



MIENÚ FORMAL

CASAGRANDE

COCINA Y EVENTOS

DESDE 2009

Nuestros platos se elaboran con ingredientes de primera calidad, y se sirven con calidez. Nuestros eventos se planifican con gran dedicación, y se celebran con alegría.

Somos Casagrande, y todo lo que hacemos, lo hacemos con mucho gusto.

A continuación, te presentamos una propuesta detallada de nuestro menú: **Formal**, para eventos sociales. La propuesta podrá adaptarse a las necesidades del Cliente como guste.

CASAGRANDE
COCINA Y EVENTOS

MENÚ FORMAL

RECEPCIÓN

LOS FRÍOS

- Mini Ensaladas Cesar: Con pollo, croutones de pan al oliva y queso.
- Bruschetas con rúcula, tomates y jamón crudo.
- Bruschetas con tomates confitados, mozzarella fresca y aceite de albahaca.
- Scons de queso con crema de tomates secos y albahaca.
- Pan de nuez, queso brie, membrillo.
- Pan casero con lomito ahumado y quesillo.

Adicionales

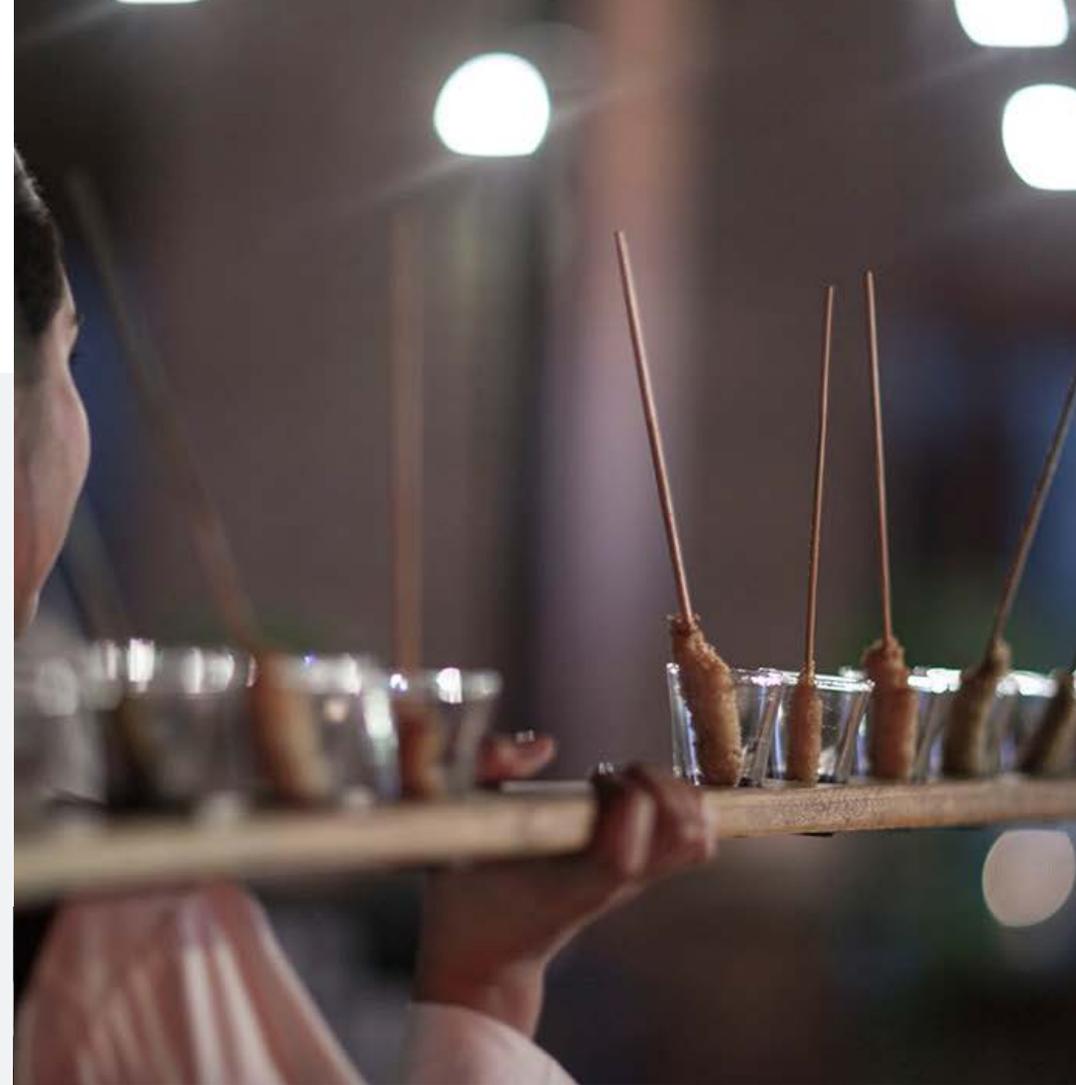
- Blinis de maíz, quesillo con ciboulet y salmón ahumado.
- Conitos de masa philo rellenos de mousse de salmón.
- Ceviche de mar sobre crema de paltas.

