

BARRETO

SABOR ARGENTINO

31
cena de fin de año



BUFFET

Nuestros quesos artesanales:
provolone estacionado, brie, gouda,
cheddar y pepato con pimienta
acompañado de chutney caseros.

.

Fiambres seleccionados: pastrón casero,
bondiola de cerdo a la pimienta, nduja
grillada, lengua curada, jamón crudo
especial, salamin tipo ibérico

.

Chorizo de cerdo

.

Variedad de panes artesanales

.

Lengua a la provenzal

.

Vittel toné

.

Pavo

.

Papines andinos, con mostaneza y
huevo rallado

.

Remolachas curadas con queso azul

Zanahorias grilladas con alioli y
semillas de girasol

.

Hummus con garbanzos crocantes

.

Pickles caseros y aceitunas marinadas

.

Variedad de hojas verdes del huerto

.

Ensalada de calabaza asada con
cilantro y aceitunas negras

.

Variedad de ensaldas

.

Hongos grillados con salsa de kale
ahumado

.

Tomates de quinta con boconccinos y
albahaca

.

Hinojos frescos con cítricos a vivo y
vinagreta de mostaza de Dijon

.

Portobellos rellenos de espinaca a la
crema

PRINCIPAL

Morcilla

.

Costillar a la cruz con quebracho colorado

.

Lechón al asador

.

Papas dominó al tomillo

.

Vegetales al rescoldo

POSTRE

Pavlova con frutillas maceradas con menta
y helado de pomelo.

BARRETO
SABOR ARGENTINO

MESA DULCE

Mantecol / Turrón / Pan dulce
·
Almendras con chocolate
·
Cerezas / Frutillas con crema
·
Garrapiñadas de frutas secas
·
Uvas

OPEN BAR

Gaseosa Línea Coca Cola regular
y sin azúcar
·
Agua mineral con o sin gas
·
Jugo de naranja y romero
·
Pomelada
·
Limonada de menta y jengibre
·
Cerveza Rabieta
·
Vino DV Catena Malbec Malbec
(Bodega Catena Zapata)
·
Espumante para brindis

COCTELERÍA

Caipirinia
·
Cynar Julep
·
Fernet Branca
·
Cuba Libre
·
Garibaldi
·
Manhattan
·
Mojito Cubano
·
Negroni
·
Old Fashioned
·
Boulevardier
·
Tom Colins
·
Gin tonic

*Requerimientos alimenticios disponibles con
notificación previa (celíacos, kosher, etc.)

PRECIO POR PERSONA \$ 150.000

Este menú Incluye:

Estacionamiento exclusivo y gratuito / Ambiente climatizado
Disk jockey / Ambientaciones / Servicios de iluminación y sonido

BARRETO
SABOR ARGENTINO

IMPORTANTE

Las reservas se tomarán hasta 72hs antes del evento, las efectuadas después de las 20:00hs serán procesadas por nuestro equipo de atención al cliente el día siguiente.

Las reservas deben ser efectuadas con el nombre del cliente y cantidad de asistentes.

Para poder ingresar a Barreto deberá mostrar la reserva impresa o email desde el celular.

Barreto determina la ubicación de las personas en las mesas del salón.

Nuestro personal de atención estará en contacto con usted por e-mail, luego de recibir el pago para confirmar su reserva.

Consultar por servicio de traslado de regreso.

VIGENCIA DE VALORES

Los precios estarán vigentes a partir de la fecha y hasta 48 hs. desde la emisión de este presupuesto. En caso de alguna oscilación monetaria considerable, el precio tendrá un ajuste.

CONFIRMACIÓN

La cantidad de comensales y el menú elegido, deberán informarse 7 días antes del evento, sin excepciones.

ADICIONALES

Tanto para la cantidad de comensales como para los servicios adicionales que se agreguen, se deberá dar aviso con 7 días de anticipación.

FORMA DE PAGO

Tarjetas de crédito Visa, MasterCard, Transferencia bancaria.
El evento deberá estar abonado en su totalidad, 72hs antes del mismo.



+54 9 11 2500-2811



5411 5245-7740



barretolarural@gmail.com

BARRETO
SABOR ARGENTINO

31
cena de fin de año

BARRETO

SABOR ARGENTINO

