

Quinta J. R. Ranch

Eventos con Estilo

CELEBRANDO LA EXISTENCIA CON PASIÓN

Con Todas las Luces CREANDO alternativas

para que su evento sea PERFECTO.

MENÚ CLÁSICO ESTILO CAMPO

GRAN PICADA

Gran tabla de quesos & fiambres,
quesos duros, blandos y ahumados,
jamon crudo, jamon cocido, lomito ahumado,
pastron, bondiolita
variedad de salames y salamines
aceitunas negras & verdes rellenas
pepinillos, cebollitas agridulces
olivas, frutos secos, escabeches,
uvas, cherrys y huevitos de codorniz
dips, variedad de crocantes y
panes de campos saborizados

FRESH DRINKS

Limonade & orange
coca cola
Bebidas sin alcohol
Gasesosas 1^a Marca
Linea Coca Cola
Sprite-Fanta -Schweppes
Aguas con & sin gas

ASADO PRINCIPAL

ENTRADA

Chorizo de cerdo en espadas

GUARNICION

Mix de verdes, Cherrys, Crutones,
Olivas negras y parmesano
Salsa chimy
Pan de campo al horno de barro

PLATO PRINCIPAL

Carnes argentinas
Vacio de ternera
Costillar al asador
Bondiola de cerdo

OPCIONES DE PLATOS PRINCIPALES VEGETARIANOS

Niditos de fideos de Arroz al Romero junto a verduras grilladas

BAR DE DULCES

Shots de fresco lemon pie
Mousseline de chocolate negro con mini-oreo
Shots de frutillas con crema
Petits rogel con merengue italiano
Cuadrados de brownies, merengue italiano y
nuez
Cuadrados de apple crumble
Crêpes de dulce de leche con salsa de chocolate
Crêpes de frutos rojos en crema chantilly
brochettes de frutas con salsa charlotte
fasquitos vintage de frescas frutas de estacion
trufas artesanales

VINTAGE COFFEE SPACE

Rincón Vintage
Coffee & Blends

ESTA PROPUESTA INCLUYE:

Personal de servicio
Supervisor gastronomico
1° maitre
2° maitre
Camareros
1 cada 12 personas

Chef ejecutivo
Ayudantes de chef

RECEPCIONISTA + LIMPIEZA

Mesas, Sillas, vajilla y manteleria
2 Pergolas + 4 Juegos de living + 3 Mesas altas con butacas

RECEPCIONES ADICIONALES

GOURMET.

(1 OPCIÓN CADA 10 INVITADOS)

- . degustaciones gourmet en cucharas salmon ahumado, queso philo y eneldo
- . chips caseritos al oregano de blanco de pollo, rucula y tomate
- . chips caseritos de lomo de cerdo y cebollas caramelizadas
- . chips negros caseritos de salmon ahumado y pepinillos
- . frasquitos de verdes, cherrys, jamon serrano, huevitos de codorniz, brotes y semillas
- . Petits sablee de champignons y parmesano, de ratatouille y sésamo blanco,
- . delicatessen en masa philo crema de espinaca y queso parmesano,
- . empanaditas hojaldre de carne recién horneadas
- . panñuelitos fritos de 3 quesos: cheddar, mozzarella y parmesano
- . crocantes con queso crema, jamon crudo y tomate secos, y de queso azul, apio y nuez
- . Cazuelitas de mini- raviolinos de queso al fileto
- . Pollo al verdeo en cazuelitas
- . Salchichitas alemanas envueltas en jamon crudo horneadas a la cerveza
- . Pinchos capresse de mozzarella, cherry y salsa de albahaca fresca
- . Matambritos arrollados de ternero sobre crocantes
- . Pinchos de cerdo en salsa BBQ
- . Shots tricolor de palta, tomates secos y cebolla morada

ADICIONALES ALMUERZO/CENA

Entrada 1

Brochette de pollo, panceta y vegetales de estación sobre papa rústica a la manteca con hierbas frescas en salsa cremosa de 4 quesos

Entrada 2

Plato de chinchulines, mollejas al limón y riñoncitos a la provenzal en CAZUELITA

Bastones de Papas Fritas

(canastos de mimbre blancos con blondas de PUNTILLAS DE PAPAS FRITAS RÚSTICAS)

DESSERT

Gran Copa de Helado

Helado mascarpone artesanal sobre base de brownies, con espesa salsa de frambuesas, moras y arándanos, y figuras altas de chocolate

1 OPCIÓN A ELECCIÓN

Long pizza

Variedad de pizzas

Croissant

Rellena de jamón y queso

WEEDING CAKE

Consultal precio X Kilo
Relleno a eleccion

Biscuit vainilla o chocolate
Relleno
Frutos rojos , crema y merengue

Clasicos rectangulaires
Chococotorta o rogel

CONDICIONES GENERALES:

El presente menu consta de un valor base por persona adulta
NO INCLUYE BEBIDAS ALCOHOLICAS
(Consultar Carta de Bodegas : Vinos, Champagne & Cervezas)
NO INCLUYE ADICIONALES

El valor del cubierto de niños menores de 4 años es sin cargo
valor de cubierto de niños de 5 a 10 años, equivale al 50% del valor de cubierto de adulto.
Esta propuesta incluye menu de platos especiales
celiacos-vegetarianos y, diabeticos y bajos en sodio
(o de alguna dieta espacial)
No asi platos kosher (Los mismos tienen un valor adicional)

FORMAS DE PAGO

Pago de reserva
*100% del valor total presupuestado
con 30 Dias de anticipacion a la fecha

*Cancelacion de saldo
(A CONVENIR SEGÚN LAS PARTES Y FECHA DEL EVENTO)

Valor vigente de dicho presupuesto es de 10 Dias a partir de la recepcion del mismo.
Una vez relizada la reserva de la quinta, el catering se actualiza mes a mes segun publicaciones de indec, hasta la fecha del evento.

Gracias por contactarnos!!!