



Satori

ZEN CLUB

Descubrí tu magia<sup>★</sup>

Menü Bodas



# Entradas

Elegir 1 sola opción de entrada, la cual será servida para todos los invitados.



## Opción 1

### Sabores de Nuestra Tierra:

- Pastel mandi'ó tradicional
- Pajagua mascada
- Sopita Paraguay kesu
- Mbejú artesanal
- Chipita guasu



## Opción 2

### Selección Satori:

- Empanadita horneada criolla de carne
- Mandioca rellena de duxelle de hongos y queso Paraguay
- Tartita de humita y albahaca
- Pincho antipasto.



## Opción 3

### **Bocaditos Gourmet:**

- Pincho caprese con pesto de albahaca y glacé de aceto
- Tosta de pan de campo con escalivada
- Roll de jamón crudo con peras asadas y queso azul
- Mini quiche de hongos
- Croqueta de salmón especiado

# BUFFET 1

## Pasta & Tradición

Una estación gastronómica inspirada en la cocina italiana tradicional.

### Pastas (salen todas las opciones)

- Raviolos de ricotta con salsa de tomate y pesto
- Canelones de humita gratinados
- Ñoquis tricolor en salsa cuatro quesos
- Lasaña tradicional boloñesa

### Alternativa de proteína (seleccionar 1 opción)

- Strogonoff de pollo
- Escalopines de lomito en salsa demi-glace de hongos

### Guarniciones (salen todas las opciones)

- Arroz pilaf
- Papas rústicas al romero

### Complementos (salen todas las opciones)

- Mesón de panes de campo y panes de masa madre
- Queso sardo rallado



# BUFFET 2

## Buffet Compuesto

Una propuesta equilibrada y abundante, ideal para celebraciones sociales y eventos corporativos.

**Principales** (salen todas las opciones - en las primeras dos opciones elegir una de las dos salsas.)

- Escalopines de lomo en salsa demi-glace y hongos o salsa roquefort
- Curry de pollo estilo Thai o pollo Stroganoff
- Ravioles de ricotta con salsa de tomates asados y pesto
- Lasaña boloñesa

**Guarniciones** (salen todas las opciones)

- Arroz cremoso
- Vegetales asados
- Papas rústicas al romero y ajo

**Ensaladas** (salen todas las opciones)

- Mix de verdes con croutones y aderezos

**Panadería** (salen todas las opciones)

- Canasta de panes artesanales

# Platos Principales

Elegir 1 opción de plato principal, que será la misma para todos los invitados, incluye guarnición.



## Opción 1

Medallones de lomo en reducción de vino tinto, papines a las finas hierbas y zanahorias glaseadas



## **Opción 2**

Suprema rellena de duxelle de hongos envuelta en panceta ahumada, fondue de queso azul, vegetales asados y puré de espinaca



### **Opción 3**

Suprema rellena de espinaca y ricotta, puré de batata asada y semi-glase de hongos



#### **Opción 4**

Filet de salmón en salsa de camarones y Sauvignon Blanc, papines a las hierbas y vegetales asados.



## Plato Principal

Elegir una opción de carne y 1 guarnición.

### Opción Especial – Menú Carne de Campo

**Opción 1:** Ojo de bife a la parrilla con manteca de chimichurri, sopa paraguaya y mandioca a la provenzal.

**Opción 2:** Carne de campo chaqueña bife a la parrilla con manteca de chimichurri, sopa paraguaya y mandioca a la provenzal.

## Guarniciones

- **Opción 1:** Arroz queso
- **Opción 2:** Mini ensalada de rúcula, tomates asados y parmesano con aderezo de aceto balsámico y miel
- **Opción 3:** Papas o batatas a la provenzal





## Mesón de Postres

(Elegir hasta 3 opciones)

- Mini pavé de chocolate
- Mini pie de limón
- Mini pie de maracuyá
- Mini cheesecake con coulis de frutos rojos
- Mini cake de cacao con almíbar de naranja y mermelada de maracuyá
- Shot de ensalada de frutas de estación
- Mini tiramisú con almíbar de café
- Shot de mousse de frutilla
- Budín de arándanos



