SOLN3/3% ICCSO

Menulation



En Espai elaboramos todos los alimentos, haciendo una cuidadadosa selección de las materias primas para ofrecerte una experiencia culinaria de primer nivel.

ENTREMESES FRÍOS

*A elección 5 opciones para los adultos, 3 opciones para los adolescentes y niños

- · Sablé de salmón ahumado y caviar
- Sablé con mousse de queso azul y nueces caramelizadas
- Crostini con salmón rosado y crema de albahaca
- Crostini con tomates secos y jamón crudo
- · Pincho caprese con aceite de albahaca
- Ceviche de langostinos
- Profiterol con mousse de pollo al verdeo
- Sandwich de salvado con jamón crudo y queso
- Sandwich de miga de jamón y queso (ó figacita de manteca)
- Brioche de peceto con crema de aceitunas
- Hojaldrado con jamón y queso
- Figacita de pollo fileteado con mayonesa saborizada
- Figacita de vegetales asados con crema de hierbas

ENTREMESES CALIENTES

*A elección 6 opciones para los adultos, 3 opciones para los adolescentes y niños

- Rollo mediterráneo en masa philo
- Langostinos empanados
- Cazuela de lomo y verduras
- Mini empanadas de ternera soufflé
- · Tostados de jamón y queso
- Mejillones con crocante
- Pincho de molleja y jamón caramelizado
- Pincho de ave y panceta
- Croquetas de queso
- · Bastones de ave
- Falafel con crema cítrica
- Mini hamburguesas

ISLAS OPCIONALES

- Sorrentinos de espinaca y queso con salsa fileto
- Goulash con Spatzele
- Sandwichs de carne braseada con variedad de dips
- Fajitas de ave y carne con variedad de dips
- Fried Chicken con salsa barbacoa
- Cazuela Chop Suey
- Tablas de quesos y fiambres
- Sushi

PLATO DE ENTRADA

ADULTOS

- Creppe de curry, rellena de espinaca y queso/brócoli y queso
- Involtini de masa philo relleno de espinaca, queso y ricota
- Brochette de ave y vegetales

ADOLESCENTES Y NIÑOS

- Creppe de jamón y queso
- Pizzas individuales
- Mac and cheese
- Bastones de mozzarella

SALSAS

*1 opción por cada plato de entrada elegido

Crema, Puerro, Queso, Verdeo, Fileto, Cheddar

PLATO PRINCIPAL

ADULTOS

- Bondiola braseada en dos cocciones, salsa de reducción con barbacoa casera
- Lomo relleno con verduras, salsa oscura y panceta
- Roll de ave relleno de verdeo, queso y crema envuelto en panceta con salsa de mostaza

ADOLESCENTES Y NIÑOS

- Milanesa de ave napolitana (salsa fileto y mozzarella)
- * Opción cheddar y panceta
- Hamburguesa casera completa (queso, lechuga y tomate)
- Roll de ave relleno de jamón y queso, rebozado en panko, con salsa crema

GUARNICIONES

*1 opción por cada plato principal elegido

- Papas cuña al horno
- Papas fritas
- Papas Noisette
- Budín de calabaza o espinaca
- Milhojas de papa

ELABORACIÓN PROPIA DE PANIFICADOS



POSTRES

- Copa Helada Espai (Mousse de chocolate, helado de crema americana, crocante)
- Copa Tiramisu con salsa de café y chocolate en rama
- Pavlova con frutas de estación
- Opción de estación: frutillas en almíbar con helado de crema americana

ADOLESCENTES Y NIÑOS

- · Brownie con helado de americana
- Paleta de americana y nutella / americana y oreo

DEGUSTACIÓN DE DULCES

LINGOTES

- Brownie, Nutella y merengue
- Chocotorta
- Petit rogel
- Petit cheesecake
- Crumble de manzana

SHOTS

- Postrecito marroc y chocolate
- Mousse de maracuyá
- Trifle de vainilla dulce de leche y crocante
- Lemon pie
- Tiramisú

TORTA AGASAJO

 Budín Hamburgués o bizcochuelo de vainilla relleno con dulce de leche

CAFÉ

FINAL DE FIESTA

(Una opción a elección)

- Pizzas caseras
- Medialunas rellenas con jamón y queso
- Sandwich de carne



- Agua con y sin gas
- Agua saborizada línea Coca Cola
- Gaseosas regulares y light línea Coca Cola
- Cerveza rubia Stella Artois

