

Don Quijote

Menú Alonso Quijano



Recepción:

Canapés de apio y roquefort.
Canapés con jamón y ananá.
Canapés de pollo en escabeche.
Canapés de tomates y panceta.
Mini brochetas de lomo, cebolla y morrón/de cerdo, morrón y ciruela/de pollo, morrón y aceitunas.
Cazuela de ñoquis con salsa bolognesa.
Cazuela de albondiguillas de carne y arroz con salsa.
Pizzetitas.
Empanaditas de carne y pollo.
Empanaditas de hojaldre con jamón y queso.
Sándwiches triples de jamón y queso.
Sándwiches triples negritos de jamón crudo o palmitos y salsa golf.
Tabla de quesos surtidos (Fontina, Provolone, Gruyere, Sardo y Roquefort).
Tabla de jamón crudo en presentación.
Tabla de jamón cocido en presentación.
Tabla de matambre de carne y de pollo.

Barra en la recepción:

(Canilla libre presente en la recepción)
Aperitivos: Gin Beefeater, vodka Smirnoff, Cinzano, Gancia, fernet Branca, whisky J&B, cerveza Stella Artois.
Gaseosas línea Coca-Cola.
Jugos frutales.
Agua con y sin gas.

Primer plato (entrada):

(Una elección para los adultos y otra para adolescentes)
Raviolinis de carne y verdura/pollo y verdura/ricota con salsa a elección.
Crepés gratinados rellenos con lomo, panceta y champiñones / verduras / ricota / jamón y queso con salsa a elección.
Lasaña rellena de verduras y ricota / carne y queso / jamón y queso con salsa a elección.
Sorrentinos rellenos de jamón y mozzarella / carne y verdura / pollo y verdura / ricota, con salsa a elección.

Plato principal:

(Una elección para los adultos y otra para adolescentes)
Colita de cuadril con salsa y guarnición a elección.
Bife de chorizo con salsa y guarnición a elección.
Pechuga de pollo rellena con jamón y mozzarella con salsa y guarnición a elección.
Milanesa de ternera/pollo con salsa y guarnición a elección.
Hamburguesa.

Guarniciones:

(Una elección para los adultos y otra para adolescentes)
Papas fritas tradicionales. / Papas noisette. / Papas a la crema. / Ensaladas varias.

Salsas:

(Una elección para los adultos y otra para adolescentes)
Cuatro quesos. / Rosé. / Fileto. / Champiñones. / Crema de espinacas. / Salsa al verdeo. / Capresse. / Napolitana.

Bebidas en la mesa:

(Canilla libre todo el evento)
Vino blanco y tinto Latitud 33. / Cerveza Stella Artois. / Gaseosas línea Coca-Cola. / Agua con y sin gas.

Postres:

(Una elección para los adultos y otra para adolescentes)
Tulipa con bocha helada con espejo de Charlotte.
Flan casero mixto.

Torta alusiva:

Tres pisos, de mayor a menor (reales) con diseño y colores a elección.
Opciones de relleno: Chocolate blanco y negro en trocitos, crema y durazno, dulce de leche y merenguitos, mousse de chocolate y mousse de frutilla.

Brindis:

(Una copa por invitado)
Champagne Chandón y sidra Real.

Mesa dulce:

Tartas frutales: frutilla, durazno, manzana.
Selva negra.
Lemmon pie.
Chocotorta.
Panqueques con dulce de leche.
Tazón de ensalada de frutas.
Postres en la mesa: cupcakes, cremme brulé, flan con crema.
Café.

Final de fiesta:

(Una elección para los adultos y otra para los adolescentes)
Café con leche y medialunas. / Chocolate con churros. / Pizza con cerveza/gaseosa.

Este servicio incluye:

Alquiler del salón, Cochera y Catering.
Utilería: Mantelería, caminos y lazos con color a elección. Sillas Tiffany y sillón de princesa. Vajilla completa. Centros de mesa con flores naturales. Pantalla y proyector. Sonido e iluminación. Aire acondicionado frío/calor. Grupo electrógeno.
Personal: Disc Jockey, chef y personal de cocina, personal de guardarropas, personal de recepción, Maître, seguridad, servicio médico, un mozo y/o camarera cada veinte personas.
Sadaic, Aadi Capif y permiso municipal.

