

MENU CASAMIENTO ASADO FORMAL E INFORMAL

Cocktail

Finger Food Fríos

Canape de hummus en pan de miel, pollo confit y brotes de rabanito.

Spoon de queso de cabra, olivas negras, tomate confit y brotes

Brisse de Espuma de queso azul y dados de calabaza horneadas

Brisse de Crema de hongos y nueces picadas

Finger Food Calientes

Half Quesadillas con Romero y Panceta Jitomate, Crema Agria, Salsa Pimientos

Bollitos de lomo y hongos patagónicos.

Aros de rabas en pinchos (con linea de suave ali oli)

Emanadas Criollas (2 gustos a elección) : Carne – Jamon y queso – Caprese – Pollo

SHOTS

Gazpacho andaluz con aceite de albahaca

Chevrotin con reducción de aceto y miel

Tomate concase, queso mozzarella y albahaca

Ensalada Latina(Palta, maíz, tomates, cilantro, cebolla morada, almendras).

Caprichos argentinos

Cubos de provoleta ahumada con hierbas

Mollejas crocantes al limón

Matambritos de cerdo asados a la mostaza

Mini sándwich de chorizo bombón

ISLAS (1 cada 100 invitados)

Isla de Picada con variedad de quesos, fiambres y embutidos acompañada con panes saborizados, caseros y pan de campo.

Pata de Cerdo o pernil a la cerveza negra con variedad de panes saborizados Clásico Chimichurri, Salsa Criolla, Salsa Barbacoa, Lonjas de Queso especiado, cebollas al malbec y morrones asados.

Isla tex-Mex, Tacos de ternera y pollo guacamole y frijoles refritos y sus respectivos aderezos, nachos con Guacamole. (Opcional picante).

Estación Italiana: Isla de pasta (mini gnocchi, o spaetzel), acompañada con salsas de coulis de tomates y crema de hongos y panceta y pesto rustico.

Los García

Espiritu Gourmet

● casamientos ●

Platos principales:

Formal

Armamos nuestras parrillas con la mejor selección de cortes en formato formal e informal.

El asado es un clásico comida argentina, siempre vigente, siempre gourmet.

Lomo laqueado a la mostaza (opcional \$10 x persona)

Asado de ternera y Vació de ternera

Pollo deshuesado al limón

Bondiola de cerdo a la Barbacoa

Selección de 3 cortes y una guarnición

Papas a la francesa (con crema y panceta)

Papas rusticas (asadas con manteca y hierbas)

Vegetales grillados (berenjenas, calabaza, zuchinnis, ajíes y cebollas) (opcional \$4,00 x persona)

En la propuesta informal se arma una gran isla con las parrillas y se bandejean sándwiches en variedad de panes. Es un formato con livings y más casual:

Colita de cuadril especiada

Vació de ternera

Bondiola de cerdo a la Barbacoa

Veggie sándwich

Salad bar en ambos casos para armar a piacere:

Sugerimos algunas

Alemana (papa, huevo, mayonesa y perejil).

Criolla (tomate, lechuga, cebolla, morron rojo, condimentadas con vinagreta)

Mexicana (tomate, choclo grillado, palta, cebolla morada, cilantro, condimentada con vinagreta de limón)

Capresse (tomate, mozzarella, albahaca, condimentada con aceite verde)

De la huerta (espinaca, tomates cherry, champignon, condimentadas con oliva)

Coleslaw (repollo colorado y blanco, zanahoria y mayonesa cremosa)

Mix de verdes (variedad de verdes condimentadas con vinagreta de oliva y dijon)

Francesa (espinaca, hongos saute, cubos de panceta crocante y escamas de parmesano, condimentados con oliva)

De la cocina (espinaca, rúcula, gajos de tomates asados, ajíes asados, cubos de queso azul, garrapiñada de almendra, condimentadas con oliva)

Los García

Espiritu Gourmet

• casamientos •

Postres

Tibio Crumble de manzanas asadas con bocha de helado, salsa tofee y decoración de caramelo.

Húmedo brownie con salsa tofee con bocha de crema americana y decoración de frutos rojos.

Clásico tiramisú italiano con mouse de crema con almendras ralladas.

Copón de Triflé de Mascarpone, brownie desgranado y frutillas o frutos rojos (según estación) salteados con decoración de caramelo.

Copón García: copa helada en capas de frutos del bosque, brownie, dulce de leche natural, helado de crema americana y merengue seco italiano.

Mesa dulce

Rogel, Marquise de dulce de leche y merengue, Mouse de chocolate, Cheesecake con frutos rojos, Lemon pie, Apple crumble, Chocotorta, Coconut Cake, Tiramisu, Mouse de Maracuya, Selva negra, Brownie húmedo con decoración de dulce y merengue, Ricota Tart Mousse de Dulce de leche y Chocolate. Shots con mouse de dulce de leche tentación y chocolate con chips de chocolate. Mouse de maracuyá. Brochettes Frutas de Estación. Salsa de dulce de leche, chocolate y frutos rojos; merengues italianos desgranados, almendras, almendras chocolatadas y nueces. Helado de frutilla o chocolate o dulce de leche.

Mesa de Café y Variedades de Té.

Final de fiesta

Show de pizzas.

.....
DATE EL GUSTO
.....