

## Menú del Asador I para Casamientos

### Recepción

Tabla Criolla con Olivas Verdes, Pickles, Queso Gouda, Holanda, y Pategrás, Mortadela, Jamón Cocido, Lomito ahumado, Salames de Campo acompañada con Mignones, Criollitos, Pan de Campo y Galletas Marineras.

Dips de Queso Saborizado.

Bocatta de Jamón, Queso y Tomate.

Bruschetta de Chorizo Encebollado y Queso.

Pincho de Arepa a las Brasas con Salsa Barbacoa.

Muffins Salados de Queso y Hierbas.

Shot Caprese

Tortilla Española

### Entrada y Plato Principal

Empanadas de Carne

Roll de Jamón, Queso y Cebolla Caramelizada.

Parrillada Achuras con Chorizo, Morcilla y Chinchulines Criollos.

Vacío, Costilla de Asado, Brochette de Polo con Vegetales.

Salsas Típicas: Criolla, Chimichurri.

Ensaladas: Tomate, Lechuga y Cebolla, Zanahoria y Huevo

### Bebidas

Cerveza Brahma. Gaseosa Línea Coca Cola, Agua Mineral, Agua con gas

### Postre

Colchón de Frutas con Helado de Americana y Charlotte de Chocolate

Trasnoche con Pizzas a la Parrilla

### Que Incluye el servicio

- Financiación 100% Evento
- Precio Congelado cuando contratas.
- Box Degustación Gratis.
- Reunión Coordinación de 2Hs
- Hoja Ruta Evento
- Coordinador del catering en el evento.
- Asesoramiento Integral previo al evento.
- Personal capacitado de Camareros, Parrilla y Ayudantes de Cocina
- Vajilla de Porcelana, Cristalería y Mantelería.
- Servicios Adicionales.
- Duración extendida del Evento: 7 horas.

