

Ensaladas

ENSALADAS SIMPLES: (todos los días se seleccionan 5 variedades):
tomate, lechuga, zanahoria, papa, huevo, arvejas, choclo, arroz con atún, repollo, rabanitos, hinojos.

ENSALADAS COMPUESTAS: (todos los días se seleccionan 4 variedades).

CAPRESSE: tomates cherry, mozzarella, olivas negras y albahaca.

ARROZ PRIMAVERA: con zanahoria, choclo, arvejas, jamón y queso.

MIX DE VERDES: lechugas, achicoria y rúcula con croutones de pan frito champiñones y queso grana.

CAPONATA: pimientos, souchinni, berenjenas y cebolla horneadas con oliva.

MIX DE VERDES: lechugas, achicoria y rúcula con tiritas de jamón crudo y tomates secos.

PAPAS A LA ANTIGUA: con vinagreta de mostaza, huevo y dados de jamón.

NOTA: la mayoría de las ensaladas son bajas en calorías, ponemos a disposición una gran variedad de vinagres, acetos, mayonesa light y limón para poder reemplazar los aceites como condimento (aunque estos también están presentes como opciones).



Primeros platos

PLATOS FRIOS (todos los días se seleccionarán 2 opciones)

Jamón crudo: paquetitos de jamón cocido natural rellenos de crema de quesos.

Matambre de carne*.

Matambre de pollo*.

Vittel toné.

Fiambre de campo (jamón crudo, bondiola y lomo de cerdo ahumado).

Pavita ahumada*.

Pechuga fileteada con salsa rosa*.

Arrollado primavera.

Creppe primavera.

Creppe mediterraneo (con queso crema, ciboulette, jamón crudo y tomates secos).

Creppé de mar* (con queso crema, verdeo y camarones).



Matambre tiernizado a la pizza.
 Matambre al verdeo con puré tricolor.
 Tapa al borgoña con vegetales en su salsa.
 Milanesa de ternera horneada a la napolitana con papas.
 Pechuga rellena con espinacas y terrina tricolor.
 Pollo arrollado relleno con jamón, queso, pimientos y zanahoria, con salsa inglesa y papas, calabazas, batatas y pimientos con cebollas.
 Muslos a la pizza.
 Milanesa de pollo horneado a la suiza con papas.

PASTAS ARROZ Y OTROS (todos los días se seleccionara una opción).

Ñoquis.
 Ravioles de pollo.
 Sorrentinos de jamón y queso y de calabaza.
 Panzotis de ricota y nuez.
 Fetuchinni.
 Lasagña de jamón queso y pollo.
 Canelones de verdura.

CREPPÉS: de tres quesos, de espinacas y ricota, de pollo mozzarella y verdeo, de humita y de hongos.

SALSAS: rosa, filetto, boloñesa, verdeo, pollo y jamón, hongos.

ARROZ: paella elaborada a la vista, pollo al disco con arroz, risotto di mare.

ASADO: en caso que sea de preferencia de la empresa todas las semanas se realizará un ASADO CAMPESTRE: tablas de fiambres, empanadas de carne, ensaladas, chorizo, asado, vacio, pollo, y matambrito.

POSTRES (todos los días 8 opciones presentes de las cuales 2 serán light).

Ensalada de frutas, frutas de estación.
 Duraznos y ananá en almibar.
 Peras con salsa de frutillas.
 Helados en bocha de distintos gustos.
 Casatta.
 Almendrado.
 Bombón suizo y escocés.
 Panqueque con dulce de leche.
 Frutillas.
 Brownie.
 Torta de manzanas.
 Flan tradicional, flan de chocolate.
 Budín de pan.
 Tiramizú.
 Mousse de chocolate negro y blanco.
 Selva negra.
 Pionono relleno.
 Omellette surprise.
 Dulces de batata o membrillo o regionales con queso.

NOTA: las frutas en almibar, la ensalada de frutas, los helados de bocha, los mousses y los flanes también están en versiones light.



PRIMEROS PLATOS CALIENTES (todos los días se seleccionarán 2 opciones)

EMPANADAS: carne, jamón y queso, humita, espinaca, pollo.

PIZZAS: mozzarella, jamón y morrones, mozzarella rodajas de tomate con albahaca, mozzarella, jamón y palmitos con salsa golf, mozzarella con parmesano, provolone y roquefort (otras opciones disponibles a pedido de los comensales).

TARTAS: queso, tomate y huevo, calabaza y queso fresco*, espinaca, cebolla y jamón*, zapallitos y queso*.

SOUFLES: quesos, vegetales*, pollo y humita*, carne y calabaza*.

Nota: los platos marcados con * son bajos en calorías.



Sopas

(Una opción casera por día y toda la variedad de sobre disponible)

CASERAS: crema de calabazas, de vegetales, tomates, choclo, minestrone.

Toda la línea Knor quik y light disponible todos los días.



Platos principales

OPCIONES PRESENTES TODOS LOS DIAS

CARNES: bife de chorizo, petit beef, pollo arrollado o grillado, filet de merluza a la plancha, milanesa de soja.

GUARNICIONES: puré de papas, arroz con vegetales, puré de calabaza, vegetales horneados.

PASTA: espagueti o ravioles con salsa filetto.

NOTA: todos los platos que están presentes TODOS LOS DIAS son de calorías reducidas (exceptuando el puré de papas).

PLATOS DE SELECCIÓN SEMANAL

CARNES Y AVES: (todos los días se selecciona una opción)

Carré de cerdo con salsa demi glass y batatas horneadas.

Bondiola de cerdo con puré de calabazas especiado.

Pierna de cordero con papas rústicas.

Colita de cuadril con vegetales.

Peceto con salsa de puerros y arroz gratinado.

Medallón de lomo con salsa de champiñones y papas rellenas.

Bifes de cuadril a la criolla.

Bifes de costilla.





Bebidas

Las bebidas son con modalidad libre contemplando la línea completa de: Coca Cola, ser, Villavicencio, Baggio, limonada y jugos naturales.

OTROS: pan blanco, saborizado y negro, tostadas, hielo.



Personal

Chef, ayudante de cocina, camareras y camareros con atención personalizada en la mesa, modalidad similar a un restaurant a la carta exceptuando el servicio de ensaladas que se realiza al ingresar al comedor, equipo de limpieza y lavado.

Todo el personal trabaja con la consigna de predisposición total y una sonrisa siempre. Nuestro objetivo es que las personas que atendemos durante el lapso que están en contacto con nosotros, estén FELICES.

Cafetería

Luego de la comida los comensales tienen un sector de cafetería (que es armado por EIS) con café y té con masitas secas o bombones.



Control bromatológico

Los comedores EIS poseen la presencia permanente de un licenciado en bioquímica o en bromatología y un técnico en seguridad llevando a cabo el más estricto plan de control y supervisión.

