



# Cena

## ENTREMESES FRÍOS

- Bruschetta con Ragout de, hongos y Parmesano.
- Sándwich de migas triples surtidos.
- Sacramento de pollo y aderezo de queso crema y verdeo.
- Pinchos capresse.
- Focaccia de jamón crudo y tomate.
- Panini de bondiola a la BBQ estilo Dallas.

## ENTREMESES CALIENTE

- Bastones de queso rebozado.
- Brochettes de ternera y vegetales asados.
- Pinchos de pollo, panceta y puerros asados.
- Empanadas de carne cortada a cuchillo.
- Supremitas Villeroy.
- Paquetitos de espinaca y queso.



# Cena

## ENTRADA ADULTOS (SE ELIGE 1 OPCIÓN)

A- Ensalada Ceasar's de fiambres ahumados.

B- Bruschetta de hongos secos, panceta y queso gruyere sobre mix de hojas y aderezo.

C- Antipasto mediterráneo, jamón crudo, gruyere, tomates secos, hongos confitados y mezclum de verdes.

## PLATO PRINCIPAL ADULTOS

- Book de pollo rellenos con queso gruyere, papas rústicas al romero y salsa de crema y verdeo.
- Bondiola braseada en su jugo con batatas y papas asadas. (adicional \$.....)
- Lomo hojaldrado con salsa de mostaza, tomates asados y mil hojas de papas. (adicional \$.....)

## ENTRADA ADOLESCENTES (SE ELIGE 1 OPCIÓN)

- Nuggets de pollo con papas rústicas y barbacoa.
- Bastones de queso con salsa fileto, cheddar y barbacoa

## PLATO PRINCIPAL ADOLESCENTES(SE ELIGE 1 OPCIÓN)

- Milanesa de pollo con papas fritas, cheddar y verdeo.
- Hamburguesa con cheddar y bacon con papas bastón.



# Cena

## MESA DULCE

- Tarta frutal.
- Choco torta en frasco.
- Alfajor rogel.
- Tarta de coco y dulce de leche.
- Lemon pie.
- Brownie con nuez.
- Tiramisú.
- Torta oreo.
- Lingote devils cake.
- Red velvet.
- Cheese cake de maracuyá.
- Brochette de frutas.
- Torres heladas: americana, frutilla y chocolate
- con salsas y complementos.



# Cena

## FIN DE FIESTA

- Variedad de pizzas caseras
- Café y bocados dulces

Consultar por menú celiaco y vegetariano.

## El servicio incluye

### SERVICIO DE PERSONAL

- Maitre, mozos, cocinero, ayudante.
- Fuera del radio de La Plata se cobrará:
- Flete por km. (ida y vuelta).
- Extra de personal.
- Traslado de personal

### SERVICIO DE VAJILLA

- Vajilla completa de 1er nivel.
- Mantelería color a elección  
(No incluye cubre sillas).
- Hielo durante todo el servicio



## Opcionales con costo adicional

### TORTA DECORADA

- Torta decorada acorde a la temática ( budín hamburgués y bizcochuelo con opción de relleno a elección del cliente)

### MESA DE CAMPO

- Variedad de fiambres: jamón crudo, bondiola, lomito de cerdo, salame, longaniza, cantimpalo, jamón natural y panceta.
- Variedad de quesos: Fontina, sardo, cheddar, pategras, gruyere.
- Berenjenas al escabeche.
- Ajíes en vinagre.
- Olivas negras y verdes.
- Panes de campo y grisines.

### PERNIL DE CERDO (para más de 70 invitados)

- Pernil de cerdo braseado con panes y salsas.

## Opcionales con costo adicional

### Open Bar

- Canilla libre de gaseosas línea Coca cola y Sprite, aguas con y sin gas.
- Canilla libre de vinos Benjamín Nieto, Cerveza Quilmes, champagne Navarro Correa (para el brindis).

### Barra simple

- Fernet, Campari, Gancia.

### Barra completa

- Fernet, Campari, Gancia, daikiri, Whisky, Gin, cuba libre.

### Barra teen

- tragos sin alcohol de frutilla, durazno y ananá.

### OPCIONALES VARIOS

- Cubre sillas y lazos.
- Mesas y sillas.
- Arreglos florales.



## Condiciones de contratación

Para señar se tomará el 10% del valor total del servicio. Los precios mencionados no incluyen I.V.A. La cantidad de invitados debe ser confirmada siete (7) días antes de la fecha del evento, debiendo en ese momento completar el pago total del servicio. Los menores entre 3 y 11 años de edad abonarán el 50% del valor del servicio contratado. El salón será armado para el total de personas confirmadas.

Se abonará en entregas parciales desde la fecha de confirmación del presupuesto hasta la semana previa al evento de la manera que el cliente decida. Toda entrega de dinero se transformará en cantidad de personas pagas (a valor base) cuyo precio será inamovible. Los adicionales se pueden agregar 15 días antes, al valor actualizado y se sumará a la base.

Para utilizar el servicio de bebidas (para cubrir cualquier faltante del cliente), por rotura o pérdida de vajilla y mantelería, se deberá dejar un depósito que el día siguiente a la fiesta será devuelto en caso de no utilizar nuestro servicio. Cualquiera sea la opción elegida, el horario del personal incluido en el precio será hasta las 5 hs. si el servicio es de noche y hasta las 19 hs. si el servicio es a mediodía. En caso de extender la fiesta se abonará por hora por personal después de las 5 hs. o 19 hs.

En caso de suspender el servicio por parte del cliente no se devolverá la seña abonada. En caso de que el servicio sea fuera del radio de La Plata, se cobrará un adicional acorde a los gastos de traslado de personal y flete. En caso de cambiar la fecha del servicio se reajustará el importe a la nueva fecha del evento en un plazo mayor a 30 días.