



INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

INTRODUCCION

Cualquiera sea el motivo de su reunión, nuestro staff utiliza todos sus conocimientos y experiencia para crear los más auténticos y deliciosos almuerzos, coffee breaks y cenas, que sus invitados jamás podrán olvidar.

Nuestra cocina de estilo mediterránea se complementa con platos y productos de cocina local ofreciendo al gourmet contemporáneo, conciente de una alimentación saludable, una cocina nutritiva, sabrosa y atractivamente concebida.

Los menús ofrecen platos a base de recetas auténticas, realizados con ingredientes de origen internacional y autóctonos con énfasis en la frescura de productos naturales.

Seleccione el tipo de menú de su interés entre las opciones disponibles, para elegir el de su preferencia. Nuestro Chef esta a disposición para asesorarlo y para crear un menú a la altura de su evento.

KEY



De Origen Local

Recetas inspiradas en el destino local que incluyen platos con los más refinados y frescos ingredientes de la región.



Cocina Mundial

Platos clásicos y contemporáneos del mundo entero que expresan sus sabores auténticos y enriquecen nuestro paladar.



Livianos



Vegetarianos

INTRODUCCION

COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS

COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO






ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

PAQUETES DE BEBIDAS



ALMUERZO EXPRESS

Ensaladas

-  Ensalada Caesar
-  Ensalada Mediterránea
-  Boconccinos de búfala, tomates asados, semillas de girasol remolacha, gajos de cítricos y cebollas
-  Escalibada de verduras a las hierbas
-  Rúcula, tomates secos y queso azul




Empanadas

-  Carne / Pollo / Humita / Jamón y Queso
- Tomate y Mozzarella / Cebolla y Mozzarella

Pasta Fresca Rellena

- Mini Sorrentinos
- Caprese / Jamon y Queso / Calabaza
- Cuatro Quesos / Ricota

Carnes en Cocción Lenta

-  Cazuela de ternera al malbec con hongos provenzal
-  Navarin de cordero con papas noisette
-  Pata de pollo deshuesado al estilo chasseur
- Bondiola de cerdo al curry y frutas

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS



OPCION 1

Estación de Fiambres y Quesos

Selección de quesos finos y fiambres regionales
Variedad de panes caseros

Selección de Hojas Verdes y sus Vinagretas

2 Ensaladas a elección
2 Empanadas a elección
1 Pasta fresca rellena

Postre

Selección de mini pastelería

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 2

Estación de Fiambres y Quesos

Selección de quesos finos y fiambres regionales
Variedad de panes caseros

Selección de Hojas Verdes y sus Vinagretas

3 Ensaladas a elección
2 Empanadas a elección
1 Pasta fresca rellena
1 Carne en cocción lenta

Postre

Selección de mini pastelería

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 3

5 Tapas a elección en Buffet

Guacamole de palta y nachos

Rolls de sushi en salsa de soja

Ostras frescas con ceviche de vieiras y ciboulette

Pulpo a la gallega servido sobre papa a la sal y aceite de oliva

Gravalax de salmón y bolitas de melón marinado

al jengibre y menta

Ceviche de pez blanco con espuma de leche de tigre

Brocheta caprese con pesto de albahaca y perejil

Tártaro de salmón perfumado al cilantro

Langostino ecuatoriano marinado al cilantro

y emulsión de palmitos

Roll de salmón ahumado al limón cremoso

Carpaccio de bresaola, queso pecorino

brotos de rucula en vinagreta italiana.

Escalivada de verduras y cruton de focaccia

Selección de mini Sandwiches del Mediterráneo

Pan Chiabatta, vegetales grillados y tapenade

Pan de cereal, jamón serrano y tomate rallado al aceite de oliva

Pan de cebolla, mozzarella de búfala marinada,

tomates semi- disecados y albahaca fresca

Postre

Selección de mini pastelería

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

OPCION 1

Entradas

Selección de quesos regionales y frutas secas
Cortes fríos (lomito ahumado, pavita, bondiola, pastron, mortadella con pistacho, etc)
Selección de panes aromatizados de nuestro campo

Ensaladas

Atún, alcaparras, aceitunas, pasta de semola, tomate cherry
Papas a la mostaza de dijón
Hojas verdes de temporada o variedad de hojas orgánicas
apio, manzanas y nuez a la crema y pasas de uvas
Goujonette de pollo, manzana caramelizada
Panceta ahumada

