



6. Postre

- ✓ Base de manzana caliente con helado.

7. Café con petit fours.

8. Bebidas: gaseosas, soda, hielo, agua, light (libre).

9. Bebida de alcohol:

- ✓ 1 copa de vino por persona.
- ✓ 1 copa de champagne por persona.
- ✓ 1 botellita de cerveza (330cc) por persona.

**Renglón Nro 2 399-03573-0001 Servicio de catering para el Relevo del Director del Instituto.**

**MENÚ:**

1. Bocaditos fríos

- ✓ Tarteletas de masa filo rellena de lomo a la mostaza.
- ✓ Tarteletas de hierbas con trucha al vapor y ciboulet.
- ✓ Blinis con salmón y sour cream.
- ✓ Tarteletas de masa filo con relleno de pollo, olivas negras.
- ✓ Blinis con huevos de codorniz y caviar negro.
- ✓ Tarteletas de masa filo relleno de mousse de salmón.
- ✓ Blinis con crema de mostaza y miel con chips de panceta ahumada.
- ✓ Tarteletas de champiñones y lomito ahumado.
- ✓ Tarteletas de pimientos ahumados y roquefort.

2. Montaditos

- ✓ Montaditos de crema de pollo puerro y panceta.
- ✓ Montaditos de cantimpalo y olivas verdes.
- ✓ Montaditos de queso criollo y olivas.

3. Pinchos de queso, fiambres y frutos secos.

4. Pinchos de cherrys envueltos en hojas de albahaca y quesillo.

5. Pinchos de queso a la pimienta negra con yemas de codorniz cocidas al frío.

6. Milhojas de cantimpalo y gruyere.

7. Pategras envuelto en jamón crudo.

8. Pategrass con olivas negras y hojas de menta.

