



Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

Córdoba, 2010

PRESUPUESTO EVENTO EMPRESARIAL

Evento: Agasajo
Lugar: a confirmar
Fecha: a confirmar

Recepción: Opción 1

Bocaditos en tarteletas de hojaldre: (bandejados)

- 1 Vitel toné: peceto procesado con salsa vitel toné
- 2 Roquefort: con crema, mayonesa, vino blanco, especias
- 3 Ciboulet con queso crema
- 4 Agriculce de queso con cerezas al maraschino

Broquetas de pan blanco y pan negro rellenas con:

- 1 Pasta con morrones
- 2 Pasta con olivos negros
- 3 Pasta con apio
- 4 Caprese: muzarella, tomate, albahaca, olivos negros y mayonesa

Arrollados de pan de miga y pionono con jamón, mayonesa, palmitos, huevos y morrones

Empanadas criollas picadas a cuchillo y cocinadas al horno de barro

Copa de gaseosa

Opción 2

Bocaditos en tarteletas de hojaldre: (bandejados)

- 1 Vitel toné: peceto procesado con salsa vitel toné
- 2 Roquefort: con crema, mayonesa, vino blanco, especias
- 3 Ciboulet con queso crema
- 4 Agriculce de queso con cerezas al maraschino

Eduardo Novello
152275391
Gustavo Chavez
155904147

www.asesdelaparrilla.com.ar

AUSPICIA:
 **ARMANDO DEL RIO**
EL MEJOR NEGOCIO EN TRANSPORTE

 **EXPRINTER**
VIAJES
1915

 **SADOP**
Sindicato Argentino de Docentes Privados

 **Amoblamientos**
Argentinos



Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

Broquetas de pan blanco y pan negro rellenas con:

- 1 Pasta con morrones
- 2 Pasta con olivos negros
- 3 Pasta con apio
- 4 Caprese: muzarella, tomate, albahaca, olivos negros y mayonesa

Arrollados de pan de miga y pionono con jamón, mayonesa, palmitos, huevos y morrones

Mesa de Fiambres (Tabla Criolla)

Salame, bondiola y lomito de cerdo (Hnos. Picca de Oncativo), Queso holanda, fontina y dambo; Panes saborizados (cebolla, ajo y orégano), olivos a la provenzal y verduras en escabeche

Copa de gaseosa

**Almuerzo
o Cena:**

Opción 1

Primer plato: Chorizo y morcilla bombón
Segundo plato: **COSTILLAR A LA LLAMA**
Tercer plato: Vacío a la llama
Cuarto plato: Matambre al limón

Guarniciones: Ensalada mixta (lechuga, tomate y repollo colorado)
Rúcula con hebras de queso parmesano

Opción 2

Primer plato: Chorizo y morcilla bombón
Segundo plato: **COSTILLAR A LA LLAMA**
Tercer plato: Vacío a la llama
Cuarto plato: **CABRITO O CORDERO A LA LLAMA**

Eduardo Novello
152275391
Gustavo Chavez
155904147

www.asesdelaparrilla.com.ar

Guarniciones: Ensalada mixta (lechuga, tomate y repollo colorado)
Rúcula con hebras de queso parmesano
Maíz con zanahoria y mayonesa



Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

Comidas al

Disco: Opción 1

Pollo (muslos) con sorrentinos de:
Calabaza y muzzarella
Rúcula y jamón crudo

Opción 2

Bondiola de cerdo al vino blanco con pure mixto gratinado
o papas fritas al disco

Menu de

Pie:

- Empanadas criollas cortadas a cuchillo cocinadas al horno de barro
- Choripan en pan príncipe acompañado de salsa y chimichurri criollo
- Cazuelas de pollo al champignone, nalga de cerdo con panceta ahumada o vacío al queso azul

Postre: Opción 1

Tradicional

Bombón helado (suizo, escoses o almendrado)
con salsa de frutilla

Copa helada con base de frutas frescas (pera, durazno, kiwi y ciruela), crema americana y salsa de chocolate

Opción 2

Criollo

Flan casero con crema o dulce de leche

Zapallitos en almibar

Eduardo Novello

152275391

Gustavo Chavez

155904147

www.asesdelaparrilla.com.ar

AUSPICIA:

 **ARMANDO DEL RIO**
EL MEJOR NEGOCIO EN TRANSPORTE

 **EXPRINTER**
VIAJES
1915



SADOP
Sindicato Argentino de Docentes Privados

 **Amoblamientos**
Argentinos



Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

Bebidas: Opción 1

Gaseosa linea Pepsi
Agua mineral con y sin gas

Opción 2

Gaseosa linea Coca Cola
Agua mineral con y sin gas

Mesa dulce: Opción 1

Tradicional Lemon pie, imperial ruso, selva negra, rogel; Tarta de manzana, pera, coco, frutilla y bombas de crema

Opción 2

Criolla Pastelitos de membrillo y batata, pasta flora, budín de pan, tarta de ricota, alfajorcitos de maicena y colaciones

Servicio de Vajilla:

Sillas, mesas (redondas o tablón), manteleria, servilletas de tela, platos de porcelana (entrada, principal y postre), cubiertos, copas (agua, vino, brindis y trago largo), paneras, ensaladeras, hieleras y cubre silla

Servicio de Atención:

Un mozo cada veinte comensales
Un encargado de Sala (Meitre)
Un encargado de cocina
Un encargado de Asadores

Eduardo Novello
152275391

Gustavo Chavez
155904147

www.asesdelaparrilla.com.ar

Todo el montaje y logística del evento estará a cargo de los propietarios de la Firma





Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

SERVICIOS ADICIONALES

**Sonido e
Iluminación:**

DJ Gerardo Fuentes

**Numeros
Artísticos:**

Show Humorístico Musical (Chuño Cáseres)

Tango (Daniel Simmons)
(Las Rositas)

Folcklore (Inti Huayra)

Animación (Ella y El)

**Salones y
Estancias:**

“Estancia el Rosal” , Ruta E 33 Agua de Oro – www.estanciaelrosal.com.ar

(capacidad para 350 personas)

**Diseño y
Decoración:**

Glam Events (Diseño y decoración)

Eduardo Novello
152275391

Gustavo Chavez
155904147

www.asesdelaparrilla.com.ar