Platos Principales

Pasta

Mini sorrentino caprese, salsa pomodoro y albahaca

Carne Roja

Esfera de ternera en salsa de tomates y orégano

Ave

Muslo de ave al verdeo

Guarnicion

Coliflor al graten con almendras

Papas horneadas a las hierbas

Mini Dulces de nuestra Pastelería

Budín de pan casero con crema y dulce de leche

Bowls de frutas frescas

Selección de mousse en copas

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 2

Entradas

Selección de quesos regionales y frutas secas

Variedad de quesos de cabra

(ahumados, marinados, estacionados y frescos)

Cortes fríos (lomito ahumado, pavita, bondiola, pastron, mortadella con pistacho, etc)

Selección de chacinados (salame mercedino, sopresatta, longaniza, spianata tandilera, etc)

Selección de panes aromatizados de nuestro campo

Quiche de puerro

Ensaladas

Camarones, palmitos, ananás en salsa cocktail

Lentejas, cebolla de verdeo, perejil y panceta

Papines andinos crocantes al romero

Hojas verdes de temporada o variedad de hojas orgánicas

 Boconccinos de búfala, tomates, olivas negras y albahaca

Ensalada caesar con suprema de pollo o pastron

Platos Principales

Pasta

Canelones de espinaca y mozzarella con salsa de tomates disecados

Carne Roja

Lomo fileteado a la pimienta negra con salsa al cognac

Guarnición de verduras

Soufflé de espinacas

Puré de papas al aceite de oliva

Pescado

 Zarzuela de pescados y mariscos al azafrán

Mini Dulces de nuestra Pastelería

Tarta de coco y dulce de leche

 Brownie de chocolate

Tarta de manzanas

Tiramisu en tacitas

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO


PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 3

Entradas

Selección de quesos regionales y frutas secas
Variedad de quesos de cabra (ahumados, marinados, estacionados y frescos)
Cortes fríos (lomito ahumado, pavita, bondiola, pastron, mortadella con pistacho, etc)
Selección de chacinados (salame mercedino, sopresatta, longaniza, spianata tandilera, etc)
Jamón serrano de bodega servido con salsa de tomate rallado
Selección de panes aromatizados de nuestro campo
Quiche de mariscos

Ensaladas


Langostinos fueguinos al cilantro
Papas a la mostaza de dijón
 Hojas Verdes de temporada o variedad de hojas orgánicas remolacha, gajos de naranja, pepino, queso de cabra y nueces
Goujonette de Pollo, manzana caramelizada y panceta ahumada

Platos Principales

Pasta

Panzotti de calabaza con salsa de limón y hierbas

Carne Roja

 Goulash de ternera al estilo húngaro
Cordero
Pernil de cordero a las hierbas y hongos


Guarnición de verduras

Verduras horneadas
Arroz tashmin a la crema

Pescado

Pesca del día en salsa de puerros

Mini Dulces de nuestra Pastelería

 Arroz con leche y canela
Frutas frescas fileteadas
Selección de 3 cremas heladas

Rechaud Caliente

Panqueques de dulce de leche

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS




ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS


ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

OPCION 1 ("Diseñe su propio Menú")


Entradas Frías

-  Ensalada taboulet de trigo burgol, tomate, pepino, limón con aderezo de yogur y menta
-  Compacto de portobellos y tomates horneados, queso de cabra en almíbar de aceto
-  Terrina de verduras grilladas y queso philadelphia con reducción de remolacha



Entradas Caliente

-  Crepes de tres colores rellenos de ricota, puerros y hongos a la crema de espinacas

Platos Principales

- Taco de cerdo envuelto en panceta con risotto de parmesano y verduras
- Pechuga de pollo farcie de hongos silvestres y queso philadelphia, mil hojas de calabaza y papa, selección de brotes orgánicos
- Filete de ternera grille a las 4 pimientas flambeado al cognac, papa a la sal y ensaladita de brotes de espinaca
-  Malfatti de espinaca, ricota y nuez con salsa crema de ciboulette

Postre

-  Frutas de estación, quenelle de queso crema y miel
-  Crumble de manzanas y uvas pasas con helado de vainilla
- Cheese Cake de dulce de leche con salsa inglesa perfumada con lavanda
- Fusión de dos chocolates con frutos del bosque

Café & variedad de Té, Petit Fours

INTRODUCCION
COCKTAILS


ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO


ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 2 (“Diseñe su propio Menú”)


Entradas Frías

-  Mousse de aguacate mexicano y sus langostinos al cilantro
- Carpaccio de ternera, emulsión de mostaza, escamas de queso pepato y castaña de caju
- Mil hojas de salmón ahumado y verduras marinadas en queso crema de hierbas


Entradas Calientes

-  Triangulo de Masa Phila relleno de Ratatouille y Salsa Provenzal
- Raviolon de espinaca relleno de pavita, nueces, queso fontina, salsa de pimientos ahumados

