

MENU PARA EVENTOS

MENU I

ENTRADA

Mozzarella apanada con fondue
de tomates y papines rellenos

PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis soufflé de Espinaca con salsa bechamel
Pollo deshuesado a la Suiza
Paupiette de lomo a la francesa

POSTRES

Ensalada de frutas con helado de crema
Flan casero con dulce de leche

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral o Gaseosas o Aguas Saborizadas

VINOS Y CERVEZAS

Altos del Plata Malbec ó Chardonnay
Cerveza Stella Artois

Precio por persona: \$ 599.-

MENU II

ENTRADA

Bruschetta con jamón crudo,
bocconcini y hojas de rúcula fresca

PLATOS PRINCIPALES

Crepe de verdura con salsa bechamel
Suprema Don Quijote
Bife de chorizo relleno de panceta y provolone

POSTRES

Marquise de chocolate con salsa de naranjas
Cheesecake de chocolate blanco con frutos rojos

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral o Gaseosas o Aguas Saborizadas

VINOS Y CERVEZAS

Alambrado Malbec ó Sauvignon Blanc
Cerveza Stella Artois

Precio por persona: \$ 699.-

MENU III

ENTRADA

Antipasto Don Quijote
(Degustación de quesos y fiambres con
pan de campo y escabeches caseros)

PLATOS PRINCIPALES

Sorrentinos de jamón y mozzarella con salsa Filetto
Pechuga rellena de espinaca en salsa de queso azul
Lomo en salsa Dijón, con milhoja de papa

POSTRES

Mousse de chocolate con crema y nueces
Tarta crocante de manzanas con helado y arándanos

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral o Gaseosas o Aguas Saborizadas

VINOS Y CERVEZAS

Trumpeter Malbec ó Chardonnay
Cerveza Stella Artois

Precio por persona: \$ 755.-