



# BRUNCH 1

## **MESA FRÍA**

- Variedad de frutas (Melón, sandía, kiwi, fresas, uvas)
- Variedad de quesos (Queso mozzarella, holandés, hierbas, cheddar)
- Tabla de embutidos y fiambres.
- Jugos Naturales
- Yogurt
- Granola

## **MESA CALIENTE**

- Tostada de lomo fino y champiñones cremoso acompañado de espárragos a la parrilla, aguacate y huevo pochado
- Hamburguesas Angus
- Choripán

## **POSTRE**

- Variedad de mini rollos (canela, pistacho y chocolate, frambuesa y chocolate)

## **BEBIDAS CALIENTES**

- Café
- Aromáticas
- Leche
- Té

*Mínimo requerido: 20 personas, un solo menú para todos y con 5 días de anticipación Valor del menú: \$20 por persona con imp.*



# BRUNCH 2

## **MESA FRÍA**

- Variedad de frutas (Melón, sandía, kiwi, fresas, uvas)
- Variedad de quesos (Queso mozzarella, holandés, hierbas, cheddar)
- Tabla de embutidos y fiambres.
- Jugos Naturales
- Yogurt
- Granola
- Mermeladas

## **MESA CALIENTE**

- Mini Empanadas (carne, pollo queso)
- Matambre a la pizza
- Huevos revueltos con tocino
- Quesadillas de queso, aguacate, tomates deshidratados
- 2 cortes de carne nacional (Bife de chorizo, lomo a la mantequilla)

## **GUARNICIONES**

- Pasta
- Ensalada
- Puré Mixto

## **POSTRE**

- Variedad de mini tartaletas de almendra y frutas (kiwi, frambuesa, frutos rojos, mandgo)

## **BEBIDAS CALIENTES**

- Café
- Aromáticas
- Leche
- Té

*Mínimo requerido: 20 personas, un solo menú para todos y con 5 días de anticipación Valor del menú: \$25 por persona con imp.*