

# CENA EVENTO



[www.eventossiriolibanes.com](http://www.eventossiriolibanes.com)  
Av. Triunvirato 6401 | 4546 3888  
[info@eventossiriolibanes.com](mailto: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.
- Blinis de maíz con crema ácida, salmón ahumado y eneldo.
- Hebras de pollo confitadas sobre chips de trigo con tomates secos y ciboulette.



### Bocados Calientes/Fingerfood

- Pinchos crujiente 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.

### 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.

## 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 ajíes 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 + perrnil 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

Nota: Los platos con lomo y cordero, tienen un adicional de \$20.- Los platos con salmón tienen un adicional de \$22.-

## Postres (uno a elección)

- Pannacota de lima con jalea de arándanos y limones confitados.
- Mousse de maracuyá en copa martini + carpaccio de ananá, almibar 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 flambeadas 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.

## 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:

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

Nota: Las bebidas alcohólicas serán de la marca elegida y en caso de ser provistas por ustedes se cobrará servicio de descorche y enfriamiento \$15 por invitado.



## Personal

- Maître
- Camareras y mozos
- Recepcionista
- Guardarropas
- Asistencia de toilettes
- 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

