

CASAMIENTO COCKTAIL



EVENTOS
|sirio libanés|

www.eventossiriolibanes.com
Av. Triunvirato 6401 | 4546 3888
info@eventossiriolibanes.com

COCKTAIL

Recepción

- **Pata de jamón "ibérico"**, estacionado y fileteado a la vista. Con panecillos artesanales y mantequilla.

Bocados fríos / Finger food

- Tortillas crocantes de maíz con guacamole, camarones y cilantro.
- Focaccia aromatizada con olivas negras, manteca de nuez y jamón serrano.
- Esferas de paté sobre chips de hierbas y brotes con emulsión de pimientos ahumados
- Blinis de maíz con crema ácida, salmón ahumado y eneldo.
- Hebras de pollo confitadas sobre chips de trigo con tomates secos y ciboulette.
- Chiffonade de vitello tonnato sobre crackers de parmesano.



Bocados Calientes/Fingerfood

- Pinchos crujientes de pollo con aderezo de lima y almendras.
- Mini bohios de espinaca y parmesano.
- Rolls de masa phila con mix de hongos a la plancha.
- Brochettes de ojo de bife macerados en soja y mirin con aderezo de maní.
- Variedades de piadinas por metro al ladrillo.
- Empanaditas árabes (fatay) de cordero.
- Croquetas de lomito ahumado y queso.
- Finger tacos de carne y verdura con guacamole.

Tapeo de quesos artesanales y embutidos caseros

- Gruyere "bola de nieve", parmesano grana, brie, boconccinos, queso azul, bra ahumado, pepato con pimienta, fontina
- Jamón crudo, fuet de puro cerdo, jamón cocido natu ral, longaniza ibérica y calabresa. Se acompaña con: Canasta de panecillos artesanales, crackers, trezaditos y otros.

Finger Sandwich

- Mini árabe + hebras de pollo, panceta crocante y aderezo americano.
- Pletzalej + pastrón ahumado, pepino encurtido y mostaza antigua.
- Pancito integral + vegetales grillados y queso Dambo.
- Bollitos de queso + roast beef asado con peperonata tostada y chimichurri de tomates secos.
- Figacita de manteca + lomito de cerdo ahumado, cherrys confitados y barbacoa.

Isla Oriental

- Sushi, variedad de rolls y makis
- Spring Rolls con salsa agridulce
- Gyoza de cerdo y nira a la plancha con salsa de soja
- Won-Ton fritos con salsa Tai



Isla Tex-Mex

- Chicken Wing
- Nachos con cheddar
- Bastoncitos de muzzarella
- Cáscara de papas gratinadas con panceta y verdeo
- Fajitas de pollo y lomo con guacamole, pico de gallo y sour cream

Sorbetto (uno a elección)

- Shot de "Lemon Champ"
- Shot de "Strawberry Vodka Ice"
- Shot "Neo-tai" Ginger & Mint
- Shot de "Frozen Margarita"

Buffet Caliente (en rechaud de platil, uno a elección cada 80 invitados)

- Ojo de bife en larga cocción de Malbec, con tomates secos, panceta y papines al tomillo.
- Cazuela de mariscos con arroz y cúrcuma.
- Beef a las tres pimientos con base de papas a la crema
- Tagine de pollo bereber, olivas verdes y limones en conserva con couscous
 - Risotto al funghi + mix de hongos y almendras fileteadas tostadas.
 - Bondiola braseada en cerveza Red Lager con manzanas y papas rústicas.
 - Penne rigate con salsa de tomates asados, berenjenas y hebras de parmesano.
 - Pollo estilo vietnamita + vegetales y arroz yamani

Islas Adicionales

- Lechoncito "crocante" braseado como en "Segovia" deshuesado y en bocados.
Acompañado de encurtidos caseros. (peso aprox. 10kg.) *Consultar*
- Sushi. Típica presentación con rolls makis, niguiris con salsa de soja, wasabi, jengibre encurtido y palitos. (120 piezas) *Consultar*
- Salmón ahumado importado fileteados con crema de eneldo, alcaparras y limas. (peso aprox. 2kg.) *Consultar*
- Frescas colas de Langostinos "Jumbo" en pinchos con variedad de aderezos (Peso aprox. 2 kg) *Consultar*
- Ostras frescas del Pacífico, sobre hielo con salsa tabasco y limoncitos sutil. (4 docenas) *Consultar*

Torta de Bodas:

- Genoise de chocolate con mousse de chocolate, dulce de leche y nueces.
- Genoise de vainilla, con chantilly, frutillas, dulce de leche y almendras tostadas.
- Cobertura de merengue italiano a elección, cintas, dijes.



Mesa de Dulces (según cantidad de invitados)

- Tortas
Brownie, dulce de leche y merengue
Rogel
Crocante de almendras con crema, dulce de leche y frutos rojos
Marquise de chocolate
Cheese Cake
Pavlova con crema y frutas de estación
Mousse de lima y maracuyá
- Mini – Pots
Crème Brulée
Clasica chocotorta
Apple crumble
Lemon curd con merengue italiano
- Shots y vasos
Shot de mousse de dulce de leche
Shot dúo de mousse de chocolate y crema de avellanas
Trifle de oreo madness
Trifle de tiramisú
- Pinchos
Frutillas bañadas en chocolate
Profiteroles
- Isla de helados acompañados de:
Crema chantilly Merengues crocantes
Dulce de leche Chips de galletitas
Salsas de frutos rojos Chocolate caliente
- Tibios Panqueques con dulce de leche o waffles.
- Ensalada de frutas naturales.
- Bocados de frutas de estación



Fin de Fiesta (uno a elección)

- Variedades de pizzas por metro.
- Mini cheese burger con aderezos varios
- Pastrón tiernizado caliente, en panecillos pletzalej, con salsa de mostaza y pepinillos.
- Café con leche o chocolate caliente con medialunas, churros y donas.
- Porchetta de cerdo, braseada y fileteada a la vista.
- Gran perrito de ternera, braseado y fileteado a la vista (más de 160 invitados).



SERVICIO DE BEBIDAS

Bebidas sin alcohol:

(canilla libre – sin limitación desde el comienzo de la fiesta y hasta su terminación)

- Gaseosas
- Jugo de naranjas
- Agua mineral

Bebidas alcohólicas: (según archivo adjunto)

- Vinos Malbec y Chardonnay
- Champagne Extra Brut
- Whisky “importado”
- Cerveza
- Jugo de Naranjas - Gaseosas - Agua Mineral

Personal

- Maître
- Camareras y mozos
- Recepcionista
- Guardarropas
- Asistencia de toillettes
- Vigilancia

Infraestructura

- Sillas tapizadas.
- Mesas redondas para 8 y 10 comensales.
- Platos de sitio de porcelana.
- Vajilla muy fina.
- Cristalería muy fina.
- Mantelería de color blanco o negro
- Aire acondicionado
- Calefacción
- Grupo electrógeno 135 kva –pase automático

