



DESAYUNOS

OPCIÓN BUFFET CASUAL

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada
Nuestra patisserie:
Medialunas dulces
Selección de nuestra patisserie del día
Budines, frolas de membrillo, brownies
Mini finger sandwich, jamón y queso con mayonesa de perejil.
Ensalada de fruta

OPCIÓN SERVIDO EN MESA

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada
Nuestra patisserie:
Medialunas dulces
Budines, frolas de membrillo, brownies
Mini finger sandwich, jamón y queso con mayonesa de perejil.
Yogur Individual
Ensalada de fruta

COFFEE BREAKS

CLÁSICA 1

Café, té, leche, agua mineral
Petit fours (2 por persona).
30 minutos

CLÁSICA 2-1

Café, té, leche, agua mineral
Mini Alfajor de frutos secos,
Lemon bars
(2 por persona).



CLÁSICA 2-2

Café, té, leche, agua mineral
Medialunas dulces (1)
Budin cítrico (1)



CLÁSICA 2-3

Café, té, leche, agua mineral
Factura membrillo y crema pastelera
Criollo



CLÁSICA 3

Café, té, leche, agua mineral,
Financier de frutos secos
Brownies cokies
Sable de limón
Madelein de pistachos y chocolate blanco
-Patisserie 3 por persona promedio-
30 minutos



CLÁSICA 4

Café, té, leche, agua mineral, gaseosa,

Medialunas dulces

Mini sandwich de: (3 mini triángulos por persona, 3 a elección)
Jamón serrano, queso crema, alcaparras. huevo y parmesano.
Pasta de berenjenas, olivas, queso en fetas.

CLÁSICA SALUDABLE

Café, te, leche, agua mineral
Galletas de avena y chocolate
Budín de naranja
Alfajor integral con mermelada de frambuesas
Barrita de cereal
Yogurt light
Ensalada de frutas



COFFEE CONTINUO JORNADA COMPLETA

Café, té, leche agua mineral y petit fours.



COFFEE CONTINUO MEDIA JORNADA

Café, té, leche, agua mineral y petit fours.



SERVICIO MATE LISTO

El servicio de mate listo Taragüi con termos de agua caliente



OPCIONES DE COCKTAIL

COCKTAIL CLÁSICO 1

Duración: 45 min
Mínimo 50 personas

Fríos

Salmón con aderezo oriental, sobre tostón casero
Pincho de pastrón, pepinillos y queso citrico.
Mini tortilla de papa, queso alimonado lomito curado

Calientes

Langostinos apanados y mayonesa de curry
Mollejas al verdeo, pan crocante
Panzotis de rúcula, mozzarella y teriyaki.
Gyosas crocantes de cerdo con salsa agridulce
Pan chip, chistorra, mermelada de pimientos picante, alioli.
Falafel de garbanzos con queso cítrico

Cazuelas (uno a elección)

Cazuela de lomo y vegetales en fondo de reducción
Pollo con crema de hongos y vegetales de estación
Carne de novillo salteada con arroz y salsa de soja
Ravioles de espinaca con crema de quesos
Matambre de cerdo en cocción lenta y mostaza antigua.

Postres: (uno a elección)

Postre tres leches
Húmedo de dulce de leche con mousse de chocolate
Biscuit con mousse de frambuesa y crema de coco

Bebidas:



Gaseosa
Agua mineral

COCKTAIL CLÁSICO 2

Duración: 45 min
Mínimo 50 personas



Fríos

Salmón con aderezo oriental, sobre tostón casero
Pincho de pastrón, pepinillos y queso citrico.
Mini tortilla de papa, queso alimonado lomito curado



Selección de quesos y fiambres

Calientes

Langostinos apanados y mayonesa de curry
Mollejas al verdeo, pan crocante
Panzotis de rúcula, mozzarella y teriyaki.
Gyosas crocantes de cerdo con salsa agridulce
Pan chip, chistorra, mermelada de pimientos picante, alioli.
Falafel de garbanzos con queso cítrico



Cazuelas (uno a elección)

Cazuela de lomo y vegetales en fondo de reducción
Pollo con crema de hongos y vegetales de estación
Carne de novillo salteada con arroz y salsa de soja
Ravioles de espinaca con crema de quesos
Matambre de cerdo en cocción lenta y mostaza antigua.

