



Almuerzos y Cenas Ejecutivas

Almuerzo 1

Entrada

Bruschetta de pan casero al aceite de ajo, mozzarella, tomate fresco, albahaca y jamón crudo, con aceitunas negras y variedades verdes, cherrys confit

Plato principal

Ballotine de pollo con queso, panceta, vegetales grillados, suave crema de limón y salsa de hierba.

Postre

Ensalada de frutas frescas con helado.

Cena 1

Entrada

Ensalada Nicoise. Tiernas hojas de lechuga, Atún, tomates, albahaca, huevo duro, aros de cebolla, aceitunas negras con su vinagreta.

Plato principal

Entrecote de lomo, papas a la crema con hierbas, salsa de vino malbec.

Postre

Apple crumble, manzanas asadas caramelizadas con crocante de nuez y helado de crema americana.

Almuerzo 2

Entrada

Ensalada caesar centros de frescas lechugas pollos salteado, croutons en oliva, láminas de queso parmesano y su aderezo).

**Plato principal**

Lasagne alla bolognese, con su clásico ragú y salsa bechamel.

Postre

Peras al vino blanco con coulis de mosqueta y menta.

Cena 2**Entrada**

Terrina de vegetales y jamón crudo, aceite de ciboulette, y bouquet verde.

Plato principal

Lomo de novillo envuelto en panceta, ragú de hongos y papas rotas horneadas con verdeo, panceta y romero

Postre

Tiramisú clásico, preparación italiana.

Almuerzo 3**Entrada**

Bruschetta clásica de pan casero, tomates brunoise, albahaca, Oliva, bocconcini de mozzarella, bouquet verde, aderezo Pimientos grillados, en aceite de ajo

Plato principal

Bondiola de cerdo con puré de manzanas, papas y batatas en cubo al romero

Postre

Crocantino de almendras, semi freddo de crema, coulis de chocolate.



Cena 3

Entrada

Quiche Lorraine (tarta salada a base de queso gruyere y panceta ahumada).

Plato principal

Colita de cuadril con hierbas, papas de campo en cáscara, verdes brócolis de la huerta, salsa criolla.

Postre

Lemon pie en tarteletas.

Almuerzo 4

Entrada

Ensalada waldorf (apio, manzana, nueces) con palmitos y camarones con salsa golf

Plato principal

Penne rigate con suave salsa de tomate, panceta y albahaca.

Postre

Delicia de chocolate, Brownies, mousse de chocolate y rulos de chocolates y Coulis de mosqueta al Cointreau



Cena 4

Entrada

Antipasto Italiano focaccia al aceite de ajo, pequeña caprese, parmesano en cuña y vegetales grillados (morrones, berenjenas y zucchini), tomate grillado con pan rallado, bouquet verde.

Plato principal

Bife de chorizo, mix de vegetales y panceta, papas al romero y salsa de vino malbec.

Postre

Marquise de chocolate, salsa inglesa (suave salsa de vainilla)

Almuerzo 5

Entrada

Ensalada mediterránea: mozzarella, tomate, albahaca, aceitunas verdes y negras
Oliva, jamón crudo, bouquet verde y focaccia

Plato principal

Lasagne de espinaca ricotta, mozzarella, ligera salsa bechamel, suave salsa de tomate y parmesano.

Postre

Nuestro helado Tortoni semifreddo de crema con pepitas de chocolate y su coulis.

Cena 5

Entrada

Duo de tarteletas sobre coulis de tomate
Espinaca y champiñones frescos
Cebolla queso y jamón cocido

Plato principal

Roulade de pollo farci, mil hojas de papas y zanahorias a la crema, salsa de hierbas.



Postre

Mousse de dulce de leche, rulos de chocolate y nueces picadas.

Agua, gaseosas, café y té.