



Nouvelle Cuisine

POSTRES

- Apple pie con helado de americana y salsa de chocolate e Inglesa
- Copa con fresca crema helada de sambayón con salsa frutos del bosque y cereales crocantes al chocolate
- Peras a la borgoña con helado de sambayón, salsa de frutos del bosque, con naranjas maceradas
- Copa africana: dulce de leche, merengue, helado de chocolate, mousse de chocolate, crema chantilly
- Torta helada con frutillas flambé (sambayón, chocolate, frutilla, crema chantilly y cerezas)
- Tiramisú con helado de sambayón y salsa de chocolate
- Peras al marrasquino, con helado de americana y salsa de frutilla
- Copa con base de brownie de chocolate amargo con helado de menta granizado y salsa de chocolate

MESA DULCE

- Selección de tortas Vieneses Surtidas
- Selva Negra
- Isla Flotante
- Tartas de Frutilla
- Lemon Pie
- Mousse de Chocolate
- Fileteadores de Sambayón
- Ensalada de frutas
- Flan casero
- Frutas de estaciones fileteadas, presentadas sobre espejos con decoración
- Panqueques de manzana y dulce de leche
- Waffles
- Fondue de chocolate
- Frutas secas, nueces, almendras, dátiles, pistachos
- Mesa de Café y Té

MENÚ

FIN DE FIESTA

- Desayuno Americano
- Pizza con Cerveza
- Pata de Ternera
- Panchos Canadienses
- Chivitos
- Parrillada
- Tostados con jugos de Frutas
- Café con Leche y Medialunas
- Chocolate con Churros

DETALLES DEL SERVICIO

- Vajilla
- Mantelería Completa
- Cristalería
- Centros de Mesas
- Importante centro Floral para la mesa Principal
- Maitres, chefs, mozos y ayudantes

FORMAS DE PAGO

Por sistemas de cancelación de cubiertos, ante un eventual ajuste de valores, solo serán efectuadas las sumas pendientes a la cancelación.

Los menores de 6 años de edad abonan el 50% del valor del cubierto.

CATERING PARA FIESTAS y EVENTOS

Pillado 715

Tel.: 4613-3498

Cel.: 15-4470-0691

info@nouvelle-cuisine.com.ar

www.nouvelle-cuisine.com.ar