



FINGERFOOD

- Tuna spicy maki
- Salmon gravalax, cream cheese, smorbread
- Camembert sobre cookie de hinojos y chutney de manzana
- Nest de quesos, puré de paltas, filoché de pollo, cest de lima

FINGER PORTEÑO

- Tortillita de papas con salsa de tomate rallado
- Empanaditas de vacío braseado con chimichurri
- Buñuelitos de Kale y ali oli
- Morcilla salteada con almendras y verdeo sobre fainá

FINGER NIKKEI

- Tiraditos de salmón rosado y maracuyá
- Cevichitos de portobello sobre patacón de plátano
- NIGUIRIS de Salmón Rosado
- Papines huancaínas

**HACEMOS COMIDA
CREATIVAMENTE RICA**

Virrey Liniers 1516.
Vte. López. Florida
Tel. (5411) 4837.0618
@avantcatering





FINGER CRIOLLO

- Montadito de matambrito de cerdo y BBQ de bourbon
- Provoletas sobre chapatí y salsa romesco
- Petit especial de chori bombón en pan de brioche
- Mini chivito uruguayo

PLATOS PRINCIPALES

(para comer sólo con tenedor)

- Ojo de bife braseado, papas crush y cebollas caramelizadas.
- Risotto de hongos (portobello, champignon, girolas)

OPCIONES DE POSTRE

- Tarta quemada de limón con helado de crema y compota de berries
- Espuma de merengue, chocolate blanco y amarettis, naranja bruleada



VINOS Y ESPUMANTES:

Bodegas Salentein

Malbec Reserva

Sauvignon Blanc Reserva

Espumante Salentein Extra Brut

Bebidas sin alcohol-

Café expresso

Duración del servicio de 20.30 a 24 hs.

El cocktail se realizara en el Bar.

El servicio de cena se realizara en los salones comedor y copa atlántico.-

Precio por persona.....\$ 6.000 (IVA incluido)



NOTAS:

Se recibirá a los señores socios en el bar con un cocktail de recepción.

A las 21.15 hs se invitará a los mismos a pasar a los salones comedor y copa atlántica para el servicio de cena.

Luego de servida la misma y a partir de las 24 hs se abrirá un BAR con tragos a la carta y al costo que tiene hoy en restaurante.

A partir de ese momento comienza música y fiesta en el salón principal.

