

## Lista de Servicios.

A continuación se detallan los servicios ofrecidos y sus respectivos valores por persona.

### Para Comenzar

#### Jamón serrano

\$ 18100 por servicio

*1 pieza cada 45 personas aprox.*

El servicio incluye panes saborizados, mayonesa de berenjena ahumada, queso crema y ciboulette, tomates hidratados en oliva a las cuatro pimientos, entre otros.

*\*El excedente de la pieza de jamón es obsequiado al anfitrión del evento*

#### Tapeo mediterráneo

\$ 850

Bruschetas con jamón serrano, berenjenas grilladas y tomates confitados, Croquetas con jamón, mejillones gratinados, tortilla española con alioli, albondiguillas con tomate, langostinos rebozados. (incluye canasta de panes saborizados)

#### Paellas (2 cazuelas de 300 gr aprox.)

##### Mallorquina

\$ 900

*Pollo, mariscos, pescado, vegetales, azafrán español y arroz*

##### Valenciana

\$ 830

*Pollo, conejo, vegetales, azafrán español y arroz*

##### Vasca

\$ 990

*Cerdo, pollo, conejo, mariscos, vegetales, azafrán español y arroz*

##### Hortelana

\$ 750

*Legumbres, hortalizas, variedad de hongos, azafrán español y arroz*

##### Menú infantil

\$ 500

*Nuggets de pollo con papitas noisette o superpanchos con salsas*

#### Servicio de barra

*El servicio es sin límite, hasta el horario de finalización pactado*

#### Agua y Gaseosa (Línea Coca Cola)

\$ 310

#### Selección de Vinos

\$ 400

#### Aperitivos (mínimo 40 personas)

\$ 625

*(Fernet Branca, Cinzano, Gancia, Martini, Campari, Bacardí, Cynard, gin Tanqueray)*

#### Pastelería y cafetería

\$ 750

*Cafetería e Infusiones, cuadrardos dulces y petit fours*

#### Camareros uniformados (por camarero)

\$ 1400

#### Precios finales expresados por persona sujetos a modificaciones.

Todos los servicios incluyen la vajilla y menaje correspondiente. Duración máxima 6 hs dependiendo de los servicios contratados.

