



BEC

BARILOCHE EVENTOS
& CONVENCIONES



Congresos | Convenciones | Ferias | Reuniones
Lanzamientos de productos | Eventos Sociales

Servicio
Gastronómico

Cocktail



Tu evento
impeccable





A partir de
18 hs.

Cocktail



Armá tu Cocktail a medida

Elija según el tiempo del servicio las variedades de bocados:

Tiempo de servicio	Bocados
30 minutos	2 fríos / 2 calientes
1 horas	3 fríos / 3 calientes
2 horas	3 fríos / 3 calientes / 1 principal / 1 dulce
3 horas	4 fríos / 4 calientes / 1 principal / 2 dulces

Bocados Fríos

- Shot taboule
- Brochette caprese
- Carpaccio de pulpo
- Tartar de trucha espuma de aguacate y lima
- Cocktail de camarones y espuma de pomelo
- Ceviche mixto
- Blinis queso crema y gravlax de salmón
- Bruschetta jamón ibérico
- Escabeche de conejo
- Focaccia de aceitunas, savarín de queso de cabra y chutney de tomate
- Escabeche de hongo
- Shot de hummus
- Sopa fría andaluza
- Shot de queso azul y compota de peras
- Tiraditos de trucha

Bocados Calientes

- Quiche Lorain
- Acarajé de papa y queso ahumado
- Pincho de cerdo agridulce

- Langostinos con coco
- Vol au vent de hongos patagónicos
- Empanaditas de carne
- Empanaditas de trucha
- Won Ton de cordero
- Roll crujiente de espinaca
- Pinchos de ave crispy
- Polenta frita sobre estofado de osobuco

Platos Principales

- Tiritas de lomo con salsa de echalottes y papas rústicas en manteca de salvia
- Malfatti de espinaca con crema de azafrán
- Cazuela de cordero a la cerveza negra
- Rissoto de hongos
- Ñoquis de remolacha, tomate cherry, albahaca y olivas negras
- Cazuela de pollo al curry con arroz salvaje

Bocados Dulces

- Cheesecake de cítricos y confitura de naranja
- Macarons de chocolate y crema moka
- Tarta tibia de manzana
- Shot de chocolate y praliné
- Ciboust de vainilla y frutos rojos
- Sopa de chocolate y esfera de frutos rojos
- Mousse de dulce de leche y crocante de cereales

 **Podrá incluir bocados adicionales según su preferencia**

Servicio **Gastronómico**



Tu evento
impecable

Estaciones Adicionales



Contamos con opciones veganas, vegetarianas, aptas para celíacos y otras dietas especiales.

ESTACIÓN LATINOAMERICANA

- Yuca a la huincaína, patacones, anticucho de cordero, pollo a la mole poblano, acarajé de camarones, feijoada, ceviche mixto con leche de coco

ESTACIÓN QUESOS Y FIAMBRES Y AHUMADOS

EXPERIENCIA ARGENTINA

- Ciabatta de milanesa, entraña con tortas fritas, mini choripanes con criolla, empanadas saltenas, mini provoleta de cabra, riñones a la provenzal

ESTACIÓN SUSHI

- Selección de sushi, sashimis y niguiris

VIVA ITALIA

- Piadina, penne rigatti y mozzarella de búfala, tomates cherry y olivas negras, risotto de hongos, pizzeta margherita, lasagna

BLACK & WHITE

- Bombonería fina del mejor chocolate de Bariloche

MESA DULCE

- Tarta tibia de manzana, shot tiramisú, red velvet de frambuesa, chesecake de maracuya, shot de chocolate, variedad de mousses, frutillas cubiertas con chocolate, torta brownie, duo de pistacho y vainilla, flan de coco, macarons (se deben elegir 6 opciones)

CANDY BAR

- Pop Cakes, Cupcakes, Pop Corn, Chocolates, Caramelos, Chupetines. Customizable por colores o temáticas



En todos los casos se incluye bebidas sin alcohol. Vea nuestra carta de bebidas con alcohol para acompañar su propuesta.

Servicio **Gastronómico**

BEC
BARILOCHE EVENTOS
& CONVENCIONES

Tu evento
impecable