

Recepción

BEBIDAS: vino blanco y tinto bodegas NORTON, gaseosas, agua saborizada, agua mineral con y sin gas.
OPEN BAR libre toda la noche: cafetería Express y variedad de té, CHOPERA ISENBECK, TRAGOS: FERNET BRANCA, Whisky blenders, gancia con limón, gin tonic, Tom Collins, caipirosca, primavera con alcohol, margarita, tequila sunrise., cuba libre, daiquiris frutales, caipirinha tradicional y frutales, destornillador, pelusa, nirvana, sex on the beach, piel de iguana, hawaian tropic, piña colada, pantera rosa, tragos con champagne, con helados y milk-shakes.



BOCADITOS: mini profiteroles de crema de hierbas, tarteletas de palmitos con salsa rosa, mini vol-au-vent de camarones, mini torneados de roquefort con nuez, tarteletas de crema de salmón ahumado.

DEL CAMPO: jamón crudo, longaniza, salami caserito, bondiola serrana, lomo de cerdo ahumado, jamón natural, provolone, queso criollo, queso pategras, aceitunas verdes y negras, pan de campo.

PINCHOS FRÍOS: (en centros frutales) ananá glaseado con jamón cocido, perlititas de melón con jamón crudo, tomatitos cherry con mozzarella y albahaca.

BRUSQUETAS: jamón crudo y rúcula, capresse.

AHUMADOS PATAGONICOS: salmón y trucha sobre sabrositas con queso chesse cream.

CALENTITOS: milanesitas de mozzarella, tarteletas de humita o espinaca.

BROCHETTES: de pollo y cerdo, con champiñones, tomates cherry, cebolla, panceta ahumada y tres pimientos.

SECTOR JAPONÉS: variedades de Sushi y Maki.

DEL MAR: mejillones envueltos en panceta ahumada, langostinos panachiados.

EN SHOT: camarones al ajillo.

SECTOR ESPAÑOL: cazuela de mariscos servida por chef vestido con delantal y gorro con la bandera de España.

SECTOR MEXICANO: fajitas de pollo y cerdo o lomo preparadas por chef delante de los invitados vestido con delantal y gorro con la bandera de México, acompañadas con guacamole y nachos.

DEL CAMPO CALIENTE: bondiolita de cerdo fileteada y mollejas grilladas. Todo presentado con variedad de salsas y panes artesanales. Este sector será servido por chef vestido con delantal y gorro con la bandera Argentina.



En cumpleaños de 15 se elimina el sector español y se incorpora:
SECTOR Mc EIS: Mini-panchos, mini-hamburguesas y papitas chips.
Con mesa de complementos: jamón, queso, tomate, lechuga,
chocolo y arvejas.



Primer plato (elegir una opción)

Opciones calientes

CREPPE DE TRES QUESOS: relleno con delicada mezcla de quesos cubierto con salsa rosa.

ARROLLADITOS MONT SAINT MICHEL: relleno con espinaca y ricota cubierto con salsa de quesos.

CREPPE CHATEAU: relleno con pollo, mozzarella, cebollita de verdeo y salsa Bechamel cubierto con suave salsa similar al relleno.

Opciones frías

VITHELLO EIS: vithel toné y ensalada waldorf.

MEDITERRANEO: jamón crudo, ensalada de papas a la antigua y creppé relleno con queso crema tiritas de jamón cocido natural hierbas y tomates cherri fileteados.

BLANCO DE AVE: cortes de pechuga con salsa suave de crema y salsa golf y ensalada capresse (tomatitos cherry, dados de mozzarella, oliva y albahaca) Nota: este plato puede realizarse también con pavita feteada.

CREPPE MEDITERRANEO: relleno con queso crema, hierbas, albahaca y tiritas de jamón crudo.

CREPPE DE MAR FREDO: relleno con camarones, palmitos, cheese cream, con salsa rosa suave



Segundo plato (elegir una opción)

ROULADES DE POLLO: rellenos con espinacas y champiñones, cubiertos con salsa de verdeo a la crema y champiñones acompañado con de papas rellenas de quesos.

POLLO A LA PIZZA: cubierto con jamón, queso y salsa filetto, con bastones de papa al milanesa.

PASTORA: rellena con jamón queso y morrones, cubierta con salsa rosa acompañada de papas risollé.