Postres: (uno a elección)

Postre tres leches
Húmedo de dulce de leche con mousse de chocolate
Biscuit con mousse de frambuesa y crema de coco

Bebidas:

Gaseosa
Agua mineral

OPCIÓN DE FAST FINGER COCKTAIL

OPCIÓN 1 (MENORES DE 25 O + DE 25)

Empanadas criollas
Cazuela de ave, vegetales y verdeo.



Postres: a definir en degustación

Postres: (uno a elección)

Postre tres leches
Húmedo de dulce de leche con mousse de chocolate
Biscuit con mousse de frambuesa y crema de coco



Bebidas:

Gaseosa
Agua mineral.



HOLIDAY INN

Tablas de fiambres y quesos tradicionales (150gr por pax)
Brusqueta de Lomito especiada (1)
Sorrentinos thai horneados con salsa teriyaki (2 unid)
Cazuela de ternera salteada con arroz y salsa de soja (1 unid)
Mini Albóndigas de ternera con salsa barbacoa (1 unid)

Postres: (uno a elección)

Postre tres leches
Húmedo de dulce de leche con mousse de chocolate
Biscuit con mousse de frambuesa y crema de coco



Bebidas:

Gaseosa
Agua mineral.

RECEPCIÓN

Fríos

Salmón con aderezo oriental, sobre tostón casero
Pincho de pastrón, pepinillos y queso citrico.
Mini tortilla de papa, queso alimonado lomito curado

Calientes

Langostinos apanados y mayonesa de curry
Mollejas al verdeo, pan crocante
Panzotis de rúcula, mozzarella y teriyaki.
Gyosas crocantes de cerdo con salsa agridulce



Pan chip, chistorra, mermelada de pimientos picante, alioli.
Falafel de garbanzos con queso cítrico

ALMUERZOS Y CENAS EN SALA PRIVADA

MENÚ OPCIÓN EVENTOS CORPORATIVOS



Entradas **UNA A ELECCIÓN**

Tostón de pan de campo, pastrón, pepinos encurtidos, queso alimonado y aderezo de mostaza antigua.

Strudel de ricota y queso criollo, hierbas, mix de hongos marinados y crema de hongos.

Salmón y Zanahorias en texturas (cremoso, zanahorias asadas, queso americano, salmón ahumado, brie).

Quiche de polvo de hongos, relleno de langostinos y puerro acompañado de tomates marinados.

Tortilla de papa, cerdo hilado salteado con salsa de soja, queso alimonado y suave alioli.



Principales **UNO A ELECCIÓN**

Lomo horneado, crocante de maní y especias, salsa hongos, puré de maíz y tomates confitados.

Pollo relleno de tomates secos y queso sardo, salsa cremosa de hierbas, cremoso de zanahorias y tortilla de espinacas.

Pollo relleno lomo de cerdo y cebolla, salsa criolla con alcaparras, puré de remolacha y berenjenas tibias avinagradas.

Bondiola de cerdo en dúo de costillas de cerdo, salsa barbacoa, batatas horneadas y puré de batatas crema de pepinos.

Entrecot con croute de hierbas y queso parmesano, crema de mostaza, tortilla de papas y ensalada de trigo

Matambre de cerdo con crema de lima y vegetales

Postres **UNO A ELECCIÓN**

Tartin de manzana, pochoclo y crema toffee

E'claire con curd de pomelo y chocolate





Lingote de mango, naranja y chocolate blanco

Tradicional alfajor de limón, con crema de chocolate y corazón de frutos rojos

Cheesecake de café con dulce de leche y crema de canela

Tartin de maní con mousse de caramelo