Platos Principales

- Ojo de Bife con salsa nortea, papa pont neuf a la provenzal y espinaca baby
-  Pata de pollo braseado al estilo chasseur sobre zocalo de puerro envuelto en masa phila
- Mini sorrentino de calabaza, salsa cremosa de azafran y rucula baby
- Trucha de los Siete Lagos
- Risotto cremoso a la clorofila y confit de tomates cherry

Postres

- Marquise de chocolate y salsa toffee
- Panacotta de lima con salsa de chocolate amargo y tuille de coco
-  Tiramisú en salsa de capuchino
- Trufado de chocolate en sopa de bayas

Café & variedad de Té, Petit Fours

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS


ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

OPCION 3 ("Diseñe su propio Menú")

Entradas Frías

Antipasto de quesos y fiambres regionales,
aceitunas y verduras grilladas

 Sfgliá capresse, bouquet de brotes orgánicos
y aceite de rúcula

Carpaccio de salmón ahumado, trucha
y brotes orgánicos, aderezo de relish y crema agria

Entradas Calientes

Canelones de jamón y queso con salsa de tomate,
crema y vodka

Tibia tarta de frutos de mar al alioli, brotes
y tomates cherry

Platos Principales

Rillette de cordero al estilo marroqui con tajines
de verduras y papines

Ñoquis rellenos de jamón y queso, crema de rúcula
y pesto de tomates secos

Dúo de salmón del atlántico y pacífico sobre colchón
de ratatouille y papa bouchon a la tapenade y salsa crudaiola

Tournedos de ternera relleno con espinaca sobre tartiflette
de queso y papa, salsa de oporto

Postre

Rissotto frío de arroz con leche y compota de frutillas

Torta de ricota en almíbar de cítricos

Brownie de chocolate en salsa de frutilla
y su helado de crema

 Nougat glace de maracuya con salsa de chocolate y caramelo

Café & variedad de Té, Petit Fours

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

COCKTAILS

Elija entre nuestras 8 opciones de Cocktails combinando canapés fríos, calientes, bocados, tapas y mini postres de acuerdo a su preferencia. Contáctenos para más detalles.

CANAPES FRIOS

Canapé frío sobre base crocante

Tosta de camembert en chutney de frutas

Croutón de tian caprese y almíbar de albahaca

Gravlax de salmón en crema de rábano

Jamón serrano envuelto en grisines

✂ Tártaro de ñandu marinado y tostada de pan lavoche

Canapé frío servido en Dip

Endivias con queso azul, manzanas caramelizadas y prealineé de nueces

✂ Gazpacho andaluz servido en shooter con salpicón de pepino y menta

Ceviche de pez blanco con espuma de leche de tigre

Brocheta caprese con pesto de albahaca y perejil

Tártaro de salmón perfumado al cilantro

Langostino ecuatoriano marinado al cilantro y emulsión de palmitos

Ostras criollas Bloody Mary

Papin rellena con remoulade de salmón curado

Trufa de queso azul, palet de membrillo y chocolate

Roll de salmón ahumado al limón cremoso

Boconchinos rellenos al estilo mediterráneo

Alfajor de queso brie y crocante de nuez

Carpaccio de bresaola, queso pecorino & brotes de rúcula en vinagreta italiana

🌐 Mejillones a la peruana

✓ Escalivada de verduras y croutones de focaccia

✂ Sopa de melón y jengibre en chopito

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

CANAPES FRIOS

CANAPES CALIENTES

BOCADOS Y TAPAS

COCKTAIL EN BUFFET

COCKTAIL ARGENTINO

CANAPES CALIENTES

Canapé caliente compuesto de masa

Deditos de berenjenas



Mini keppe de ternera

Triangulo de masa phyla de queso o espinaca

Kniche de papa

Arrolladito de carne y verduras

Arrolladito de cordero

Canapé caliente servido en Dip

Bolsita de molleja y hongos con crema de verdeo

Rabas crocantes con salsa diablo

Mini humita nortea

Camembert frito acompañado con compota de mango

Langostinos crocantes con salsa teriyaki

Tortilla española con mayonesa de pimientos

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

CANAPES FRIOS

CANAPES CALIENTES

BOCADOS Y TAPAS

COCKTAIL EN BUFFET

COCKTAIL ARGENTINO

BOCADOS Y TAPAS

Bocados calientes

- ✓ Empanadas de Pollo
- ✓ Empanadas de carne, salsa norteña
- ✓ Spring rolls servidos con salsa tamarindo
- ✓ Empanada de humita
- ✓ Empanada de jamón y queso

