

MANUEL BORDON

GH Catering y Eventos

MENU TRADICIONAL

RECEPCION

Chipá y mousse de roquefort
Pincho de muzzarella y cherry
Peperonata y queso criollo
Blinis de papa y longaniza a la española
Pasteles caprese, verdeo, tomate y queso
Empanadas mendocinas

CENA

PRIMER PLATO

Pastel de calabaza y chivo

SEGUNDO PLATO

Bondiola de cerdo braseada a la mostaza de Dijon, papines andinos a la manteca de hiervas y mix de vegetales a la chapa

POSTRE

Struesel de chocolate, cocada de limón y coulis de frutos rojos

MANUEL BORDON

GH Catering y Eventos

MENU CELIACO

RECEPCION

Mousse de roquefort y nuez caramelizada
Pincho de muzzarella y cherry
Peperonata y queso criollo
Blinis de papa y longaniza a la española
Sopa de tomate

CENA

PRIMER PLATO

Pastel de calabaza y chivo

SEGUNDO PLATO

Bondiola de cerdo braseada a la mostaza de Dijon, papines andinos a la manteca de hiervas y mix de vegetales a la chapa

POSTRE

Vigilante Mendocino y nuez (Higos, alcayota, zapallo en almíbar)

MANUEL BORDON

GH Catering y Eventos

MENU VEGETARIANO

RECEPCION

Chipá y mousse de roquefort
Pincho de muzzarella y cherry
Peperonata y queso criollo
Blinis de papa
Sopa de Tomate

CENA

PRIMER PLATO

Lasagna de verduras a la chapa

SEGUNDO PLATO

Panzotti de espinacas al graten de crema de hongos portobello

POSTRE

Struesel de chocolate, cocada de limón y coulis de frutos rojos

MANUEL BORDON

GH Catering y Eventos

MENU VEGANO

RECEPCION

Mix de verdes hidropónicos, almendras, zanahorias y cherrys confitados

CENA

PRIMER PLATO

Lasagna de verduras a la chapa

SEGUNDO PLATO

Risotto de hongos

POSTRE

Vigilante Mendocino y nuez (Higos, alcayota, zapallo en almíbar)