

ALMUERZO/CENA

Para grupos de 10 a 25 personas máximo.

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

Los horarios de inicio para almuerzo son 12:00, 12:30 o 13:00 hs

Los horarios de inicio para cena son 20:00 o 20:30 hs

El espacio es compartido, solamente se reservan las mesas necesarias

MENÚ

❖ COPA DE BIENVENIDA Y BOCADO DE RECEPCIÓN

ENTRADA – Antipasto

- Tabla de quesos, fiambres, conservas y focaccia al horno de barro
- Tablas de tapeo de nuestra carta frío y caliente

PRINCIPAL *(uno a elección por invitado. Se toma el pedido en la mesa)*

- Pamplona de pollo a la uruguaya, rellena de morrones asados, panceta ahumada crocante, provolone y chutney de ciruelas, acompañada de puré de zanahorias al tomillo
- Pastrón braseado al horno de barro con puré de batatas a la miel de especias, chucrut y pepinos agridulces
- Milanesa crocante con fideos, milanesas de apanadas en pankó y acompañadas de reginettes caseros (cintas anchas) gratinados al horno de barro, con crema de parmesano y mozzarella
- Espaguetis caseros al huevo con crema de langostinos, jengibre lima, menta y eneldo (opción veggie: salteado con tomates cherrys confitados, pesto, olivas negras y frutos secos)
- Ñoquis de batata caseros rellenos de mozzarella con crema de portobellos y cebollas caramelizadas.
- Ensalada poché: espinaca, quinoa, portobellos, cebollas caramelizadas, queso brie, tomates secos y huevo poché. Opcional, agregar salmón ahumado.
- Ensalada vegan poke: porotos aduki, cherrys asados, falafel, hongos grillados, rúcula, palta fresca y semillas tostadas.
- Ensalada César: lechuga, pollo crispy o langostinos, parmesano, croutons y nuestro aderezo caesar
- Ensalada caprese: mix de verdes, boconccinos marinados en oliva, tomates cherrys, pesto de albahacas frescas, nueces y olivas negras

Salvo las pastas, todas las opciones pueden ser sin TACC (avisar al camarero antes de ordenar)

POSTRE *(uno por invitado, se toma el pedido en la mesa)*

- Tiramisú, con café expreso y licor de dulce de leche Tambo
- Shot de mousse de chocolate a 75% con frutos del bosque.

BEBIDA *(limitada o libre 3 hs)*

Agua	Fernet con Coca	Cynar julep
Gaseosa	Campari orange	Daiquiri
Limonada con menta y jengibre	Gin tonic	Negroni
Copa de vino Padrillos de Ernesto Catena	Caipirinha	Americano
Cerveza tirada	Caipiroska	

VALOR DEL CUBIERTO MENÚ ALMUERZO/CENA

OPCIÓN 1: bebida limitada

- Una (1) copa de bienvenida
- Una (1) bebida por persona
- Un (1) café por persona

Valor por persona \$.-

OPCIÓN 2: bebida libre 3 horas

Además incluye:

- Aperol Spritz con Chandon Extra Brut
- Chandon Extra Brut: una copa por persona
- Cafetería libre

Valor por persona \$.-

MENÚ INFANTIL *(menores de 3 a 10 años)*

Principal *(uno a elección por menor, se toma el pedido en la mesa)*

- Pasta corta casera con manteca y queso
- Milanesitas de peceto con papas crocantes y tomates cherry
- Pechuguitas apanadas en panko con papas crocantes y tomates cherry

Postre *(uno opción a elección por menor, se toma el pedido en la mesa)*

- Bocha de helado de crema con salsa de chocolate
- Flan casero de dulce de leche con crema

Bebida *(una por menor)*

- Agua, gaseosa o limonada.

Valor del cubierto \$.-*

ADICIONALES

CAFETERÍA libre

❖ Valor por invitado \$-

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

- **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**

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