TRAGOS CLASICOS

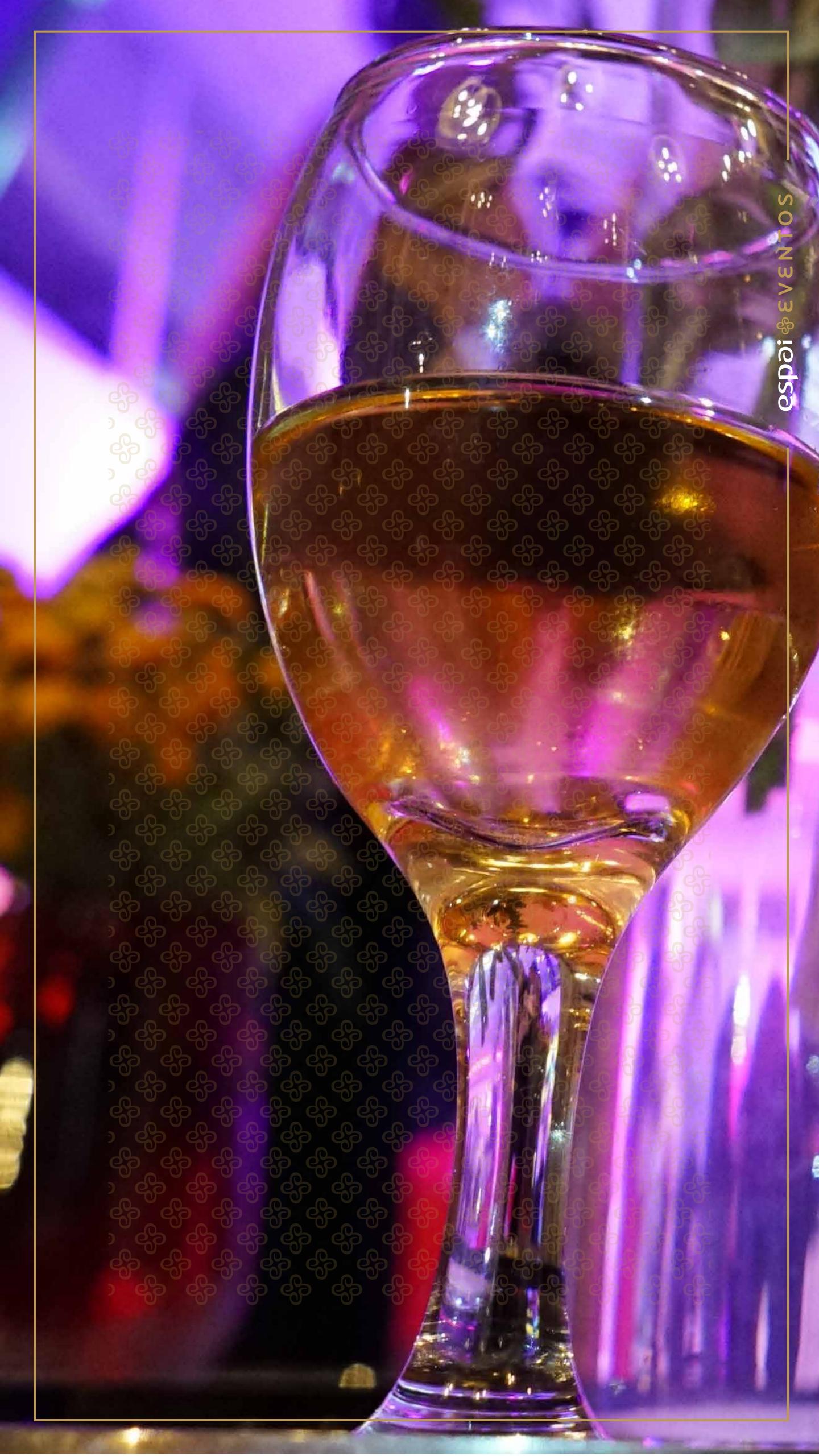
- Fernet Cola (fernet, coca cola)
- Daiquiris de frutilla, durazno, limón (ron, hielo, azúcar)
- · Gancia batido (gancia, sprite, limón)
- Cuba libre (ron dorado, coca cola, limón)
- Negroni (gin, aperitivo rosso, campari)
- Gin tonic (gin, tónica, limón, jengibre)
- Whiscola (whisky, coca cola)
- Vodka con naranja (vodka, jugo de naranja)
- Aperol Spritz (aperol, champagne)
- Cynar Julep (cynar, pomelo, limón, menta)
- Cynarazo (cynar, aperol, tónica, menta)
- Juan Collins (gin, pomelo, cynar)
 - * Tragos creados con fruta natural

