

MENU NOCHE BUENA 2017

CENA 3 PASOS

Vigencia: 24 de Diciembre de 2017

Amouse Bouche

- Pate de trucha y panificación artesanal

Primer Paso 3 opciones

- Provoleta grillada, aderezo de tomates secos y rucula sobre pan de campo.
- Langostinos en panko, aderezo de palta y chutney de tomates.
- Sopa de Calabaza especiada.

Segundo Paso 3 opciones

- Raviolón de trucha en salsa Beurre blanc cítrica.
- Ojo de bife marinado, Papines en manteca de salvia y vegetales baby.
- Risotto mediterráneo con mix de hongos y parmesano.

Tercer Paso 3 opciones

- Volcán de chocolate con helado de Sabayon.
- Cremas heladas Design Suite (Chocolate blanco con jengibre, Mandarina, Frutilla, Campari con naranja, Chocolate amargo).
- Mousse de mango, chocolate blanco, y garrapiñada de frutos secos.

Brindis & Confituras

- Pan dulce artesanal, turrone y frutas secas.
- Champagne Rutini espumoso brut nature.

Bebidas

- Agua con y sin gas. Gaseosas.
- Delicada selección de Vinos Bodega La rural

Precio por persona \$ 1200.- FINAL

Enjoy.

MENU NOCHE BUENA 2017 CENA 3 PASOS

Vigencia: 24 de Diciembre de 2017

MENU INFANTIL (menores entre 4 y 12 años)

Primero

- Muzzarellas empanadas con salsa de Tomate

Segundo

- Milanésitas de lomo con puré de papas

Tercero

- Cremas heladas Desing Suites

Bebidas

- Agua con y/o sin gas y gaseosas

Precio por persona \$ 800.- FINAL

Menores de 4 años sin cargo.

Personas vegetariana o celíacas consultar menú especial.

Residentes de la Ciudad de Bariloche gozarán de un 10% de descuento.

No incluye servicio de mesa

La reserva se realiza abonando el 50% del costo total. El saldo deberá saldarse máximo 7 días antes de la fecha del evento.

Enjoy.

MENU AÑO NUEVO2017 CENA 5 PASOS

Vigencia: 31 de Diciembre de 2017

Amousse bouche

Primer Paso

- Degustación de Ceviche (Trucha, pesca blanca y Langostinos).

Segundo Paso

- Salmón y Cordero envueltos en hojaldre con salsa de lima y hongos Patagónicos.

Tercer paso

- Agnolotti frito de queso Philadelphia y ratatouille con fondeu de tomate ahumado.

Cuarto Paso

- Entrecote madurado, vegetales glasé, flan de calabazas anisadas y trinxat (papa, manteca, brócoli y panceta).

Quinto paso

- Trilogía de chocolate (base de choco amargo, mouse de choco con leche helado con coulis de frutos rojos).

Brindis & Confituras

- Pan dulce artesanal, turrone y frutas secas.
- Champagne Rutini.

Bebidas

- Agua con y sin gas. Gaseosas.
- Delicada selección de Vinos La rural (Rutini / Trumpeter).

Precio por persona \$ 2100.- FINAL

MENU AÑO NUEVO2017 CENA 5 PASOS

Vigencia: 31 de Diciembre de 2017

MENU INFANTIL (menores entre 4 y 12 años)

Primero

- Muzzarellas empanadas con salsa de Tomate

Segundo

- Milanesitas de lomo con puré de papas

Tercero

- Cremas heladas Desing Suites

Bebidas

- Agua con y/o sin gas y gaseosas

Precio por persona \$ 890.- FINAL

Menores de 4 años sin cargo.

Personas vegetariana o celíacas consultar menú especial.

Residentes de la Ciudad de Bariloche gozarán de un 10% de descuento.

No incluye servicio de mesa

La reserva se realiza abonando el 50% del costo total. El saldo deberá saldarse máximo 7 días antes de la fecha del evento.

Enjoy.