

MENU 50 ANIVERSARIO COBER

Recepción:

Roll de Jamón, Queso blanco y Ciboulette. Montaditos de Jamón. Bombitas rellenas con Atún. Barquillas de Roquefort. Canapés de Matambrito.

1º Plato:

Salmón con cremoso de Champiñones

2º Plato:

Lomo con reducción de vino tinto, papas rústicas especiadas

(Menús Especiales: Vegetariano, Celíacos, Veganos, Sin Sal)

Postre:

Crema suave de queso, chocolate blanco con corazón de frutos rojos y maracuyá, con lámina de chocolate y pistachos.

Mesa Dulce:

Torre de macarrón, Trilogía de Chocolate, Cheescake de frutos rojos, Cheescake Oreo, Lujuria de chocolate, Mini Rogel, Tarta Bombón, Marquise, Chocotorta, Lemon Pie, Pirineo, Brownie Nutella, Brownie de dulce de leche y chocolate
Shot: Cheescake y frutos rojos y mango, Cheescake y crocantes, choco con leche y Marroc

Trasnoche:

Sándwiches de lomito en pan de hamburguesa. Empanaditas salteñas.
Empanaditas de jamón y queso.

Bebidas:

Vino Blanco, Tinto y Champagne, Cerveza Stella Artois, gaseosas línea Coca-Cola, agua de mesa con y sin gas.

Barra Libre:

Fernet Branca, Daiquiris frutales, Gancia, Gin (Bombay, Beefeater, Heredero), Campari, Aperol, Vodka Smirnoff, Cynar, Tequila, Speed, Tónica, Coca-Cola, Sprite, Jugos Frutales con y sin gas (pepinos, jengibre, naranja, limón) con cervecita Corona y Miller.