TRADICIONAL: pollo arrollado relleno con panceta ahumada, mozzarella y verdeo, cubierto con salsa de hongos a la crema y acompañado con papas españolas, 3 pimientos y cebollas caramelizadas.



MATAMBRITO A LA PIZZA: cubierto con jamón, queso y salsa filetto, acompañado con risolle.

TOURNEDO: colita de cuadril rellena con puerros y panceta cubierta con salsa de mostaza acompañada con papas españolas.

LOMO CLASSIC: medallón de lomo con salsa a elección y papas noisette.

LOMO PIERUCCI: medallones de lomo envueltos en panceta acompañados con papas españolas y vegetales grillados.

BONDIOLITA DE CERDO A LA CERVEZA: cubierta con una delicada salsa de cerveza, acompañada con duo de tres purés especiados.

PARA LOS CHICOS: milanesa de ternera o pollo, con papas fritas bastón o en dados.



Postres (elegir una opción)

ROSAS DE MERENGUE: disco de merengue, cubierto con dulce de leche, helado de chocolate, salsa de dulce de leche, crocante de almendras y frutilla decorativa.

POSTRE EIS: brownie circular, bocha de americana, figura de chocolate, salsa frutos del bosque o chocolate y frutilla.

FRUTAL: helado de frambuesas, sobre rodaja de ananá, con salsa de chocolate blanco y frutillas fileteadas, figura de chocolate negro.

LEZZO: cuadradito de manzanas, helado de vainilla a la canela, salsa de caramelo, figura de chocolate, decorado por el chef.

MINI QUICHE: tarteleta dulce con frutas a elección o de chocolate con helado de americana, brochette de frutillas, duraznos y kiwi, salsa de dulce de leche y triángulo de oblea.

TULIPA HELADA: tulipa de oblea, merengue partido, crocante de almendras, helado de frutilla y chocolate, salsa de frutos del bosque, triángulo de chocolate.

Se realizan menús especiales para personas diabéticas, celíacas y/o vegetarianas.



Trasnoche mesa dulce

MESA DE TORTAS, VARIEDADES: selva negra, mil hojas, rogel, Isla flotante, flan, tiramizú, torta brownie, brazo gitano, lemon pie, cheese cake, hojaldre de manzanas, postre bahía, tartas frutales (frutillas, frutos rojos de la patagonia o multifrutal), mouse de chocolate, mouse de frutos rojos, ensalada de frutas, torta marroc, doble mouse. Incluye: un postre cada 12 invitados aprox.

MESA DE HELADOS: helados de limón, crema americana y chocolate o frutilla, lemon champ, Don Pedro, cucuruchos, tulipas, topings y salsas.

MINI POSTRES: mouse de chocolate negro y blanco en vasitos de shot y tartas individuales con frutas de estación.

SECTOR DEL CHEF: creppes rellenos con manzanas caramelizadas y flambeadas, waffles, frutas fileteadas presentadas en platos rectangulares.

MESA DE CAFÉ: bombones artesanales, todo tipo de cafés y amplia variedad de té.

BARRA DE DAIQUIRIS: limón, frutilla, ananá, durazno, banana, kiwi, manzana.



Madrugada

Pizza con cerveza o chocolate y medialunas.

Opcional: cuarto de novillito o de cerdo flambeado, con panes artesanales y variedad de salsas.

Mate con facturas o pastelitos o Rabas c/cerveza o licuados con tostados y cubanitos.



Bebidas

Vinos NORTON clásico. Gaseosas (Coca Cola y Sprite tradicionales y light), agua saborizada SER CITRUS, Agua mineral con y sin gas. Cerveza ISENBECK, Champagne NORTON para el brindis. Barra de tragos libre toda la noche.

OPCIONAL:

CHAMPAGNE CANILLA LIBRE: NORTON, CHANDON TRUMPETER DE RUTTINNI.

VINOS: Chandon Latitud 33, CALLIA, NIETO SENETINER, TRUMPETER DE RUTTINNI.

SERVICIO COMPLETO INCLUYE: el menú y la bebida descriptos, vajilla, mesas, sillas, FUNDAS PARA LAS SILLAS en color crema o negro con lazo a elección, mantelería en color crema o negro, cubre mantel o camino en color a elección combinando con el lazo del cubresillas, plato de sitio, cinco cubiertos, tres copas, mozos uno cada dieciséis personas, coordinador (Esta persona lo guiará y acompañará en todo momento para el éxito de su fiesta).

