



Cena Casamiento

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
Albondiguitas/cherry con salsa barbacoa

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

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 guardarrobas 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, megaflyash)



Servicios Incluidos

Ambientes Climatizados

Gazebos Exteriores

Guirnalda 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)

A large, faded version of the GC Golf Club logo, consisting of the letters 'GC' above the words 'golf club', all enclosed within a yellow oval border.