



Ases de la Parrilla®

El arte de Asar a la llama

Córdoba, 2010

PRESUPUESTO EVENTO PARTICULAR

Evento: Agasajo
Lugar: a confirmar
Fecha: a confirmar

Entrada: Opción 1 Empanadas criollas picadas a cuchillo cocinadas al horno de barro (dos por persona)

Opción 2 Salame tipo casero (Picca de Oncativo), Queso pategrás, panes saborizados (cebolla, ajo y orégano), verduras en escabeche y olivos a la provenzal

**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**

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

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

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 caseo con crema o dulce de leche

Zapallitos en almibar

Bebidas:

Opción 1

Gaseosa linea Pepsi
Agua mineral con y sin gas

Opción 2

Gaseosa linea Coca Cola
Agua mineral con y sin gas

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

Mesa dulce: Opción 1

Tradicional

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

Opción 2

Criolla

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

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio

de Vajilla:

Sillas, mesas (redondas o tablón), mantelería, servilletas de tela, platos de porcelana (entrada, principal y postre), cubiertos, copas (agua, vino y brindis), paneras, ensaladeras, hieleras, bandejas para servir y de mozo

Servicio de

Atención:

Un mozo cada 20 comensales

Gastos de

Traslado:

En el caso de ser fuera del ejido municipal

Sonido e

Iluminación: DJ Gerardo Fuentes

Numeros

Artísticos:

Show Humorístico Musical (Chuño Cáseres)

Tango

(Daniel Simmons)
(Las Rositas)

Folcklore

(Inti Huayra)

Eduardo Novello

152275391

Gustavo Chavez

155904147

Animación:

(Ella y El)

www.asesdelaparrilla.com.ar

AUSPICIA:

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

 **EXPRINTER**
VIAJES
1915



SADOP
Sindicato Argentino de Docentes Privados

 **Amoblamientos**
Argentinos