Tapas Calientes

- ✓ Risotto cremoso de calamares
- ✓ Estofado de res al malbec
- Mini sorrentino de calabaza con pesto cremoso
- Mini muslo de pollo y sésamo con salsa cítrica perfumada al jengibre
- Cazuela de mariscos al azafrán

Tapas Frías



- Guacamole de palta y nachos
- Rolls de sushi en salsa de soja
- Ostras frescas con ceviche de vieiras y ciboulette
- Pulpo a la gallega servido sobre papa a la sal y aceite de oliva
- Gravalax de salmón y bolitas de melón marinado al jengibre y menta
- Ceviche de pez blanco con espuma de leche de tigre
- Brocheta caprese con pesto de albahaca y perejil
- Tártaro de salmón perfumado al cilantro
- Langostino ecuatoriano marinado al cilantro y emulsión de palmitos
- Roll de salmón ahumado al limón cremoso
- Carpaccio de bresaola, queso pecorino y brotes de rucula en vinagreta italiana
- Escalivada de verduras y crutones de focaccia

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO






ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

COCKTAIL EN BUFFET (A partir de 40 pax)

Estación de Fiambres y Quesos

Selección de quesos finos y fiambres regionales
Variedad de panes caseros


Ensaladas

-  Ensalada caesar
- Ensalada mediterránea
-  Boconccinos de búfala, tomates asados, semillas de girasol
-  Remolachas, gajos de cítricos y cebollas
-  Escalibada de verduras a las hierbas
-  Rúcula, tomates secos y queso azul

Pasta en Rechaud

Mini sorrentino de jamón y queso con salsa de lima
Ñoquis caseros tricolores con salsa de 4 quesos
Lasaña de verduras y queso con coulis de tomate y aceitunas

Carnes en Rechaud

-  Ragout de cordero con menta y pasas de uva
- Estofado de res al estilo bourguignons con panceta
- Aguja de pollo salteado con papines y tomates cherry

Frutos de mar en Rechaud

Cazuela de mariscos al azafrán
Cachete de abadejo a la crema de limón
Salmón de Mar del Plata con salsa cremosa de tapenade

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

✔ **COCKTAIL ARGENTINO**

Canapés fríos

Tártaro de ñandú marinado y tostada de pan lavoche

Papin rellena con remoulade de salmón curado

Trufa de queso azul, palet de membrillo y chocolate

Alfajor de queso brie y crocante de nuez

Canapés calientes

Arrolladito de carne y verduras

Arrolladito de cordero

Bolsita de molleja y hongos con crema de verdeo

Mini humita nortea

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

CANAPES FRIOS

CANAPES CALIENTES

BOCADOS Y TAPAS

COCKTAIL EN BUFFET

COCKTAIL ARGENTINO

COFFEE BREAKS

Easy Break

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo



Porteño

Café, café descafeinado, variedad de te, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
Medialunas

Masas Secas

Café, café descafeinado, variedad de te, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
Variedad de masas secas


Cookies

Café, café descafeinado, variedad de te, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
variedad de cookies


Facturas

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
medialunas, facturas (3) y muffins (2)

Mediterráneo Dulce

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
 Bugne lyonnaise, rosquillas de almendras

Mediterráneo Salado

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo, gaseosas
Selección de mini sándwiches del Mediterráneo
Pan Chiabatta, vegetales grillados y tapenade
Pan de Cereal, jamón serrano y tomate rallado al aceite de oliva
 Pan de Cebolla, mozzarella de búfala marinada con hierbas provenzal, tomates semi- disecados y albahaca fresca

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

COFFEE BREAKS TEMÁTICOS

Energético

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo, red bull
Yogur Dahi en envase de vidrio, cookies de avena,
Tarta de frutos secos, especias y jengibre
Barra de cereal, licuado de frutas

Citrico

Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo frescos, Limonada, Ice tea
Lemon Pie, mini pithiviers de frangipane de naranja
Tarteleta de maracuyá, soufflé de pomelo
Frutas cítricas fileteadas (kiwi, pomelo, naranja, mandarina)



Criollo

Mate, café, café descafeinado, variedad de té, mate cocido, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
Alfajores de almidón, torta frita
Pasta frola de membrillo o batata
Churrinche
Pebete de jamón y queso



Dulce De Leche

Café, café descafeinado, variedad de té, mate cocido, leche, crema, agua mineral, jugos de naranja y pomelo
Especialidades de Dulce de Leche:
Milk shake, rogelitos, macarron
merenguitos, cañoncitos y medialunas rellenas



