

MERIENDA

Para grupos de 10 a 25 personas máximo.

Con una anticipación máxima de 10 (diez) para realizar la reserva.

El horario de merienda es de 17:00 a 19:00 hs

El espacio es compartido, solamente se reservan las mesas necesarias

MENÚ OPCIÓN 1

(duración 2:00 hs)

BEBIDA

- Café Nespresso y Té Inés Berton *(una infusión por persona)*
- Jugo de naranja exprimido *(una jarra cada cuatro personas)*
- Agua Mineral *(libre por 2 hs)*

MERIENDA

- Yogurt natural con bowl de granola y frutos rojos *(una porción por persona)*
- Tostadas de pan casero con mermelada y queso crema
- Croissant
- Tostado de jamón y queso
- Tostado de queso, tomate y pesto
- Tabla de pastelería artesanal *(2 opciones a elección. Se sirve en porciones de torta tradicional)*
 - Carrot cake (budín)
 - Brownie
 - Marcota (torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados)
 - Marquise de chocolate con dulce de leche, chantilly y merengue italiano
 - Cheesecake con frutos del bosque
 - Chocotorta
 - Torta húmeda de chocolate con dulce de leche, chantilly y frutos rojos

Valor por persona: \$.-

(Únicamente pagos en efectivo, por otros medios consultar)

MENÚ OPCIÓN 2

BEBIDAS *(libre por 2 hs, salvo si indica cantidad)*

- Café Nespresso y Té Inés Berton
- Jugo de naranja exprimido *(una jarra cada cuatro personas)*
- Agua mineral
- Limonada natural de menta y jengibre
- Brindis *(una copa de espumante por invitado)*

MERIENDA

- Yogurt natural con bowl de granola y frutos rojos *(una porción por persona)*
- Platon de fruta fresca fileteada *(uno cada cuatro personas)*
- Tostadas de pan de molde con mermelada artesanal y queso crema.
- Croissant, con opción rellenas de jamón y queso.
- Variedad de Sándwiches *(salmón, veggie, jamón y queso)*
- Pastelería artesanal *(2 opciones a elección. Se sirve en porciones de torta tradicional)*
 - Carrot cake (budín)
 - Brownie
 - Marcota (torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados)
 - Marquise de chocolate con dulce de leche, chantilly y merengue italiano
 - Cheesecake con frutos del bosque
 - Chocotorta
 - Torta húmeda de chocolate con dulce de leche, chantilly y frutos rojos

Valor por persona: \$.-

(Únicamente pagos en efectivo, por otros medios consultar)

ADICIONALES

BRINDIS *Una copa de espumante Chandon Extra Brut por invitado*

❖ **Valor por invitado \$.-**

TORTA ENTERA *(24 cm de diámetro)*

Se puede encargar hasta 4 días antes de la reserva

- **Cheesecake** con frutos del bosque
- **Marquise de chocolate** con dulce de leche, crema chantilly y merengue italiano.
- **Marcota:** *torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados*
- **Torta húmeda de chocolate** con dulce de leche, chantilly y frutos rojos
- **Key lime pie**

Valor por torta: \$.-

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El servicio y la fecha se confirma con una seña del 50% y el saldo restante debe ser abonado el día del evento, antes de comenzar el mismo.
- La cantidad de invitados debe ser confirmada con 48 horas de anticipación y luego de ese momento no se podrá disminuir. El saldo a abonar se calcula según la cantidad de invitados confirmados.
- Las bebidas indicadas "libres" se podrán consumir por el lapso de horas indicado en la propuesta.
- Al confirmar la reserva, indicar si algún comensal es celíaco, vegano, vegetariano o alérgico a algún producto.
- Las propinas no están incluidas y se sugiere calcular el 10%, (sugerencia).

Saludos Cordiales,
Tomate, Estación de Sabores