



# Menú Año Nuevo

# Clásico

# Recepción

Variedad de fiambres, sándwich de miga, canapés, empanaditas, nachos.

### Entrada

Brusquetas con variedad de hongos salteados y brusquetas capresse con ensalada fresca.

### Principal

Bife de chorizo braseado con papas rústicas pintadas con salsa criolla.

#### Postre

Copa Brownie.

## Mesa dulce

Pan dulce, postre de maní, confituras y turrones.

Brindis

Champagne

Fin de fiesta

Pernil

# **Bebidas**

Gaseosa primera línea Agua con y sin gas - Aguas saborizadas Cerveza en lata (ibre hasta las 2am) - Vinos

BEBIDAS SIN ALCOHOL LIBRES TODA LA NOCHE

FIESTA + COTILLÓN + DJ SHOW: CHICHO ROMAIRONE

# CLICK AQUI PARA INGRESAR A LA PLATAFORMA Y RESERVAR

PREVENTA (hasta el 13 de diciembre inclusive) ADULTOS: \$98900 / NIÑOS \$57900 (4 a 10 años) Del 14 al 22 inclusive ADULTOS : \$118500 / NIÑOS \$71300 (4 a 10 años)

# Hacé tu reserva - Pagá en 6 cuotas sin interés con Cabal © 11 5219 3434

Los lugares serán asignados según la fecha de reservación. Cualquier solicitud especial comunicarse via mail 🖂 gastronomiarct@gmail.com

