
COCKTAILS



Bandejeado -De 20 a 60 pax-

CANAPÉS FRÍOS

Canapés fríos sobre base crocante

*Tosta de Camembert en Chutney de Frutas
Crouton de Tian Caprese y Almíbar de Albahaca
Gravelax de Salmón en Crema de Rábano
Jamón Serrano envuelto en Grisines
Tártaro de Ñandú marinado y Tostada de Pan Lavoche*

Canapés fríos servido en Dip

*Endivias con Queso Azul, Manzanas caramelizadas y Preadlineé de Nueces
Gazpacho andaluz servido en Shooter con Salpicón de Pepino y Menta
Ceviche de Pez blanco con Espuma de Leche de Tigre
Brocheta Caprese con Pesto de Albahaca y Perejil
Tártaro de Salmón perfumado al Cilantro
Langostino ecuatoriano marinado al Cilantro y Emulsión de Palmitos
Ostras criollas Bloody Mary
Papín rellena con Remoulade de Salmón curado
Trufa de Queso Azul, Palet de Membrillo y Chocolate
Roll de Salmón ahumado al Limón cremoso
Boconccinos rellenos al estilo mediterráneo
Alfajor de Queso Brie y Crocante de Nuez
Carpaccio de Bresaola, Queso Pecorino & Brotes de Rúcula en Vinagreta italiana
Mejillones a la peruana
Escalivada de Verduras y Croutones de Focaccia
Sopa de Melón y Jengibre en Chopito*

COCKTAILS



CANAPÉS CALIENTES

Compuestos de masa

Deditos de Berenjenas

Mini Keppe de Ternera

Triangulo de Masa Phyla de Queso ó Espinaca

Kniche de Papa

Arrolladito de Carne y Verduras

Arrolladito de Cordero

Servidos en Dip

Bolsita de Molleja y Hongos con Crema de Verdeo

Rabas crocantes con Salsa Diabla

Mini Humita norteña

Camembert frito acompañado con Compota de Mango

Langostinos crocantes con Salsa Teriyaki

Tortilla española con Mayonesa de Pimientos

BOCADOS Y TAPAS

Bocados calientes

Empanada de Pollo

Empanada de Carne, Salsa norteña

Spring rolls servidos con Salsa Tamarindo

Empanada de Humita

Empanada de Jamón y Queso

Tapas frías

Guacamole de Palta y Nachos

Rolls de Sushi en Salsa de Soja

Ostras frescas con Ceviche de Vieiras y Ciboulette

Pulpo a la gallega servido sobre Papa a la Sal y Aceite de Oliva

Gravelax de Salmón y bolitas de Melón marinado al Jengibre y Menta

Ceviche de Pez blanco con Espuma de Leche de Tigre

Brocheta caprese con Pesto de Albahaca y Perejil

COCKTAILS



Tártaro de Salmón perfumado al Cilantro

Langostino ecuatoriano marinado al Cilantro y Emulsión de Palmitos

Roll de Salmón ahumado al Limón cremoso

Carpaccio de Bresaola, Queso Pecorino y Brotes de Rúcula en Vinagreta italiana

Escalivada de Verduras y Croutones de Focaccia

Tapas calientes

Risotto cremoso de Calamares

Estofado de Res al Malbec

Mini Sorrentino de Calabaza con Pesto cremoso

Mini Muslo de Pollo y Sésamo con Salsa Cítrica perfumada al Jengibre

Cazuela de Mariscos al Azafrán

OPCIONES DE COCKTAILS



Opción I: Cocktail 10 piezas “Verdi”

Duración: 30 min

- 2 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 3 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 3 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 2 un. Canapé caliente servido en Dip*
- \$1.123 + IVA - Precio por persona**

Opción II: Cocktail 15 piezas “Chopin”

Duración: 45 min

- 3 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 5 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 5 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 2 un. Canapé caliente servido en Dip*
- \$1.685 + IVA - Precio por persona**

Opción III: Cocktail 20 piezas “Mozart”

