Menú informal

Recepción: mesa de quesos y fiambres

Mesas de nuestros quesos de tambo y fiambres artesanales acompañado de nuestros panes de campo.
Bocados frios
Crackers de oliva, salmón curado en casa y crema ácida
Focaccia de masa madre, zapallos y jamón 12 meses
Pan de nuez, queso brie e higos en almíbar
Gazpacho y su pincho
Roll de berenjena, queso de cabra, almendras y cítricos
Ceviche de pesca blanca, boniatos y maíz frito
Bocados calientes
Croquetas de espinaca y espuma de queso parmesano
Langostinos en panko y salsa tártara
Pinchos de mollejas y emulsión de limón
Croque moiseur de lomito ahumado y queso provolone
Mini kebab de cordero con dressing de yogurt y cilantro
Empanadita de carne y tomates picantes
Empanadita de provolone ahumado y cebollas caramelizadas

Primer plato en cazuelas (dos opciones a elección)

Cordero estofado, boniatos asados y gremolatta de almendras
Ojo de bife braseado, terrina de papas, puré cremoso de zapallos asados y ensalada de maíz pesca del día, ensalada de quínoa, vegetales y hojas verdes
Risotto de hongos y queso brie

Postre servido en vaso: (una opción a elección)

Panna cotta de dulce de leche su salsa, bizcocho aireado, pop acaramelado y crocante de sésamo nuestro chajá

Triflle de chocolate negro, espuma de chocolate blanco, gel de maracuyá y helado de crema

Mesa dulce:

Mini flan de vainilla
Trufa de chocolate con avellanas
Tarteletas de maracuyá
Tarteletas de limón
Merengatta de dulce de leche narbona
Pinchos de frutas
Pavlovas con crema de almendras
Variedad de macarons
Cheesecake
Cheesecake de maracuyá
Húmeda de chocolate y frutos secos

Torta de boda:

Rogel con nuestro dulce de leche

Fin de fiesta:

Variedad de pizzas al horno de barro