



MENÚ MARGARITA



Recepción

- Recibimos a los invitados con una gran mesa de quesos y fiambres premium, como ser:
- Queso Azul, Gruyere, Pategrass, Bocconcinos, Brie, Jamón Cocido, Jamón Crudo, Bondiola, Lomito, Salame.
- Panes para la tabla de elaboración artesanal
- Caseros - Figacitas caseras - Negritos.

Luego, continuamos con nuestras miniaturas frías y calientes, cerrando la recepción con empanadas premium

Miniaturas (detalle)

- Bruschetas Di Parma: Confitura de tomate sobre tradicional pesto de rúcula, cubierto de virutas de parmesano.
- Super mini quiche (puerro y champignon / calabaza, tomate confitado y gruyere).
- Nachos con guacamole.
- Taquitos mexicanos de pollo y vegetales.

Empanadas premium (detalle)

- Salmón y puerro.
- Humita dulce con queso azul y praline.
- Queso y cebolla.
- También hay de carne y jamón y queso!

Y cerramos el bloque salado con Margarita, nuestro pernil, cocido a horno por 5 horas. Será fileteada en vivo por nuestros camareros con guarniciones para acompañarla y pancitos de elaboración casera.

Guarniciones:

- Chips de batata y berenjena.
- Tomatitos asados.
- Salsas y aderezos.

Como Postre (1 a elección)

- Helado de crema americana sobre marquise de chocolate y salsa de frutos rojos.
- Panqueques con dulce de leche y helado de crema.

MESA DULCE

(1 TORTA CADA 12 PERSONAS A ELECCION)

Tortas

- Brownie con dulce de leche y mousse de chocolate.
- Torta Nora, capas de mousse de chocolate y discos de merengue.
- Doble Mousse.
- Mil hojas.
- Cheesecake.
- Tiramisu.

Tartas

- Tarta de frutillas con crema.
 - Lemon Pie.
 - Habana.
 - Apple crumble.
 - Tarta de frutos rojos y crema chiboust.
- (esta tarta está asociada a la disponibilidad de frutos rojos en el mercado).

Postres tradicionales

- Flan con crema y dulce de leche.
- Ensalada de frutas.
- Helado en bocha.