

CASAMIENTO PREMIUM



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



EVENTOS
|sirio libanés|

RECEPCION

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 natural, longaniza ibérica y calabresa.

Se acompaña con: Canasta de panecillos artesanales, crackers, trezaditos y otros.

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.
- 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 yamaní.

Islas Adicionales

- Pata de jamón “ibérico”, estacionado y fileteado a la vista en panecillos artesanales y mantequilla. (peso aprox. 9kg.) *Consultar*
- Lechoncito “crocante” braseado como en “Segovia” deshuesado y en bocados. Acompañado de encurtidos caseros. (peso aprox. 10kg.) *Consulta*



- 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 (Aprox. 2 ksg) *Consultar*
- Ostras frescas del Pacífico, sobre hielo con salsa tabasco y limoncitos sutil. (4 docenas) *Consultar*

Culminación de la Recepción (uno a elección)

- Shot de “Lemon Champ”
- Shot de “Strawberry Vodka Ice”
- Shot de “Frozen Margarita”

CENA

Entradas (una a elección)

- Lasagna de mozzarella “di bufala” con vegetales grillados, chips de jamón crudo + cherry confitados y mix de verdes
- Salmón escabechado sobre flan de maíz + mousse de palta y mix de brotes.
- Egg rolls de pavita sobre colchón de rúcula + escarola y emulsión de mango
- Stack de camarones, palta, champiñones, tomate grillado + mix de brotes y aderezo americano
- Quiche de puerro, queso brie gratinado, panceta + compota de ajés y mix de brotes
- Crocante Camembert rebozado en escamas y cereales sobre rúcula selvática + chutney de peras y emulsión de pomelo rojo.
- Calzone de hongos portobello + perrito de cerdo cocido y huevos revueltos.
- Gianbota de pollo envuelta en hojaldre con tomates confitados y moldeado de cous-cous



Platos Principales (uno a elección)

- Ojo de bife en larga cocción con salsa demiglase y tomillo, con mil hojas de papa y salsa criolla.
- Lomo envuelto en panceta con salsa de queso blue-bert, papas rösti y emulsión de rúcula.
- Bondiola braseada sobre boniatos en dos cocciones + caviar de manzana y cebollas caramelizadas.
- Rolls de ave rellenos de queso emmenthal y tomates secos con zócalos de papas rústicas y zanahorias glaseadas
- Cordero deshuesado en larga cocción con salsa de hongos shitakes + mil hojas de papas y chutney de hinojo
- Tagine de cordero al estilo marroquí, moldeado de cous-cous y frutos secos y tomates asados con tomillo y oliva
- Clásicas ribs braseadas con salsa barbecue + papa rellena con queso blanco, panceta y cheddar acompañada con shot de cole-slow
- Solomillo de cerdo laqueado con miel y cerveza, zócalo de papas en dos cocciones, chutney de manzana y batatas pay



Postres (uno a elección)

- Pannacota de lima con jalea de arándanos y limones confitados.
- Mousse de maracuyá en copa martini + carpaccio de ananá, almíbar de té verde y pomelo rojo.
- Pastel tibio y húmedo de chocolate con sorbete de americana y reducción de berries.
- Delicia de chocolate 70% + crema batida y frutos rojos.
- Semifreddo al champagne con frutillas flameadas y praliné de almendras.
- Mini tatin de manzana con helado de vainilla & tuile de canela.
- Clásico baklava de frutos secos, shot de helado de agua de azahar y sirop de lavanda.

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 (segun 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 / Waffles.
- Ensalada de frutas naturales.
- Bocados de frutas de estación

Fin de Fiesta (uno a eleccion)

- Variedades de pizzas por metro.
- Mini cheese burger con aderezos varios
- Pastrón tiernizado caliente, en panecillos, con salsa de mostaza y pepinillos.
- Café con leche o chocolate caliente con medialunas, o churros y donas.
- Porchetta de cerdo, braseada y fileteada a la vista.
- Gran perril 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 toiles
- 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

Invitados despues de cena

- Servicio de bebidas sin alcohol
- Torta de bodas
- Mesa dulce
- Café
- Servicio de fin de fiesta.

