



RECEPCIÓN

Bocados fríos y calientes

- ✓ *Strudel de verdura.*
- ✓ *Pañuelitos de ricota y calabaza.*
- ✓ *Pinchos de matambrito y verdura.*
- ✓ *Pinchos de molleja y tomatitos cherry.*
- ✓ *Pinchos caprese (muzzarella, tomatitos cherry y albahaca).*
- ✓ *Pinchos de camarones.*
- ✓ *Pinchos de cordero sobre mix de verde.*
- ✓ *Shot de mouse de palta y kanikama.*
- ✓ *Bruschetas en pan de campo, queso de cabra, rúcula, jamón crudo y tomates hidratados en oliva.*
- ✓ *Bruschetas con queso crema y caviar.*
- ✓ *Bruschetas con salmón ahumado.*
- ✓ *Paquetitos en masa de philo de espinaca y parmesano.*
- ✓ *Roll de humita en masa philo.*
- ✓ *Empanadas criollas de lomo cortada a cuchillo.*
- ✓ *Mini provoletas a la reyna.*
- ✓ *Mini vol ant vent caprese y champiñones frescos caramelizados.*
- ✓ *Quichelorraine (muzzarella y jamón).*

DRINKS' BAR

- ✓ *Gaseosa Tipo línea coca-cola.*
- ✓ *Agua mineral con y sin gas*
- ✓ *Agua saborizada*
- ✓ *Vino Tipo Nieto Senetiner Malbec-Chardonay*
- ✓ *Cerveza Tipo Heineken*
- ✓ *Fernet Branca con coca- cola*
- ✓ *Campari Orange*
- ✓ *Caipiroska*
- ✓ *Caipiriña*
- ✓ *Mojitos*
- ✓ *Martini*
- ✓ *Cuba libre*
- ✓ *Daiquiris de frutilla , durazno y ananá*
- ✓ *Whisky (Tipo Johnnie Walker)*



ENTRADA (opciones posibles)

- ✓ *Crepés de tomate, muzzarella y albahaca con emulsión de mostaza.*
- ✓ *Triangulitos de lomo cortado a cuchillo envuelto en masa philo con emulsión de berros.*
- ✓ *Copa mediterránea (apio, manzana verde, morrones, blanco de ave, jamón crudo, salsa golf).*
- ✓ *Bruschetta con queso brie, jamón ibérico, tomatines secos y albahaca.*
- ✓ *Voul at vent (canastita de hojaldre acompañada de cazuela de vegetales salteados en oliva a la crema).*
- ✓ *Mousse de salmón con mix de verde.*
- ✓ *Filetes de jamón crudo, jamón cocido natural, flan de gruyere, palmitos y salsa golf.*
- ✓ *Paquetito en masa philo con vegetales grillados, hongos frescos y reducción de crema con stragón.*

PLATO PRINCIPAL (opciones posibles)

A- CARNE DE AVE

- ✓ *Roll de muslos o pechugas de ave, rellenas con salsa a la crema de puerros y acompañamiento de papas a elección.*
Rellenos: jamón, queso y morrones, mouse de espinaca, vegetal (choclo, zanahoria y puerros).
Acompañamientos: papas cubos, papas noisettes, papas españolas, papas cuñas o milhojas de papas.

B- CARNES PORCINAS

- ✓ *Bondiola al malbec con guarnición de papas españolas espolvoreadas con pimentón y ciboulette.*
- ✓ *Bondiola con salsa madera y milhojas de papas.*
- ✓ *Bondiola laqueada en oliva y miel, risotto y crocantes de batatas.*
- ✓ *Carré sellado, hots de suave a la mostaza, reducción de vegetales y papas rústicas al ciboulette*
- ✓ *Carré al roquefort, soufflé de espinaca y papas plomo.*



C- CARNES VACUNAS

- ✓ *Lomo en salsa demi-glasé y corona de papas españolas espolvoreadas con pimentón.*
- ✓ *Medallón de lomo sobre colchón de vegetales en salsa de hongos negros con guarnición de papas hasselback.*
- ✓ *Biife de chorizo con salsa de hongos negros chilenos al cabernét y acompañamiento de papas cubos.*
- ✓ *Lomo con champiñones frescos y terrina de vegetales*
- ✓ *Medallón de lomo con rústica salsa de tomatines, papas gajos y zanahorias baby glaseadas.*
- ✓ *Brochettes de lomo con mix de verdes.*
- **Menú especial:** Celíaco, vegetarianos, veganos y diabéticos.

POSTRE (opciones posibles)

- ✓ *Brownie con helado de crema americana.*
- ✓ *Volcán de chocolate con crema helada y frutos rojos.*
- ✓ *[Cheese cake](#) individual con frutos rojos.*
- ✓ *Peras al borgoña con crema helada.*
- ✓ *Parfait de café, crema helada, canela y culis de dulce de leche.*
- ✓ *Marquise de chocolate con crema de naranja.*
- ✓ *Sablée de cacao, frutas impregnadas en vainilla, mousse de dulce de leche, crema helada de maracuyá.*

BRINDIS

- ✓ *Champagne tipo Nieto Senetiner - Extra Brut*

MESA DE CAFE

- ✓ *Café – infusiones*

TRASNOCHE

- ✓ *Pizzas a la parrilla (muzzarella, especial, napolitana, nevada, etc.)*
- ✓ *Small box de fritas con panceta y cheddar.*
- ✓ *Isla de carnes braseadas.*

Universidad Nacional del Litoral
Facultad de Humanidades y Ciencias

Ciudad
Universitaria.
S3000ZAA Santa
Fe.
Te.: (0342) 457
5105