

Los García

Espiritu Gourmet

● eventos corporativos ●

.....
Experiencias gourmet
.....

MENU ALMUERZO/CENA FORMAL

Finger Food Calientes (8 a elección)

Fierrito turco, de finger de Ternera con salsa Tzatziki
Pincho de cerdo oriental en hierbas
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)
Pollo empanado en crocante oriental
Tempura de vegetales con salsa agridulce
Langostinos empanados con panko, sesamo y teriyaki.
Croqueta de arroz especiado con mayonesa de wasabi.
Empanadas Criollas (2 gustos a elección) : Carne – Jamon y queso – Caprese – Pollo

PRIMER PLATO (1 a elección)

Ensalada caesar con pollo (*mix de verdes, pollo grillado en cubos y clásica salsa caesar*)
Roll de salmón ahumado con mascarpone y palta con mix de verdes.
Ensalada caprese con tomates cherrys, boconccino arraviata y albahaca fresca.

PLATOS PRINCIPALES (1 a elección)

Bondiola de cerdo en salsa de aceto y miel con terrine de zanahorias glaceadas o terrine calabaza asada y especiada con decoración de compota de manzana aromatizada.
Pollo a las tres mostazas (rosa, verde y Dijón), Pechuga de pollo rellena con ciboulet, peras y queso mozzarella con salsa a las 3 mostazas, milhojas de papa con aceitunas negras y chutney de estación.
Filet de lomo con crocante de mostaza y hierbas, tian de verduras, finger de papa rosti, y reducción de malbec.
Salmon rosado en dos cocciones alcaparras y manteca de limón con soufflé de queso con base de espinacas y chip de remolacha.

POSTRES (1 a elección)

Los García

Espiritu Gourmet

● eventos corporativos ●

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 tiramisu italiano con mouse de crema con almendras ralladas.

Copon de Trifflé 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

.....

DATE UN GUSTO

.....

*Incluye las siguientes Bebidas: Gaseosa + Aguas. Café para el cierre del almuerzo/cena.
El servicio es para una duración de 5 horas.*

Este presupuesto incluye:

- 1 Maître
- 1 mozo o camarera cada 12 personas
- Personal de cocina
- Mesas sillas y mantelería
- Vajilla