MARCAS

- Vodka: Smirnoff | Ron: Bacardi | Gin: Gordons / Burnett | Whisky: J&b / Ballantines
- Aperitivos Bitter: Americano Gancia, Fratelli Branca, Campari, Cynar, Aperol

Barra Menores

- Frozen Tropical con fruta natural (Frutilla/Naranja/Durazno)
- Limonada de Menta y jengibre
- Milkshake goloso (Dulce de Leche/Chocolate, Malvavisco)
- Ice Tea de frutos rojos y menta



CARTA DE VINOS

OPCIÓN 1

- Séptima Malbec
- Séptima Chardonnay
- Maria Codorniú Espumante Brut Nature

OPCIÓN 2

- Salentein Reserva Malbec
- Salentein Reserva Chardonnay
- Salentein Espumante Brut Nature

OPCIÓN 3

- Dv Catena Cabernet Malbec
- Dv Catena Chardonnay Chardonnay
- Baron B Espumante Brut Nature



SERVICIOS ADICIONALES

BARRA TRAGOS DE AUTOR

#1 AMORES COMO EL NUESTRO

(Gin, Pepino, Limón, Soda)

#2 SE NOTA QUE NO ME QUERES

(Campari, Miel, Laurel, Limón, Tónica)

#3 BOMBON ASESINO

(Ron Dorado, Anana, Romero, Naranja)

#4 MARCHATE AHORA

(Aperol, Sandia, Albahaca, Espumante)

[Trago de Estación]

#5 NO ME ARREPIENTO DE ESTE AMOR

(Cynar, Jengibre, Limón, Tónica)

#6 Y ES OTRA NOCHE LLORANDOTE

(Whisky Escocés, Miel, Laurel, Pomelo, Soda)

#7 BESO A BESO

(Gancia, Albahaca, Limón, Espumante)

#8 MENEAITO

(Campari, Vermu Rosso, Jengibre, Sidra)

#9 TUTA TUTA

(Vodka, Maracuyá, Albahaca, Limón)

#10 NO TE CREAS TAN IMPORTANTE

(Gin, Pepino, Pimienta, Tónica)

MARCAS

Vodka: Smirnoff

• Ron: Bacardi O Havana

Gin: Burnetts O Gordon's

Whisky: J&b / Ballantines

Aperitivos: Gancia, Aperol, Cynar

Espumante: Cinzano Pro Spritz

Vermouth: Cinzano Rosso

Sidra: 1888 O Zedryc

Whisky: J&b

ALMIBARES Y JUGOS NATURALES DE ESTACIÓN

CERVEZA ARTESANAL TIRADA

*A eleccion entre 1 y 3 Estilos

Marca: Larsen

Estilos Disponibles:

Blonde Ale, Scottish Ale, Porter, Honey, Apa, Red Ipa, American Ipa

INCLUIDOS

- Coordinador del evento
- · Servicio de mozos y maître
- Chef y Staff de Cocina
- Servicio de Barra
- Disc Jockey e iluminador
- · Personal de recepción y guardarropas
- Personal de limpieza
- Personal Cuidado de autos exterior
- Vajilla
- Mantelería blanca
- Mesas redondas y sillas
- Mesa Principal
- Torta de exposición
- · Camarín exclusivo (2 Hs. antes del evento)
- Ambiente climatizado con AC frío-calor
- Amplio parque y sectores al aire libre
- Exterior calefaccionado
- Mobiliario de Jardín
- Pista de baile led
- Pantallas Video Wall full HD
- Maquina efecto Humo en pista de baile
- Equipos de Sonido e Iluminación
- Seguro y Asistencia médica
- Estacionamiento vip para 8 autos
- Grupo electrógeno propio



Contactenos!

0

Cno. Gral. Manuel Belgrano 5017, B1897CDC, Gonnet, Buenos Aires

+5492214762313

@espai.eventos

info@espai.com.ar

www.espai.com.ar



www.espai.com.ar