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 COCKTAIL

- . degustaciones gourmet en cucharas salmon ahumado, queso phila y eneldo
- . chips caseritos al oregano de blanco de pollo, rucula y tomate
- . chips caseritos de lomito de cerdo y cebollas caramelizadas
- . chips negros caseritos de salmon ahumado y pepinillos
- . frascuitos 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
- . pañuelitos 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- raviolinis 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 ternera sobre crocantes
- . Pinchos de cerdo en salsa BBQ
- . Shots tricolor de palta, tomates secos y cebolla morada

FRESH DRINKS

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

ESTACIONES PRINCIPALES

1 ISLA A ELECCIÓN CADA 50 INVITADOS

GRAN PICADA ESTILO CAMPO

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

DEL ASADOR CRIOLLO

Figazzitas de corte de ternera,
Bondiolita de cerdo, y chorizitos bombon,
Cucharas de riñoncitos a la provenzal,
Pinchos de matambrito de cerdo,
Brochettes de vegetales de la huerta
Cazuelitas de mollejititas con ciboulette
Pinchos de crocantes chinchulines al limon
Dips: mostaza de dijon, barbacoa tipo mc,
Cebollitas caramelizadas, chimichurry.

MEXICAN FOOD

Tacos mexicanos de pollo y vegetales al disco
Canastitos de humita
Fuentes de guacamole, ceviche de frijoles,
variedad de verdes
Nachos con cheddar
Dips: crema acida, criolla y chilli.

ATLÁNTICA

Cazuelas de mariscos al disco de arado
Pinchos de frituras de mar
(gambas, cornalitos, vieiras y chipirones)
Dips y mayonesas caseras

ITALIANI

Raviolinis caseros de ricota y queso
Gnochis de papa
Salsas: fileto, Salsa cuatro quesos, bolognesa,
Pesto genovés, hebras de queso parmesano.

SUSHI *ADICIONAL

Variedad de increíble sushi en barcos,
abanicos de porcelana
Sushiman con elegantes atuendos orientales
(***Consultar adicional segun cantidad de invitados***)

BAR DE DULCES

Shots de fresco lemon pie
Mousselina 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

ESTÁ 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

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!!!