LOS CALIENTES

- Empanaditas de carne criollas y de cerdo braseado.
- Mini provoletas con pimentón español y aceite de oliva.
- Tres quesos en masa philo crocante.
- Bruschetas con champignones.
- Tortillas de papas con salchichitas parrilleras asadas.

Adicionales

- Langostinos rebozados con salsa de soja.
- Bolsitas de hongos, queso brie y hierbas.
- Mollejititas crocantes, cebollas caramelizadas y panceta ahumada.



MENÚ FORMAL

RECEPCIÓN

TABLAS DE FIAMBRES Y QUESOS

Selección de los mejores Quesos y Fiambres de la región.

Fiambres:

Jamón cocido natural | Lomito ahumado | Salame de chacra
Bondiola casera | Paté de Campaña | Paté de Hongos

Quesos:

Gouda | Fontina | Pategrás | Gruyere | Sardo condimentado con
Whisky y especias

Panificación artesanal en horno a leña:

Pan de campo | Focaccia | Grisines caseros | Panes saborizados

Adicionales

Tabla de Quesos y Fiambres Premium:

Pata de jamón crudo | Mortadela con pistachos | Pepato | Queso Azul |
Quesos ahumados | Cabra | Bocconcini marinados con olivas | hierbas
| Galletas de queso | Galletas de semillas | Panes Saborizados |
Bastones de queso y oliva | Trenzas | Baguettes | Tostaditas

Bowls con: Tomates secos (hidratados con olivas y ajos) | Dips | Ajíes
en vinagre | Escabeche de berenjenas | Corazones de alcauciles



MENÚ FORMAL

ISLAS



8 HS.



ISLAS CON SERVICIO EN VIVO

Elegir 1 cada 80 invitados

- **Revuelto gramajo**, papas doradas, jamón, queso y huevo batido.
- **Revuelto de champiñones**, panceta ahumada y huevo sobre tostada de pan de Campo.
- **Bondiola de cerdo** cocinada con cerveza negra 4 horas.
- **Lomo con champiñones** cocinado con crema y vino Malbec.
- **Risotto de hongos** con queso parmesano.
- **Pollo Thai**: Cubos de Pollo con suave crema de curry.
- **Salad Bar**: lechuga, rúcula, radichio, endivias, naranjas, pomelos, quesos, pollo, croutones, cherry, tomates confitados, brotes orgánicos, semillas.

Aderezos: Cesar, Ranch y olivas saborizados.

ISLAS ESPECIALES

Los siguientes productos tienen un costo adicional indicado

- **Mollejas doradas** - cocinadas a la vista en Discos de arado - con rúcula, champiñones, panceta ahumada y reducción de Aceto Balsámico
- **Mini Hamburguesas**: degustación de hamburguesitas de carne, cerdo, cordero y veggie con: queso cheddar, pepinillos, cebollitas caramelizadas, salsa criolla, bacon, lechuga, tomate y aderezos gourmet.
- **Salmón a la sal en horno a leña**: con pancitos caseros, quesillo con ciboulet y limón.
- **Parrilla Huinca Mini**: mollejas + salchicha parrillera + entraña con aderezos criollos y panes caseros.
- **Sushi**: Rolls clásicos y especiales con (palta, salmón rosado, pepino, queso Filadelfia, kani kama, zanahorias, salsa de soja, semillas, wasabi).



MENÚ FORMAL

PLATO PRINCIPAL

PLATOS PRINCIPALES

- Bondiola de cerdo cocinada 4 horas en cerveza negra, miel y jengibre, puré de batatas y zanahorias al vapor.
- Lomo con hierbas y salsa de vino malbec, puré rústico envuelto en masa philo crocante y soufflé de vegetales
- Entrecot grillado, salsa criolla de champiñones, hojas verdes, papas con oliva y romero.
- Cordero deshuesado cocinado en reducción de vino, papas al romero y vegetales.
- Salmón rosado en papillote, con vegetales naturales, ralladura de lima y jengibre.



MENÚ FORMAL

POSTRE Y TRASNOCHE

POSTRES

1ª elección

- ♦ Delicia de chocolate, dulce de leche casero, frutillas maceradas, helado de crema y crocante de almendras.
- ♦ Crumble de manzanas, helado de vainilla y salsa tibia de chocolate.
- ♦ Copa de Tiramisú, Chocolate rallado y figura de caramelo.
- ♦ Zócalo de Brownie con dulce de leche, merengue suizo y salsa de arándanos.

