
COFFEE BREAKS

GREEN MEETINGS



La duración de cada Coffee Break es de 30 minutos
Los mismos no serán aceptados como opción de Almuerzo o Cena.
Los Coffee Breaks Jornada Permanente serán considerados por 3 (8 hs. a 18hs.)
Los Coffee Breaks de Media Jornada serán considerados por 2.

FRESCO

Tartaleta fresca de tomate cherry confitado y queso marinado al aceite orgánico
Bastoncito de pepino servido con dressing de berro
Chopito de sopa fría de temporada
Selección de 4 frutas frescas enteras de temporada
Tartaleta de fruta con crema chibousté
Mouse de limón y lima
Agua Mineral & Jugos exprimidos de fruta a elección

\$517 + IVA - Precio por persona

PORTEÑO AUTÉNTICO

Vigilante de queso y dulce de batata
Medialunas de grasa y manteca
Mini rogel de dulce de leche
Alfajor de maizena
Selección de frutas frescas fileteada de estación
Mate, Café, Café descafeinado, Variedad de Te, Mate cocido, Leche, Crema

\$586 + IVA - Precio por Persona

MENÚ BUFFET VEGETARIANO



ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada de kinoa primavera

Ensalada de garbanzos, tomate, menta y comino

Raita de pepinos, tomates, cebolla colorada y yogurt

Ensalada gourmet de coliflor y champignon

Papines andinos crocantes al romero

Calabaza rotizada con tomillo, pasas de uvas a la crema de casis y queso de cabra

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de quesos finos y panes artesanales

Huancaína y grisines de quesos

Hummus con pan pita crocante

Quiche de puerros

Caviar de berenjenas con pan lavoche

RECHAUD

Pasta

Ñoquis de espinaca, salsa de queso roquefort

Canelones de espinaca y mozzarella con salsa de tomates disecados

GUARNICIONES

Ratatouille provenzal

Papas horneadas a las hierbas

MENÚ BUFFET VEGETARIANO



ARROZ

Cazuela de arroz con hongos

POSTRE

Mini opera

Tarta de coco y dulce de leche

Marquise de chocolate

Pie de limón

Bowls de frutas frescas

\$1.436 + IVA - Precio por persona

MENÚ BUFFET ORGÁNICO



ENSALADAS

Selección de brotes orgánicos

Ensalada de tomate natural y albahaca fresca

Ensalada de arroz integral y almendras

Ensalada acuarela de la huerta

Clásica ensalada de papas, huevos de codorniz en mayonesa de perejil

Ensalada de boquerones salteado al aceite de oliva orgánica

Wok de calamares al jengibre, juliana de verduras y sésamo tostado

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de quesos orgánicos

Tofu marinado

Quiche de brócoli

RECHAUD

Pescado

Abadejo de la costa argentina a la caponata de vegetales

Pollo

Estofado de pollo orgánico al estilo "grand-mère"

Pasta

Mini sorrentino de calabaza salsa pomodoro y albahaca

MENÚ BUFFET ORGÁNICO



POSTRES

Frutas frescas de temporada
Mil hojas de dulce de leche
Tarteleta de menta y chocolate
Arroz con leche y canela
Panna cota de expresso

\$1.608+ IVA -Precio por persona

MENÚ CORPORATIVO



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

ENTRADAS

Frías

Burrata de mozzarella de búfala marinada en aceite de oliva orgánica Carpaccio de tomate perita, flor de sal y albahaca fresca

ó

Calientes

*Crocante de queso de cabra natural sobre masa hojaldre
Miel de abeja y tomillo fresco, bouquet de corazón de lechuga*

PRINCIPALES

*Pechuga de pollo de granja farcie de hongos y queso fontina maduro
Kaki de calabaza y tian de verduras provenzal, selección de brotes orgánicos*

ó

*Rillette de cordero de la provincia de buenos aires a las 7 especias
Papa fondante y tomate confitado*

ó

*Noquis caseros de papa relleno de queso gruyere
Salsa pomodoro y brotes de albahaca*

ó

*Salmón blanco del atlántico rôtie sobre colchón de ratatouille
Papa bouchon a la tapenada, salsa crudaiola*

MENÚ CORPORATIVO



POSTRES

Domo de dulce de leche con corazón de dulce de leche bañado en chocolate

ó

Volcán tibio de chocolate, coulis de frutas de estación y helado de crema americana

ó

Tarta tatin de manzana y pasas de uvas con helado de vainillas

Café & variedad de Té, Petit Fours

\$1.631 + IVA -Precio por persona