

---

---

.....  
*Experiencias gourmet*  
.....

...

**Bandejeo**

***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

Scon con queso crema especiado y salmón gravlax

Roll de pollo con Duxelle de hongos y zuquinis grillados

Roll de Philo Brie y jamon crudo:

Roll de salmon en masa philo o hojaldre, relleno con el salmón, hongos, cream cheese y semillitas de sesamo.

Roll de berenjena y ricotta

Forcchetta de crudo y brie con pesto de remolacha

Brise de Espuma de queso azul y dados de calabaza horneadas

Brise de Crema de hongos + nueces picadas

***Finger Food Calientes***

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

**Shots**

Causa limeña con tartar de salmón ahumado

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).

Sopa fría de melón con crocante de jamón crudo.

Ensalada Caesar.

Pincho de chorizo con chimi de hierba

### **ISLAS (1 cada 50 invitados)**

Criolla: Mini provoleta, Chorizo bombón, Mollejitas y Matambrito de cerdo.

Pata de jamón serrano español con panes de campo, pan de nuez y queso azul, pan multicereal, cremona y pan de olivas negras.

Pata de Ternera con variedad de panes saborizados Clásico Chimichurri, Salsa Criolla, Salsa Barbacoa, Lonjas de Queso especiado, cebollas al malbec y morrones asados.

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.

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

### **Platos principales:**

#### ***Formales:***

Bondiola de cerdo Cortes de bondiola de cerdo en salsa de aceto y miel con terrine de zanahorias glaceadas o mouse de batatas 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 decoración de brotes.

Filet de lomo con crocante de mostaza y hierbas, cremoso de papa o rosti, salteado de hierbas, 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.

#### ***Informales (uno a elección)***

Pollo al curry con vegetales de Estaciones con Arroz Pilaf

Ragout de ternera, vegetales en miropoixe, en sus jugos de cocción, papas cubo crocantes o pure rustico

Cerdo Glasé al verdeo, risotto de hongos y espinacas.

Ternera stroganoff, con Spatzles, arroz o puré rustico.

Fricassé de lomo con hongos patagónicos con ratatouille de verduras salteadas

Pollo al vino con papas cubo crocante

**Mesa dulce (Mínimo para 50 personas – menos de 50 personas mesa de tortas)**

Nuestra mesa dulce consta de:

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.

**POSTRE (1 a elección)**

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.

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

**Final de fiesta (1 a elección)**

Show de pizzas.

Bifecitos de lomo

Mini hotdogs con aderezos

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

RECEPCION (BANDEJEO + 1 ISLA CADA 50 PAX). PLATO PRINCIPAL + POSTRE + MESA DULCE + BEBIDAS SIN ALCOHOL (Gaseosas de la línea Coca Cola, Aguas.) + FIN DE FIESTA A ELECCION

**Este presupuesto incluye:**

- 1 Maître
- Camareros
- Personal de cocina
- Mantelería
- Vajilla

52 75-5252 - [info@losgarcia.com.ar](mailto:info@losgarcia.com.ar) - [www.losgarcia.com.ar](http://www.losgarcia.com.ar)

También te recomendamos nuestro delivery de sushi <http://losgarcia.com.ar/sushi-delivery/> y si estas en recoleta nuestro delivery <http://losgarcia.com.ar/delivery-recoleta/> o comprar en nuestro mercado gourmet online: <http://losgarcia.com.ar/productos-gourmet/>