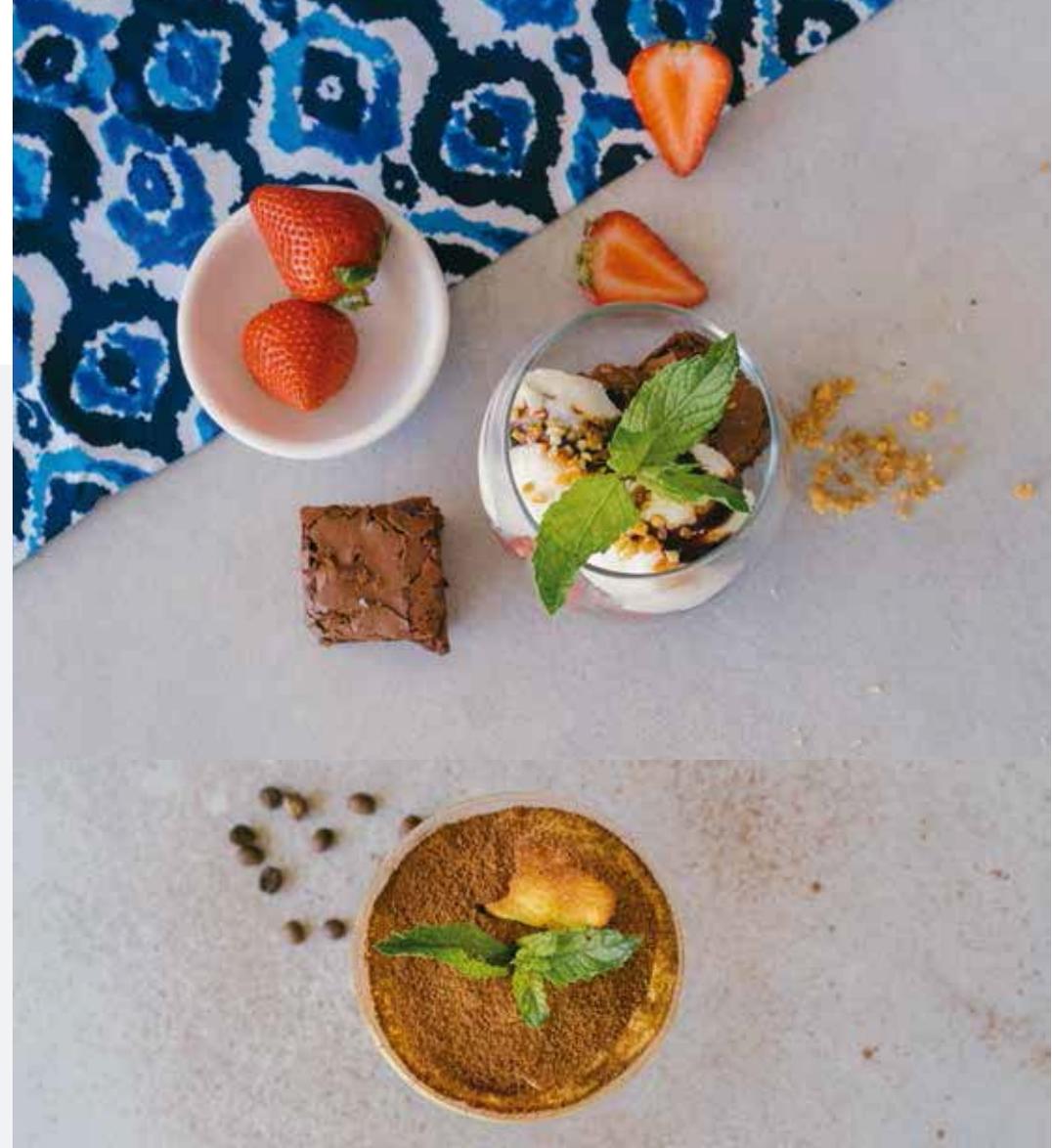
TRASNOCHE

- ♦ Pizzas a la parrilla de diferentes sabores.
- ♦ Conos de papas fritas.
- ♦ Pata de Cerdo Macerada, cocinada en cerveza negra + pancitos saborizados + aderezos.
- ♦ Mini Hamburguesas +
Papas Fritas con cheddar, panceta y verdeo.
- ♦ Mini Shawarmas de ternera

BEBIDAS

- ♦ Gaseosas tradicionales y light, Línea Coca Cola
- ♦ Aguas con y sin gas.

Servicio de Café + Masas secas
Café Nespresso en cápsulas y Bombones Suizos



El servicio incluye: Camareros, Somelier, Barman, Personal de cocina, Vajilla completa, Mantelería, Menús especiales (Celíaco, Vegetariano, Infantil, etc.)