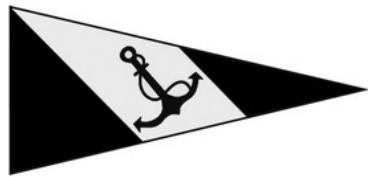


**YACHT CLUB
ARGENTINO**

Fiesta 140º Aniversario



YACHT CLUB ARGENTINO

FINGER FOOD

- Maki rolls con tartare de Salmón
- Semillero con guacamole y chips de tomates
- Causita de Gambas y manteca de sriracha
- Cookies de hinojos, queso brie y chutney de Peras

CRIOLLOS AL PASO

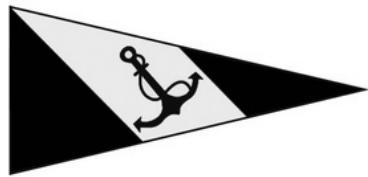
- Empanaditas de matambre en cocción lenta y hierbas frescas
- Mollejitas en chips de papa y criolla confitada
- Buñuelos de Espinacas y alioli

PORTEÑO

- Tortillitas de papa y lomito grillado y dijon
- Milanesitas con papas pay y huevo de codorniz
 - Fainá, morcilla crocante y verdeo

NIKKEI

- Lomito tataki sobre masa de wonton
 - Geyshas de Salmón ahumado
 - Patacon con ceviche de vegetales
 - Langostinos pasados en panko y chilli sauce
-



YACHT CLUB ARGENTINO

PLATOS PRINCIPALES

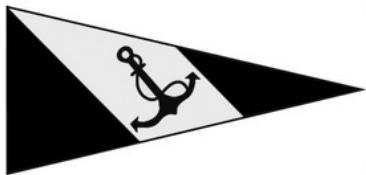
- Confit de pato con polenta blanca
- Salmón rosado , croute de semillas y risotto verde
- Cordero de 6 horas, harissa, latke de papas y vegetales baby
- Bondiola braseada con salsa bbq bourbon, con humita cremosa y chips de batatas.

CATA DULCE (Mini postre bandejeado)

- Mini lemon pie
- Mini Rogelitos
- Biscuit de nueces con manzanas caramelo
- Curd de maracuyá y crumbs de cacao
- Delicia de Chocolate
- Mini pavlovas con frutas de estación

BEBIDAS

Cerveza Stella Artois Gaseosas línea Coca Cola
Café Espresso



YACHT CLUB ARGENTINO

NOTAS:

- (i) El servicio gastronómico se presupuestó en base 150 invitados, para ser prestado el día 1 de julio de 2023 en Yacht Club Argentino
- (ii) El servicio presupuestado incluye vajilla, mantelería, personal de servicio y brigada de cocina.
- (iii) El servicio presupuestado incluye las bebidas sin alcohol (agua y gaseosas) exclusivamente.
- (iv) El presupuesto NO incluye mesas, sillas, fundas, personal de guardarropa, recepcionista ni valet parking.
- (v) En caso de disminuir la cantidad de invitados prevista, y ser comunicada dicha circunstancia fehacientemente con una antelación de por lo menos 5 días a la fecha programada del evento, Avant se reserva el derecho de descontar dichos cubiertos.
- (vi) La seña y los pagos parciales no congelan precio.
- (vii) Al precio presupuestado debe adicionarse el IVA correspondiente.
- (viii) Este presupuesto se realizó sobre la base de los precios de insumos y costos vigentes a la fecha inserta en el encabezado, para el caso de que los precios de los insumos y/o la escala salarial del sector gastronómico sufra un incremento de + del 5% la empresa reformulará el presente.-
- (ix) Vigencia del presupuesto 10 días de la fecha que figura en el encabezado Duración aproximada de 4,00 hs de servicio