

CENA DE

# Año Nuevo

**RCT**  
ocean  
GASTRONOMIA

## RECEPCION

Variedad de quesos, fiambres y frutas, chips blancos y negros, mini sacramentos, hojaldraditos y variedad de empanaditas

## ENTRADA

Crepe de espinaca relleno de cuatro quesos con salsa de tomate fresco y albahaca

## PLATO PRINCIPAL

Escalope de lomo en altura envuelto en panceta con guarnición de milhojas de papa.

## POSTRE

Duo de Mousses con crocante de avellanas

## MESA DULCE Y BRINDIS

Copa de champagne, Panettone, confituras, turrone y postre de mani

## FIN DE FIESTA

Pernil de carne vacuna y cerdo

## BEBIDAS INCLUIDAS

Gaseosas, aguas y aguas saborizadas de primera línea - LIBRES toda la noche  
Cerveza en lata y Vinos "Bodega Norton" Malbec Reserva y Chardonnay-  
LIBRES hasta la 1am

**FIESTA + COTILLON + DJ + SHOW: COSTUMBRES ARGENTINAS**

PREVENTA hasta 13/12: Mayores \$153.200 / Menores \$89.800 (de 4 a 10 años)  
VENTA del 14/12 al 26/12: Mayores \$183.700 / Menores \$110.500 (de 4 a 10 años)

**CLICK AQUÍ PARA INGRESAR A LA PLATAFORMA Y  
RESERVAR ONLINE**

**HACE TU RESERVA Y PAGA EN 6 CUOTAS SIN INTERES  
CON TARJETA CABAL**

 **1152193434**

Los lugares serán asignados según la fecha de reserva.  
Cualquier solicitud especial comunicarse vía mail a  
gastronomiarct@gmail.com



CENA DE

# Año Nuevo

**RCT**  
ocean  
GASTRONOMIA

## INFANTIL

RECEPCION: Variedad de quesos, fiambres y frutas, chips blancos y negros, mini sacramentos, hojaldraditos y variedad de empanaditas  
ENTRADA: Bastones de muzzarella con salsa roja  
PLATO PRINCIPAL: Sorrentinos con salsa mixta o Lomo grille con papas  
POSTRE: Copa helada  
FIN DE FIESTA: Pernil de carne vacuna y cerdo

## CELIACO

RECEPCION: Catering apto  
ENTRADA: Crepe de espinaca relleno de cuatro quesos con salsa tomate  
PLATO PRINCIPAL: Escalope de lomo envuelto en panceta con chips de papa y batata (todo cocinado aparte)  
POSTRE: Duo de Mousses con crocante de avellanas  
FIN DE FIESTA: Pernil de carne vacuna y cerdo (con pan apto)  
*-En el caso que no quiera esas opciones puede elegir entre la variedad de comida envasada especialmente para personas celíacas de la panadería La Reina del Parque-*

## VEGETARIANO

RECEPCION: Variedad de quesos y frutas, chips blancos y negros, mini sacramentos y variedad de empanaditas  
ENTRADA: Crepe de espinaca relleno de cuatro quesos con salsa tomate  
PLATO PRINCIPAL: Berenjenas a la parmesana o lasagna de vegetales.  
FIN DE FIESTA: Hamburguesas vegetarianas

## TODOS INCLUYEN

MESA DULCE + BRINDIS con Champagne  
BEBIDAS: Gaseosas, aguas y aguas saborizadas de primera línea - LIBRES toda la noche + Cerveza en lata y Vinos "Bodega Norton" Malbec Reserva y Chardonnay-  
LIBRES hasta la 1am

**FIESTA + COTILLON + DJ + SHOW: COSTUMBRES ARGENTINAS**

PREVENTA hasta 13/12: Mayores \$153.200 / Menores \$89.800 (de 4 a 10 años)  
VENTA del 14/12 al 26/12: Mayores \$183.700 / Menores \$110.500 (de 4 a 10 años)

**HACE TU RESERVA Y PAGA EN 6 CUOTAS SIN INTERES  
CON TARJETA CABAL**



**1152193434**

Los lugares serán asignados según la fecha de reserva.  
Cualquier solicitud especial comunicarse vía mail a  
[gastronomiarct@gmail.com](mailto:gastronomiarct@gmail.com)





# Menú Año Nuevo

**¡Anticipate a las fiestas!  
Nosotros te resolvemos el menú.**

**Comida por peso  
¡Solo con reserva previa!**

## Entrada

Vitel Tone (100gr).....	\$5900
Lengua a la vinagreta..... (100gr)	\$4900
Ensalada rusa (500gr).....	\$6300
Mayonesa de ave..... (500gr)	\$8000
Pionono primavera..... (unid. 550gr)	\$18500
Pionono Atún..... (unid. 550gr)	\$21100
Arrollado de berenjena..... (unid. 550gr)	\$18500

## Principal x kilo

Arrollado de pollo..... (unid. 550gr)	\$26600
Cuadril relleno.....	\$51600
Carré mechado..... con panceta y ciruela	\$48300
Pechito de cerdo..... braseado (porción) + guarnición a elección: Ensalada rusa o Ensalada de lechuga y tomate.	\$22000

**Se toman pedidos hasta el 31/12 a las 12hs  
Pagalo en 6 cuotas sin interés con tu tarjeta CABAL**

**Hacé tu reserva**

**☎ 0223 464 1111 - Interno 23**