Duración: 1 hora

- 4 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 6 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 7 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 3 un. Canapé caliente servido en Dip*
- \$2.249 + IVA - Precio por persona**

Opción IV: Cocktail Cena “Miro”

Duración: 1:20 hora

- 2 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 3 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 3 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 2 un. Canapé caliente servido en Dip*
 - 1 un. Bocado caliente*
 - 1 un. Tapa fría*
 - 2 un. Tapas caliente*
 - 2 un. Mini Postre*
- \$1.793+ IVA - Precio por persona**

OPCIONES DE COCKTAILS



Opción V: Cocktail Cena “Dali”

Duración: 1:30 hora

- 3 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 5 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 5 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 2 un. Canapé caliente servido en Dip*
 - 2 un. Bocado caliente*
 - 2 un. Tapas frías*
 - 2 un. Tapas calientes*
 - 2 un. Mini Postre*
- \$2.592 + IVA – Precio por persona**

Opción VI: Cocktail Cena “Picasso”

Duración: 2 horas

- 4 un. Canapé frío sobre base crocante*
 - 6 un. Canapé frío servido en Dip*
 - 7 un. Canapé caliente compuesto de masa*
 - 3 un. Canapé caliente servido en Dip*
 - 2 un. Bocados calientes*
 - 2 un. Tapas Frías*
 - 3 un. Tapas Calientes*
 - 3 un. Mini Postre*
- \$3.100 + IVA – Precio por persona**

COCKTAIL EN BUFFET



A partir de 40 pax

ESTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS

*Selección de Queso finos y Fiambres regionales
Variedad de Pan casero*

ENSALADAS

*Ensalada Caesar
Ensalada Mediterránea
Boconccinos de Búfala, Tomates asados, Semillas de Girasol
Remolachas, Gajos de Cítricos y Cebollas
Escalibada de Verduras a las hierbas
Rúcula, Tomates secos y Queso Azul*

PASTA (EN RECHAUD)

*Mini Sorrentinos de Jamón y Queso con Salsa de Lima
Ñoquis caseros tricolores con Salsa de 4 quesos
Lasaña de Verduras y Queso con Coulis de Tomate y Aceitunas*

CARNES (EN RECHAUD)

*Ragout de Cordero con Menta y Pasas de Uva
Estofado de Res al estilo bourguignons con Panceta
Aguja de Pollo salteado con Papines y Tomates cherry*

FRUTOS DE MAR (EN RECHAUD)

*Cazuela de Mariscos al Azafrán
Cachete de Abadejo a la Crema de Limón
Salmón de Mar del Plata con Salsa cremosa de Tapenade*

COCKTAIL EN BUFFET



Opción I: Buffet “Compositor”

Duración: 1 Hora

2 un. Canapé frío sobre base crocante

4 un. Canapé caliente compuesto de masa

Estación de fiambres y quesos

3 Ensaladas a elección

1 Pasta a elección

1 Carne a elección

Selección de mini Postres

\$1.890 + IVA – Precio por persona

Opción II: Buffet “Pintor”

Duración: 1 Hora

2 un. Canapé frío sobre base crocante

4 un. Canapé caliente compuesto de masa

Estación de fiambres y quesos

3 Ensaladas a elección

1 Pasta a elección

1 Carne a elección

1 Fruto de mar a elección

Selección de mini Postre

\$2.049+ IVA – Precio por persona

COCKTAIL ARGENTINO



Bandejeado - De 20 a 60 pax-
Duración 30 minutos

CANAPÉS FRÍOS

Tártaro de Ñandú marinado y Tostada de Pan Lavoche
Papín rellena con Remoulade de Salmón curado
Trufa de Queso Azul, Palet de Membrillo y Chocolate
Alfajor de Queso Brie y Crocante de Nuez

CANAPÉS CALIENTES

Arrolladito de Carne y Verduras
Arrolladito de Cordero
Bolsita de Molleja y Hongos con Crema de Verdeo
Mini Humita nortea

\$1.266 + IVA - Precio por persona