

## PROPUESTA DE MENU

### BOCADITOS

- Crocantin de centolla fueguina
- Calderito de hongos andinos
- Semillero con queso de cabra y garrapiñada de pistachos sanjuaninos
- Cocktail crocante de Langostinos de Madryn y palta tucumana
- Mini empanadita de carne cortada a cuchillo con yasgua
- Pastelitos souffle de Patagonzola y peras
- Humita crocante y bifecito de lomo con chimi churri
- Mini choripán con salsita criolla
- Mollejititas crocantes con manzanas y huacatay
- Revuelto de gramajo
- Empanadas fritas de queso y cebolla

### DURANTE EL COCKTAIL OFRECEREMOS DESDE UN STAND NUESTRA CROCANTERIA

#### “LA CROCANTERIA” DE EAT

Se armará un Buffet desde donde un experto cocinero ayudará a los invitados a confeccionarse distintas variedades de crocantes combinando riquísimos ingredientes sobre diferentes tipos de bases crocantes

- Hummus + Jamón ahumado + Gremolata + Tomate Confit + Zucchini
- Palta + Gravalax de Trucha + Berro
- Queso Brie + Peras salteadas + Cebollas horneada + Rúcula bebe
- Lomito Ahumado + Babaganoush + Rúcula
- Queso de Cabra + Queso azul + Parmesano + Camembert

### LUEGO DE LA CEREMONIA DE ENTREGA DE PREMIOS SERVIREMOS MESAS BUFFETS CON RIQUISIMOS PRODUCTOS FRESCOS ARGENTINOS

**MESA DELI:** Se armará una mesa en el salón con riquísimas especialidades

- CHEDDAR INGLES, CAMEMBERT, BRIE ENTERO, EMMENTHAL, CROTIN DE CABRA
- PATAGONZOLA, CENDRE, POMPADOUR DE OVEJA
- MORTADELA CON NUECES
- ACEITUNAS MARINADAS
- ALCAUCILES A LA BARIGOULE
- GRAVALAX DE TRUCHA MARINADA con aceite de oliva y verdes tiernos, eneldo fresco y alcaparras.
- LANGOSTINOS PATAGONICOS PANADOS con AIOLI DE HUACATAY

- QUICHE LORRAINE DE PANCETA AHUMADA Y PUERROS
- ARANCINI DE HONGOS, alioli de tomates
- JAMÓN AHUMADO con higos frescos y duraznos.
- ESPARRAGOS con salsa gribiche
- ANCHOAS DE MAR DEL PLATA
- OSTRAS FRESCAS
- ENDIVIAS, MEMBRILLO, QUESO AZUL Y CRUTON, HUEVOS DE CODORNIZ, aderezo Caesar
- TRUCHA AHUMADA CASERA, con hinojos, palta y manzana
- BUÑUELOS CROCANTES DE ESPINACAS, con aioli de limón
- COBLER DE TOMATES CONFIT CON GORGONZOLA
- NODINOS DE MOZZARELLA marinados con aceite de oliva, albahaca y tomates cherry
- PHILOS DE QUESO CUARTIROLO
- ENVOLTINI DE BERENJENAS grilladas, con queso de cabra y rúcula
- GIRGOLAS SALTEADAS, salsa ponzu
- ESCABECHE DE CALAMARES
- BABAGANOUSH, HUMMUS, QUESO FETA Y ACEITUNAS MARINADAS
- PANES Y TOSTADITAS CASERAS Y FOCACCIA DE PAPA
- PAN DE NUECES Y PASAS, FOCACCIAS Y PAN DE MAIZ, CRACKERS

### **LUEGO SE BANDEJEARAN DOS PLATOS CALIENTES**

- MERLUZA NEGRA, risotto de sepia y bisque de langostinos
- BIFE DEL REY, puré de papas al carbón ,salsa de estragon, glace de Malbec y chimi churri

### **P O S T R E S**

### **EN NUESTRAS BANDEJAS ESPECIALMENTE DISEÑADAS B A N D E J E A R E M O S PEQUEÑOS POSTRES**

- INFLADITA CROCANTE DE CIRUELAS Y DAMASCOS , HELADO DE CREMA
- o
- CREME BRULEE D.D.L., HELADITO DE BANANA Y COCO CRUNCH
- o
- NUESTRA TARTA PREFERIDA DE CHOCOLATE Y QUESO CEMA, HELADO DE PISTACHO

Café con Macarones