



# LUNCH PREMIUM

## 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: **Lunch Premium**, para eventos sociales. La propuesta podrá adaptarse a las necesidades del Cliente como guste.

CASA GRANDE  
COCINA Y EVENTOS

# MENÚ LUNCH PREMIUM

## RECEPCIÓN

### LOS FRÍOS

- Mini Ensaladas Cesar: con pollo, crotones 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.
- 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.
- Empanadas de cerdo braseado.
- Mini Provoletas con pimentón español y aceite de oliva.
- Tres quesos en masa Filo crocante.
- Bruschetas con champignones.
- Tortillas de papas con salchichitas parrilleras asadas.
- Langostinos rebozados con salsa de soja.
- Bolsitas de hongos, queso brie y hierbas.
- Mollejititas crocantes, cebollas caramelizadas y panceta ahumada.



# MENÚ LUNCH PREMIUM

## FIAMBRES

### TABLAS DE FIAMBRES Y QUESOS PREMIUM

*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 |  
Pata de Jamón Crudo | Mortadela con Pistachos

#### Quesos:

Gouda | Fontina | Pategrás | Gruyere | Sardo condimentado con  
Whisky y especias | Pepato | Queso Azul | Quesos ahumados | Cabra  
Bocconcini marinados con olivas + hierbas |

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

#### Panificación artesanal en horno a leña:

Pan de campo | Focaccia | Grisines caseros | Panes saborizados  
Galletas de queso | Galletas de semillas | Panes Saborizados |  
Bastones de queso y oliva | Trenzas | Baguettes | Tostaditas



# MENÚ LUNCH PREMIUM

ISLAS

## 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.*
- **Parrilla Huinca Clásica**: Chorizitos Paladini + Bondiolas de cerdo + Colita de cuadril con aderezos criollos y panes caseros.

## 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).
- **Pasta italiana** con crema de camarones (en Rechaud o discos de arado).



# MENÚ LUNCH PREMIUM

## POSTRE Y TRASNOCHE

### MINI PLATO

Salmón Rosado con crema de lima, soufflé de espinacas y calabaza.

### POSTRES

#### Shot

- ♦ Delicia de chocolate, dulce de leche casero, frutillas maceradas, helado de crema y crocante de almendras.
- ♦ Mousse de chocolate y maracuyá.
- ♦ Shot de Lemon Pie, con merengue Italiano.

### 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.)