



## Cena 15 Años

### Recepción

#### Bocaditos fríos

Tarteletas de roquefort, Tarteletas de atún, Tarteletas de salmón, Tarteletas de kani-kama  
Bollitos saborizados rellenos de jamón cocido, queso y tomate  
Bollitos saborizados rellenos de jamón crudo y ananá  
Shots de mousse de queso gruyere/albahaca / tomate cherry  
Shots de palmitos/salsa golf/ jamón crudo  
Pinchos capresse  
Tablitas con variedad de quesos/panes/talitas

#### Bocaditos calientes

Brochettes lomo/panceta/morrón/cebolla  
Trocitos de pollo/sésamo con salsa queso crema/ciboulette  
Empanaditas de jamón y queso, Empanaditas de carne, Empanaditas de pollo  
Allumette de jamón y queso  
Soufflé de queso  
Fila de verduras  
Albondiguillas/cherry con salsa barbacoa  
Mini hamburguesas, mini panchos  
Mini pizzetas, papas fritas

#### Islas de cocina a la vista

Richaud de pastas

#### Plato de entrada

- Crêpes de espinaca y ricota con salsa a los cuatro quesos
- Crêpes de mozzarella, ricota y jamón con salsa rosé
- Lasagnas rellenas con jamón, mozzarella y espinaca con salsa rosé
- Vithel thoné o Fiambres con ensalada Rusa o Waldorf.

#### Plato principal

- Lomo con salsa de champignon o salsa a la pimienta,  
Con milhojas de papa (\$110 adicional por persona)
- Pechuga de pollo deshuesada con salsa de champignon, mostaza o al verdeo  
Con papas rústicas
- Carré de cerdo con salsa demiglace, batatitas y zanahorias glaseadas

**Menores:** Milanesas de pollo con papas fritas



### **Postre**

- Coulis de chocolate blanco, helado de vainilla y salsa de frutilla
- Triángulo de brownie, helado de vainilla, salsa de chocolate y decore con salsa de frutilla
- Capelina, helado de americana con salsa de frutos del Bosque/rocklets y salsa de chocolate

### **Mesa de dulces**

Tarta de frutillas, Lemon pie, Alfajor rogel, Flan casero  
Petit Marquise de Chocolate/dulce de leche/crema/merengue italiano,  
Petit Crumble de Manzana,  
Petit Ensalada de frutas  
Chocotorta individual  
Shots de mousse de chocolate  
Shots de cheese cake  
Panqueques de dulce de leche,  
Helado de Dulce de leche granizado y chocolate con almendras.

Bar abierto de café

### **Kiosco de Golosinas**

### **Final de fiesta**

Pizza con cerveza, sándwich de lomo  
Desayuno (Café con leche con medialunas o Chocolate con mini-churros)

### **Bebidas**

#### **Recepción**

Jugos de naranja, pomelo y frutilla. Gaseosas Línea Coca-Cola  
Whisky, Gin, Vodka, Gancia, Martini

#### **Almuerzo o cena**

Vinos Finca Las Moras Malbec y Sauvignon Blanc, Champagne (**Brindis**)  
Agua mineral con y sin gas, gaseosas Línea Coca-Cola, cerveza.

#### **Incluye**

Vajilla, cristalería, mantelería (blanca), mesas redondas, sillas madera lustradas con tapizado de pana.  
Centros de mesa (copón con flores y vela flotante)

#### **Personal**

Coordinador, Maître, mozos, cocinero, ayudantes de cocina, recepcionista, personal de guardarropas y toilette, personal de vigilancia, Disc-jockey (bolas espejadas, cabezales móviles láser, láser doble boca, luces robóticas y audio rítmicas, luces perimetrales led, 1 pantalla de video con proyector, micropuntos, luces puntuales en las mesas, luz negra, máquina de humo, megaflex)



### Servicios Incluidos

Ambientes Climatizados

Gazebos Exteriores

Guirnaldas Kermese exterior

Mesitas de cafetín parque

Mesas Candy Bar x 3

Mesa libro de firmas

Grupo Electrónico

Amplio Estacionamiento Interno

Servicio de Emergencia Médica

Parque fotográfico (4 hectáreas)

Fuente de agua

Suite para homenajeados

(Con baño privado y sistema de cámaras que les permite ver la recepción en tiempo real)

