

Hot Food.
Cool Drinks.

Menú Formal Corporativo

Datos de Contacto

Tel:

Mail:

Datos del Evento

Tipo:

Invitados:

Fecha:

Horario:

Lugar:

Índice de la Presentación

- Recepción
 - Cold
 - Hot
 - Opción Formal
 - Principales
 - Postres
 - Cotización
 - Condiciones Generales
-

Buenos Aires

Ref.:

Atte.

De acuerdo a tu solicitud, acá te enviamos nuestra propuesta de servicios, según las características que nos indicaste.

Desde ya, gracias por tenernos en cuenta.

Que tengas un buen día!

SCH Staff.



Recepción



Cold (Bandejeados Fríos)

- **Crocante de Camembert.**
Focaccia Crocante con Camembert y Verdes.
- **Biscotti de Almendras y Jamón Serrano.**
Biscotii, Jamón Serrano y Queso Philadelphia.
- **Bruschetta Mediterránea.**
Pistou de tomate seco, albahaca y parmesano, más queso brie.
- **Panini Serrano.**
Baguetín de Jamón Crudo, Rúcula y Parmesano.
- **Brioche de Salmón.**
Salmón Ahumado, Queso Crema y Eneldo.
- **Focaccia Rellena.**
Pastrón, pepinillos y mostaza antigua.
- **Shot de Salmón y Mango.**
Tiraditos de Salmón con mango y Verdes.
- **Shot de Langostinos con Guacamole.**
Langostinos Enteros con Dip de Guacamole.

Hot (Bandejeados Calientes)

- **Pinchos de Lomo con Mostaza.**
Pinchos de Lomo para untar en Mostaza.
- **Salchichas Bacon.**
Mini Salchichitas envueltas en Panceta.
- **Mollejitas Asadas.**
Pincho de Mollejitas Asadas.
- **Satay de Pollo.**
Pincho de Pollo adobado con Sala Asiática.
- **Chicken Finger BBQ.**
Daditos de Pollo rebozados y Fritos con Salsa Barbacoa.
- **Smoked Potatoes.**
Papas fritas sazonadas con pimentón ahumado.
- **Mini Burger con Cheddar.**
Mini Hamburguesitas con Queso Cheddar.
- **Papas Cheese.**
Papas Fritas con Salsa de Queso.



Opción Formal



Principales.

Podés modificar o cambiar las Guarniciones y las Salsas como más te guste.

- **Suprema de Pollo envuelta en Panceta Ahumada.**
Rellena de Salvia y Mozzarella; con Salsa Crema de Mostaza, Acompañada de Hojas Verdes Finas.
- **Suprema a la Crema de Verdeo.**
Con Papas del Bosque (Papas con Piel Salteadas con Hongos Portobello y Ciboulette), Decorado con Hojas de Ciboulette y Salsa de Confit de Tomate.
- **Suprema de Pollo Rellena con Papas Wedge.**
Suprema de Pollo rellena con Jamón y Queso acompañada de Papas Cuñas cortadas con Piel aderezada con Queso Cheddar y Panceta.
- **Lomo con Salsa de Pimientos Asados*.**
Papas salteadas con ajo y romero, decorado con salsa de rúcula.
- **Lomo Envuelto en Prosciutto*.**
Con salsa de arándanos y malbec, acompañado de papas a la crema de campo (aromatizada con selección de hongos).
- **Cochinillo Deshuesado Relleno*.**
Acompañado de papas salteadas con ajo y romero, decorado con coulis de rúcula.
- **Cordero Patagónico Deshuesado Relleno*.**
Con papas del bosque (papas con piel salteadas con hongos portobello y ciboulette), decorado con hojas de ciboulette y salsa de confit de tomate.

*Con valor adicional.



Postres.



Podés modificá como más te guste el sabor de los helados y las salsas.

- **Chesse Cake de Dulce de Leche.**
Con bananas, salsa de caramelo, crocante de chocolate y sésamo.
- **Parfai de Chocolate***.
Con salsa de frutos del bosque y crocante.
- **Torre de Manzana con Helado**
De crema, salsa de higos, chip de manzana y menta.
- **Brownie con Helado***.
De Crema, culis de frutillas y frutas de estación.
- **Domo de Chocolate***.
Relleno con dulce de leche, salsa de frambuesas y tuil.
- **Mouse de Dulce de Leche.**
Sobre salsa de café a la crema, dentelle y menta.
- **Gazpacho de Frutos del Bosque.**
Con helado de limón, decoración de caramelo, nueces y merenguitos.
- **Copa Oreo.**
Sirope de Chocolate, Helado de Vainilla, Merenguitos y Galletitas Oreo.
- **Copa de Chocolate.**
Helado de Chocolate, Crema Chantilly y Chip de Chocolate.
- **Copa de Frutos Rojos.**
Merenguitos, Mousse de Frutos Rojos, Crema Chantilly y Frutos Rojos Frescos.
- **Chocotorta.**
Clásico Postre Chocotorta.

*Con valor adicional.



Cotización.



SERVICIOS

- **Incluye.**
Bebida Sin Alcohol: Gaseosa Línea Coca Cola Regular y Diet, Agua con y sin Gas, Jugo de Naranja.
Vajilla y Cristalería, Mantelería, Platos de sitio, Chef Principal y Personal de Cocina, Maitre Supervisor y 1 Camarero cada 12 invitados.
- **No Incluye.**
Fundas y lazos, Centros de Mesa.
- **A cargo del Salón.**
Mesas y Sillas.

Menores de 3 años sin cargo, menores de 10 abonan 50% del cubierto.

www.secuecenhabas.com