

## Casamiento a partir de 100 personas

### OPCION (recepción, plato principal, postre, mesa dulce y final de fiesta)

#### RECEPCION

#### BOCADITOS FRIOS Y BOCADITOS CALIENTES:

Rolls de salmón con queso crema y hierbas

Canastitas de masa phila de palta y trucha

Pinchos de boconcini y jamón crudo con salsa de albaca

Pinchos de bocconcino y tomate cherry con salsa de albaca

Blinitz de jamón crudo, rúcula y tomatitos secos

Cherry con queso Chevrotin

Cornets de phylo con verduritas thai

Shots de vichyssoise

Shots de berro, crema y camarones

Tapas mediterráneas de berengenas y pimientos

Alumets de camarones

Bavarois de blue chesse con chutney de tomate

Barquillo de queso brie y espárragos

Bouche de pavita y jamon tiernizado

Croutin de brioche con queso de cabra a la pimienta negra

Champignons farcy con cebollitas caramelizadas

Bourek de queso con hierbas

Slot de lomo aromatizado con hierbas

Tarteletas de pollo con almendras



Phylo de calamares en su tinta  
Villaroi de camarones con salsa tártara  
Ostiones gratinados  
Eclaires de mollejas al jerez  
Roulin de jamón y tomate confitado  
Crostini de queso de cabra con jamón crudo  
Eclaires de roquefort  
Pan crispy con provolone y tomate  
Croutes de aubergine  
Papin de verdura a la crema  
Risoli de carne  
Risoli de gramajo  
Soufflecitos surtidos de verduras  
Crostinis de espárragos, pate, cheddar, palmitos  
Minilomitos Wellington  
Vol-au-vent de pollo al curry  
Tostino de parmesano  
Paquetito de berejena  
Sambuzas de cuatro quesos  
Croquetitas de carne con salsa de mozzarella  
Croquetitas de pavita



## **RECEPCION CON MESAS DE CENTROS:**

### **Mesa de buffet:**

Fuente de salmón ahumado con alcaparras y vinagreta de hierbas

Ostras servidas en rechaud sobre hielo picado con salsa tabasco

Fuentes de queso nacionales e importados:

Quesoblue

Brie

Gruyere

Saint Paulin

Cabra con hierbas

Camembert

Chevrotin

Mousse de pate al champagne

Con hongos

Con tostaditas

### **Mesa Mexicana:**

Fajitas que los invitados

Podran acompañar con guacamole,

Sour cream,

Mix pollo,cebolla y pimientos

Mix de carne, ajies , especias

Nachos

### **Mesa Argentina:**

Se Cortara una pata de cordero donde los invitados podrán comer sandwichitos de panes artesanales con distintas salsas



### **Show de Pinchos:**

Pinchos de pollo con salsa al curry  
Pinchos de lomo con salsa madeira  
Pinchos de lechon con cebollines  
Pinchos de cordero con ajies

### **Show del sushi:**

Servido por un sushi man con bandejas orientales, chopsticks y salsa de soja, wasabi y jengibre

Karage ( pollo al jenjibre frito y corcante)  
Mini yakitori (brochette de pollo con salsa oriental)  
Kamabokio ( Bocaditos fritos de pescado con verduras)  
Sushi rolls: New York,tuna Rolls,Philadelphia , Teriyaki,Futomaki  
Nigiri ( salmon rosado fresco,langostinos,huevo con condimento japones)  
Sashimi (Salmon rosado,pescado blanco de la temporada)

Chop Suey hecho a la vista en wok  
Pollo con verduras salpeado  
A la vista que se servira en  
Cazuelitas

### **Mesa Italiana:**

Rechaud con noquis soufflé con salsa caruso

Rechaud con malfatis de espinaca con crema

### **Mesa Española:**

Cazuela de mariscos



## **PLATO CALIENTE**

### **Opciones**

Pechugitas de pollo rellenas con puerro y zanahorias vichy con salsa de almendras, acompañadas de soufflé verde, croquetitas de papa y soufflé de calabaza

Lomo Wellington, salsa madera con papas Dauphine y verduras thai

Vol-au-vent de lomo salsa de chablis con ñoquis suizos de espinaca, cebollitas braseadas ,y verduritas chop suey

Rollito de masa phylo con carne, champignons y espinacas con batatas dauphineuse

Lomo en reducción con oporto y portobello, rissoto con hongos y crema, posta de zapallitos

T-steak de cordero con salsa de eneldo y perejil con papin de espinaca  
Y soufflé de hojaldre de calabaza

Ragou de cordero con fondo de coccion , sobre colchon de papas  
Y verduras salteadas

Salmón del pacífico con salsa bernaïse con cazuelita de pure de batatas y avellanas tostadas

Lomo wok, envuelto en hojaldre en cocción de verduras con ñoquis suizos verdes y batatitas torneadas glaceadas

## **POSTRE**

### **Opciones**

Ganache de chocolate tibio, helado de crema americana sobre coulie de frutas rojas y cascaritas de naranja

Concorde de chocolate con mousse de frambuesa sobre coulie de frutas del bosque

Crocante de manzana tibio con salsa inglesa y bochita de crema americana

Brownie de chocolate, shot de crema de limón, tarteleta de frutas rojas sobre coulie de salsa de frutillas

Tarteleta ganache, shot de frutilla y cuadrado de manzana sobre coulie de frambuesas con naranjitas acarameladas



## MESA DULCE:

Crepes de dulce de leche

Milfeuille de frutillas

Pavlova de frutas rojas

Torta Ganache de chocolate con dulce de leche

Caribe de frutillas y kiwi con creme bruleé y corona de almendras

Tarte tatin de manzanas tibia

Cheese Cake con cassis y duraznos

Torta bombón

Postre Rogel

Tarta de peras al borgoña

Praline de almendras

Fuente de frutas de estacion fileteadas

Primavera de sambayón y frutillas

Años locos de mousse de chocolate

Mousse de naranja

Frutillas Vendome

Dessert de castañas, crema y chocolate

Polonesa de crema y frutillas

Chiffon de limon

Arrollado de chocolate y dulce de leche

## Bastones de:

Frutilla

Frutos de bosque

Lima



Manzana

Margarita con mousse y dulce de leche

Isla flotante

Bombón de chocolate

Bavarois de Dulce de Leche

**CAFE:** con masitas

**TORTA DE BODAS:**

Rogel con merengue italiano con bouquet de flores, cintitas y dijes  
(puede ser una torta de un solo piso y larga )

**SERVICIOS GENERALES:**

VAJILLA Y CRISTALERIA

BEBIDA SIN ALCOHOL

Coca-cola , Coca-cola diet, Jugo de naranja, Agua mineral.

HIELO

PAN

MANTELERIA

PERSONAL:

1 encargada de servicio de Mamia

1 maitre

1 mozos/ mozas cada 10 invitados

1 Encargado de bar



### **Final de fiesta:**

Hamburguesas Mamia  
Empanadas  
Show de Pizzas  
Show del Pancho  
Revuelto de gramajo

### **Presupuesto por persona:**

Se cotizará según la cantidad de personas.  
Estos precios no incluyen iva. Se abonará una seña a convenir con el cliente y la empresa, el saldo 48hs antes del evento.  
El presupuesto tiene 30 días de validez

### **ADICIONALES**

INVITADOS DESPUES DE LAS 12: Bonificamos el 30 % de los invitados

