



Cena de Camaradería – Menú

Recepción

Lunch frío: Sandwiches de miga triples de jamón y queso, de palmitos y salsa golf, triple primavera y de aceitunas y jamón. Triples de pan negro de tomate y lechuga. Fosforitos, mini bruschettas de rúcula, queso crema y jamón crudo, y de palmitos y salsa golf.

Lunch caliente: Sacramentitos de jamón y queso, empanaditas salteñas, empanaditas de jamón y queso, mini pinchos de ternera y verduras y de pechuga marinada, pimientos y cebollas caramelizadas.

Platos principales

Pernil de cerdo a la mostaza

Pechuguitas de pollo a la plancha con salsa crema de verdeos.

Salsas para acompañar las carnes: guacamole, crema de queso y albahaca, provenzal, mostaza y miel, crema de pimientos y puerros, crema de remolacha y aceitunas, ketchup picante.

Postre

Tacita helada de mascarpone con frutos rojos.

Bebidas

Gaseosas línea Coca Cola, jugos de fruta, agua con y sin gas, vino blanco, tinto y rosado. Hielo.

Menú para celíacos o vegetarianos a requerimiento

Costo por persona

Estudiantes: \$500

Investigadores: \$1000