

Cena de Navidad



RECEPCION

Chips blancos y negros, mini sacramentos, hojaldraditos, surtido de empanaditas

ENTRADA

Souffle tricolor con salsa de quesos con almendras tostadas

PLATO PRINCIPAL

Pollo relleno capresse acompañado con salsa y guarnición chips de papa y batata

POSTRE

Tiramisú de la casa

MESA DULCE Y BRINDIS

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

FIN DE FIESTA

Variedad de Pizzas

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: MARCELO ZAFFE

PREVENTA hasta 13/12: Mayores \$146.500 / Menores \$87.800 (de 4 a 10 años)
VENTA del 14/12 al 22/12: Mayores \$174.500 / Menores \$104.000 (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 Navidad



INFANTIL

RECEPCION: Chips blancos y negros, mini sacramentos, hojaldraditos y variedad de empanaditas
ENTRADA: Canastita de jamón y queso
PLATO PRINCIPAL: Milanesa de peceto con chips de papas y batatas
POSTRE: Copa helada
FIN DE FIESTA: Variedad de pizzas

CELIACO

RECEPCION: Catering apto
ENTRADA: Souffle tricolor con salsa de quesos con almendras tostadas
PLATO PRINCIPAL: Pollo relleno capresse acompañado con salsa y guarnición chips de papa y batata
POSTRE: Tiramisú de la casa
FIN DE FIESTA: Pizzeta apta

-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: Chips blancos y negros, mini sacramentos, hojaldraditos y variedad de empanaditas
ENTRADA: Souffle tricolor con salsa de quesos con almendras tostadas
PLATO PRINCIPAL: Calabaza rellena con verduras, choclo y queso gratinado
POSTRE: Tiramisú de la casa
FIN DE FIESTA: Variedad de pizzas

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: MARCELO ZAFFE

PREVENTA hasta 13/12: Mayores \$146.500 / Menores \$87.800 (de 4 a 10 años)
VENTA del 14/12 al 22/12: Mayores \$174.500 / Menores \$104.000 (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 Navideño

¡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.....	\$4900
(100gr)	
Ensalada rusa (500gr).....	\$6300
Mayonesa de ave.....	\$8000
(500gr)	
Pionono primavera.....	\$18500
(unid. 550gr)	
Pionono Atún.....	\$21100
(unid. 550gr)	
Arrollado de berenjena.....	\$18500
(unid. 550gr)	

Principal x kilo

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

Se toman pedidos hasta el 24/12 a las 14hs
Pagalo en 6 cuotas sin interés con tu tarjeta CABAL

Hacé tu reserva
☎ 0223 464 1111 - Interno 23