Argentina Pasional

Vino blanco torrontes, vino tinto malbec, agua mineral, gaseosas
Empanadas salteñas y empanadas mendocinas
Selección de fiambres y quesos regionales
Pan de campo con chicharron

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

EXPRESS LUNCH CRIOLLO

Estación de Fiambres y Quesos

Selección de quesos
Selección de fiambres regionales
Panes caseros

Entradas

Matambre casero
Ensalada criolla
Ensalada verde de estación
Ensalada de tomates marinados

Principales en Rechaud

Empanadas salteñas
Empanadas mendocinas
Humita de nuestro norte

Postre

Selección de mini pastelería porteña

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS



MENÚ TERRAZA DEL VIRREY

Aperitivo

Empanada de carne con salsa norteña

Entrada Fría

Antipasto Criollo:

Fiambres y embutidos nacionales, lechón arrollado

Quesos regionales

Verduras grilladas y brotes orgánicos

Principal

Parrillada Porteña (400 gr. de carne por persona)

Chorizo, mollejas crocantes, ojo de bife, entraña,
costilla de cordero y pechuga de pollo de campo,
batatas y papas grilladas

Salsa chimichurri y salsa criolla

Postre

Don Pedro de Montserrat

Helado de crema, nueces garrapiñadas, caña legui
y dulce de leche

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS



PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos de Frutas
Gaseosas
Agua Mineral

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR



PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

Jugos de Frutas
Gaseosas
Agua Mineral
Cerveza local

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR

BODEGAS LUIGI BOSCA

Opción 1

Vino blanco, Finca La Linda - Chardonnay

Vino tinto, Finca La Linda - Cabernet Sauvignon, Malbec

Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

Opción 2

Vino blanco, Luigi Bosca Reserva - Chardonnay

Vino tinto, Luigi Bosca Reserva - Cabernet Sauvignon, Malbec

Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

| de 4 ►

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR

BODEGAS EL ESTECO

Vino blanco, Don David - Torrontes
Vino tinto, Don David - Malbec, Cabernet Sauvignon
Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

BODEGAS TERRAZAS DE LOS ANDES

Vino blanco, Terrazas Reserva - Chardonnay
Vino tinto, Terrazas - Cabernet Sauvignon
Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

2 de 4 ►

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR

BODEGAS NORTON

Vino blanco, Norton Roble - Chardonnay

Vino tinto, Norton Roble - Cabernet Sauvignon, Malbec

Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

BODEGAS CATENA ZAPATA

Vino blanco, Alamos - Chardonnay

Vino tinto, Alamos - Cabernet Sauvignon, Malbec

Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

3 de 4 ►

INTRODUCCION

ALMUERZO EXPRESS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS

COCKTAILS

COFFEE BREAKS

INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR

BODEGAS DON DOMENICO

Vino blanco, El Escondido de Don Domenico - Chardonnay
Vino tinto, El Escondido de Don Domenico - Syrah
Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

BODEGAS TRAPICHE

Vino blanco, Fond de Cave- Chardonnay
Vino tinto, Fond de Cave - Cabernet Sauvignon, Malbec
Jugos de frutas, gaseosas, agua mineral

◀ 4 de 4

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR



CHAMPAGNE

Champagne Finca La Linda, Bodega Luigi Bosca

Champagne Chandon - Extra Brut, Bodega Chandon

Champagne Trapiche - Extra Brut, Bodega Trapiche

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR



OPEN BAR

InterContinental

Campari
Martini
Fernet Branca
Gancia
Martini Rosso
Tequila Jose Cuervo
Light and Gold
Whisky JB
Vodka Absolut
Gin Beefeater
Ron Bacardi
Cerveza local
Vino blanco, Finca
Fond de Cave Chardonnay
Vino tinto, Fond de Cave
Cabernet Sauvignon
Bodegas Trapiche

InterContinental Superior

Campari
Martini
Fernet Branca
Gancia
Martini Rosso
Tequila Jose Cuervo
Light and Gold
Whisky Johnnie Walker
Black Label
Vodka Grey Goose
Gin Bombay
Ron Havana 7 años
Cerveza local
Vino blanco, Fond de Cave
Chardonnay
Vino tinto, Fond de Cave
Cabernet Sauvignon
Bodegas Trapiche

INTRODUCCION
COCKTAILS

ALMUERZO EXPRESS
COFFEE BREAKS

ALMUERZOS Y CENAS BUFFET
INSIDER BREAK MENU INTERACTIVO

ALMUERZOS Y CENAS CORPORATIVOS
PAQUETES DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL Y CERVEZA

OPCIONES DE VINOS

CHAMPAGNE

OPEN BAR