

CENA DE

★ Año Nuevo ★

RCT
oceaan
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, turrones y postre de maní

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

INFANTIL

RCT
oceaan
GASTRONOMIA

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-

VEGETARIO

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



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:	\$22000
Ensalada rusa o Ensalada de lechuga y tomate.	

*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