



Nouvelle Cuisine

PRIMER PLATO

- Copa de Camarones
(Palmitos, Perlitas de melón, ananá y camarones)

COPA TROPICAL

(Palmitos, manzana, apio, ananá y salsa americana)

ENSALADA CAPRESE

(Mozzarella fresca, aceitunas negras, hojas verdes, pimientos y crotons de trigo)

TRUCHA RELLENA CON 3 SALSAS

ENSALADA DE SALMON Y PALTA

(Colchón de hojas verdes, salmón, palta, pomelo rosado, cascaritas de pomelo glaseadas)

- Crepes de verdura y camarones con salsa de tomate
- Crepes de espárragos, champignon con salsa Rose
- Sorrentinos con salsa de Príncipe de Napoli
- Paquetito de masa fila relleno de verdura
- Crepes de centolla, con salsa de ciboulette
- Brótola rellena con salmón y salsa muselina
- Voul au Vent de champignon
- Strudel de vegetales con queso y salsa de tomate
- Lasagna rellena de ricota, espinaca, jamón y queso con salsa a la Florentina
- Raviolones rellenos de verdura y pollo sobre espejo de salsa al Escarparo
- Milanesitas de mozzarella sobre espejo salsa de ketchup caliente, con tomatitos cherry, huevos de codorniz y papas smile o rejillas

MENÚ

SEGUNDO PLATO

- Pollo deshuesado con salsa a la mostaza, mil hojas de papa, verduras grilladas
- Pollo relleno de verdura y champiñon con salsa de puerro, con flan de calabaza, crocantes de verduras, papitas noisette
- Pollo deshuesado con salsa de ciruela y durazno, con papas duquesas, chop-suey, zanahorias glaseadas
- Lomo con salsa a la Borgoña, con papas a la crema, zanahorias glaseadas
- Lomo con salsa a las 2 mostazas, con papitas noisette, batatas a la miel, cebollitas glaseadas
- Lomo a la Wellington con salsa al champagne, budincitos de choclo, manzanas al vapor con grosellas y almendras
- Suprema a la napolitana con papas rejillas
- Suprema a la suiza con croquetas de papa

CATERING PARA FIESTAS y EVENTOS

Pillado 715

Tel.: 4613-3498

Cel.: 15-4470-0691

info@nouvelle-cuisine.com.ar

www.nouvelle-cuisine.com.ar