



CENA DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE

MESA BUFFET RECEPCIÓN

- Salmón ahumado, crema de hierbas y alcaparras
- California Rolls
- Nigiris
- Langostinos en alioli
- Hongos rellenos
- Rolls de jamón crudo, rúcula, tomates secos
- Endivias y queso brie con mermelada de calafate
- Escabeches
- Clásico gazpacho
- Variedad de quesos y fiambres
- Baba ganoush
- Hummus
- Variedad de panes
- Bruschetta de vitel toné

MENÚ BANDEJEJO

- Empanada copetín de cordero
- Pastelitos de mozzarella y verdeo
- Kefita de cordero
- Albóndigas de ternera en salsa barbacoa
- Brocheta de pollo a la mostaza

BEBIDA

- Espumante Salentein Brut Nature, Bodega Salentein, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

ENTRADA

- Compacto de langostinos, calabaza asada, cebolla morada confitada, cilantro y consomé de cítricos

PRINCIPAL I

- Rack de cordero al romero fresco, hongos y riñones a la provenzal, cremoso de maíz en salsa Pinot Noir.

PRINCIPAL II

- Salmón rosado y hierbas patagónicas, mil hojas de zapallo, queso y olivas, crema de remolachas, en salsa gastric de pomelo.

POSTRE

- Húmedo de chocolate, dulce de leche y cognac, helado de cedrón, salsa de naranjas

MESA DULCE

- Macarrones de calafate
- Trufas de chocolate
- Cerezas y frutillas bañadas en chocolate
- Lemon pie
- Mousse de chocolate
- Profiteroles rellenos de mousse de chocolate negro y blanco
- Bombones de molde y corte
- Garrapiñadas
- Turrónes
- Budínes
- Pan dulce

BEBIDAS

- Vino Salentein Reserve Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc
- Espumante Salentein Brut Nature, Bodega Salentein, Valle de Uco, Mendoza, Argentina
- Bebidas sin alcohol y cafetería.