

BRUNCH

Para grupos de 10 a 25 personas máximo.

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

El horario de inicio podrá ser entre las 12:00 y las 13:00 hs.

El espacio es compartido, solamente se reservan las mesas necesarias.

MENÚ OPCIÓN 1

(duración 2:30 hs)

Brunch

- Shot de yogurt natural con granola y frutos rojos
- Platon de fruta fresca fileteada
- Tostadas de pan de molde con mermelada artesanal y queso crema.
- Hummus de garbanzo y remolacha con chip de plátano a las siete especias.
- Pincho caprese con boconccinos, tomates cherry y pesto de albahaca.
- Tostón de paltas frescas con oliva y limón sobre pan de campo con tomates frescos, huevo poché y frutos secos

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
- Cheescake con frutos del bosque
- Chocotorta
- Torta húmeda de chocolate con dulce de leche, chantilly y frutos rojos

Bebidas *(libre por 2:30 hs, salvo si indica cantidad)*

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

Valor por invitado: \$.-

MENÚ OPCIÓN 2

(duración 3:00 hs)

Brunch

- Shot de yogurt natural con granola y frutos rojos.
- Platon de fruta fresca fileteada.
- Tostadas de pan de molde con mermelada artesanal y queso crema.
- Croissant, con opción rellenas de jamón cocido natural y queso.
- Huevos revueltos con queso y panceta ahumada crocante.
- Tabla de quesos y fiambres, con variedad de panes.
- Wrap de vegetales salteados con philadelphia al ciboulette.
- Hummus de remolachas y garbanzos con chips de plátano crocante a las siete especias.
- Pincho Caprese con boconcinos, tomates cherry y pesto de albahaca.

Pastelería artesanal *(3 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

BEBIDA *(libre por 3:00 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
- Gaseosas línea Pepsi (común y sin azúcar).
- Vinos Padrillos de bodega Ernesto Catena.
- Cerveza tirada
- Cocktails: Campari – Fernet branca – Cuba libre – Gin tonic – Vodka tonic.
- Brindis: *una copa de espumante Chandon Extra Brut por invitado.*

Valor por invitado: \$.-

ADICIONALES

TORTA ENTERA (24 cm de diámetro)

Se puede encargar hasta 4 días antes de la reserva

- **Cheescake** 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**

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.