

MENU CLASICO

EL PRESUPUESTO INCLUYE

Gaseosas línea Coca común Light
Agua mineral con y sin gas Jugos
Vajilla y Cristalería completa con Plato Cuadrado
Mantelería Maître Chef
Mozos y / o Camareras Personal de cocina

RECEPCIÓN

Bocaditos Fríos

Canapés surtidos:
Pavita Jamón Palmitos
Huevo con caviar
Tarteletas variadas
Bruschettas y Pinchos caprese
(Muzzarela, tomatitos cherry macerados en aceite de albahaca
TIERNOS PANCITOS ARTESANALES DE MANTECA, DE AMAPOLA,
SÉSAMO, CHIPS, DE SALVADO RELLENOS CON:
Queso con tomate Jamón cocido Jamón crudo Pavita
Tarteletas de atún

Bocaditos Calientes bandejeados

Albondiguitas de carne
Bohios de verdura artesanalmente elaborado rellenos con acelga y queso
Empanaditas surtidas: Carne, pollo, jamón y queso
Tarteletas de humita y de verdura
Pinchos de pollo Brochete de cerdo
Masitas hojaldradas con, amapola, sésamo, orégano y pimentón
Arrolladitos surtidos

Bocaditos para adolescentes

CUCURUCHOS CON PAPAS FRITAS
PIZZETAS
CHIPS DE JAMON Y QUESO
MINI HAMBURGUESAS
SALCHICHITAS

**ISLAS CALIENTES EN RECEPCION
(Incluidas) 3 a elección**

BOCCONCINI DE POLLO AL VERDEO

TACOS MEXICANOS

OMELETTE

PAELLA DE FRUTOS DE MAR A LA VALENCIANA

PASTROM AHUMADO CALIENTE

CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL

MOLLEJITAS AL VERDEO

PAELLA DE AVE

CHOP SUEY AL WOK

PAELLA VEGETARIANA

Con hongos de pino y portobellos

**PLATO PRINCIPAL
(Uno a elección)**

PAMPLONA

De pollo rellenas con verduras y panceta, calabazas glaseadas en aceto y miel
compota de cebollas y Mil hojas de papa a la crema

BONDIOLA DE CERDO

Con salsa a la cerveza negra

POLLO ARROLLADO Y RELLENO

Jamón y queso / espinaca y queso/ espinaca y zanahoria/ champiñón

Con salsa crema de:

Puerros /Almendras / Vino Blanco / Estragon / Agridulce / Finas Hierbas

Champignon / Mostaza

BROCHETTE DE POLLO O CERDO O MIXTO

Con cebollas ajies y morrones

Guarniciones

(Dos a elección)

Papa rostil horneada a la manteca

Ratatuille (verduras salteadas)

Papa rustica al romero y tomillo

Tarteletitas rellenas con crema de espinaca

Milhojas de papa a la crema

Terrina bicolor de espinacas y zanahorias

Arroz con almendras fileteadas y tostadas

MENU PARA ADOLESCENTES

Suprema o Patitas de pollo Milanesa de ternera o de Muzzarella
Con papas bastón/ noissetes

SHOW DE PASTAS FRESCAS LA JUVENIL (3 A ELECCION)

Penne rigati, Raviolos (relleno a elección), Ñoquis de papa, Tallarines
En rechaud con tres salsas a elección y parmesano rallado
Cuatro quesos, fileto, rosa, parisién, boloñesa, bechamel, pesto ó champignon

VARIEDAD DE CAZUELAS DE POLLO BOCONCCINI DE POLLO AL VERDEO

Pequeños Trocitos de pollo con salsa crema y cebollitas de verdeo
PAELLA DE AVE

Arroz con azafrán y trocitos de pollo salteados

CAZUELA DE AVE CON ZANAHORIAS Y ARVEJITAS

TORTA ALEGORICA DE UN PISO

Cubierta con pasta blanca, chocolate o merengue italiano.

Bizcochuelo de vainilla o chocolate

Relleno con dos gustos:

Crema de chocolate

Crema de dulce de leche

Crema pastelera con frutas

Dulce de leche con chispas de chocolate

Dulce de leche con merengue triturado

MESA DULCE

Show de panqueques de dulce de leche flambeados a la vista
Surtido de tortas y tartas: Mouse de chocolate, lemon pie, selva negra, rogel,
milhojas, manzana, ricota, picos nevados, brownie, torta frutal con crema,
Copitas con Mouse variados, Flan con dulce De leche y crema
Ensalada de frutas Torre con helados surtidos

RINCON DE TE Y CAFÉ

Con masas secas europeas y cuadraditos de torta: variedad de brownies, pasta
frola, budín marmolado, coco y dulce de leche

OPCIONALES

POSTRE HELADO

Con salsa de dulce de leche o chocolate

(CONSULTAR)

FINAL DE FIESTA O DESAYUNO

(CONSULTAR)

Pizza con cerveza Chocolate o Café con leche con medialunas

Jugo de naranja con tostados de jamón y queso

Pastrom caliente con mostaza y figazzitas de cebolla

