

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 **17/12** Mayores \$153.200 / Menores \$89.800 (de 4 a 10 años)
VENTA del **18/12** 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 **17/12** Mayores **\$153.200** / Menores **\$89.800** (de 4 a 10 años)
VENTA del **18/12** 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: 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