
MENÚ SUPERIOR



RECEPCIÓN

Bocados Fríos

Tostada de Camembert en Chutney de Frutas
Papín relleno con Remoulade de Salmón curado
Trufa de Queso azul y Membrillo

Bocados Calientes

Bohíos de Verdura
Empanada copetín de Carne
Knishes de Papa
Triángulo Philo de Queso

BUFFET FROID

Nuestra Selección de Ahumados y Quesos

Selección de Quesos regionales y Frutos secos
Selección de Fiambres artesanales o Gravalax de Salmón con sala de Rábano picante
Salmon Ahumado con Caviar negro y rojo

Servido en Dip

Brocheta Caprese, Pesto de Albahaca y Perejil
Tártaro de Salmón perfumado al Verdeo
Langostino Ecuatoriano marinado al Cilantro y Emulsión de Palmitos

Nuestras Ensaladas

Emulsión de Palta al aceite de oliva y Tostadas de Pan Pita
Boccocino de Mozzarella marinado en Aceite Extra Virgen y Hierbas y Tomates Cherrys
Caviar de Berenjena y Humus
Palmitos con Salsa Golf
Calabaza rostizada, Nueces, Pasas de uva y Queso de Cabra y vinagreta de Lima
Selección de Setas al estilo Provenzal
Carpaccio de Ternera al estilo Italiano
Ensalada Tabulé del Líbano

MENÚ SUPERIOR



Lachas con crema de Cibulette y Cebolla roja

Cocktail de Camarones a la Criolla

Langostinos al Cilantro

Ceviche de Pesca blanca o de Mariscos

Selección de salsas y aderezos

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon, Italiano y Relish

Canasta de Panes Artesanales

Pletzalej, Mini Pan Casero, Mini Focaccia, Mini Pan de Nueces

Selección de Grisines de Queso y Hierbas

Rechaud Caliente (1 a elección)

Ñoquis caseros de papa

Salsa Boloñesa.

Canelones de Espinaca y Mozzarella

Salsa de Tomates.

Capelletis Verdes rellenos de Espinaca Parmesano y Nuez

Salsa Crema de Hierbas.

Tequeños venezolanos

Salsa de Tomate especiada.

PLATO PRINCIPAL (1 OPCIÓN)

Lomo de ternera grillé y Costilla de Cordero en costra Provenzal

Tomate en Costra de Almendras, Papa confitada,

Salsa de Vino Malbec.

Pechuga de Pollo rellena de Tomates secos y Queso Camembert

Flan de Calabaza, moldeado de Papines a las Hierbas,

Salsa de Crema de Champiñón.

MENÚ SUPERIOR



Rillette de Ternera en cocción lenta

*Flan de Choclo y Miel, Mil hojas de Papa a la Crema,
Jugo de cocción.*

Ojo de bife Braseado a las 7 especias

*Moldeado de Ratatouille, Papa Bouchon rellena de Queso Crema perfumado,
Salsa de Oporto.*

Bondiola de Cerdo

*Tian de Verduras, Kaki de Batata y Cebolla,
Salsa Malbec y BBQ.*

Garrón de Cordero al estilo Osobuco

*Risotto al Champagne con Champiñones,
Salsa Gremolata.*

Salmón en Costra de Semilla

*Puré de Calabaza y Crudaiola,
Salsa cremosa de Champagne y Hierbas.*

POSTRES (1 OPCIÓN)

Volcán de Chocolate con Corazón de Dulce de Leche

Frutos del Bosque y Helado de Crema Americana.

Curd de Limón con Ganache de Chocolate a la Naranja

Salsa de Frambuesa.

Panacotta de Coco

Crema de Café y Salsa de Dulce de Leche.

Domo de Dulce de Leche

*Chocolate crocante, Crema de Chocolate Blanco y Lima
Salsa de Frutos Rojos.*

MENÚ SUPERIOR



Cheesecake de Dulce de Leche y Oreo

Macaron de Frutos rojos. Salsa Toffee.

Húmedo de Chocolate

Crocante de Pistacho y Salsa de Café

MESA DULCE

Estación de Mini dulces de nuestra Pastelería

Variedad de 4 dulces

Estación de Mousse en copas

Variedad de 4 mousses

Estación de Tortas

Variedad de 6 tortas

Estación de Helados

6 sabores de helados y toppings de colores

Selección de Frutas Frescas de Estación

Estación de Postres calientes

Crumble de Manzana

Panqueque relleno de Dulce de Leche

Torta Conmemorativa a elección

FIN DE FIESTA (1 OPCIÓN)

Selección de Pizzas caseras a su gusto

Croissants rellenos de Pavita Ahumada y Queso

Fileteado de Puerco con sus salsas y aderezos

MENÚ SUPERIOR



Chocolate caliente con Churros

Desayuno Continental

Facturas, frutas, cereales, mermeladas y compotas

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema y jugo de naranja

BEBIDA (DURANTE TODO EL EVENTO)

Jugos de Naranja y Pomelo

Gaseosas

Aguas Minerales

Vino Fond de Cave Blanco- Chardonnay, Bodega Trapiche

Vino Fond de Cave Tinto- Cabernet Sauvignon-Malbec, Bodega Trapiche

Brindis Espumante Trapiche, Bodega Trapiche

Café, Variedad de Te, Petit Fours

ESTACIONES ADICIONALES PARA AGREGAR A LA RECEPCIÓN

Lomo de ternera en Costra de Hierbas fileteado

Acompañado por Panes artesanales, Salsa Tradicional, Chimichurry y Criolla.

Bondiola de Cerdo a las 7 Especies cocida en Cocción lenta

Acompañado por Panes artesanales, Salsa Mayonesa de Curry y Relish de Mostaza.

Salmón Rosado en Costra Provenzal

Acompañado por Panes Artesanales, Salsa de Manteca Blanca y Teriyaki.

Pastrón Artesanal

Acompañado por Panes Artesanales, Pepinillos Agridulces y Selección de Salsas.

Sushi

Selección de Rolls, Sashimis y Niguiris

Salsas, Wasabi, Jengibre encurtido.

(Las estaciones adicionales para la recepción no están incluidas en el precio del menú.

Las mismas serán cotizadas a requerimiento del cliente)