



Un estilo diferente



SISTEMA LLAVE EN MANO

- Usted llega a su fiesta como un invitado más.

CALIDAD DE SERVICIO

- Calidad que combina ingenio y estilo diferente.
- Calidad que se impone con elegancia y jerarquía.
- Calidad que preserva la calidad

DETALLES EN LA PRESENTACION

- Ambientamos su recepción confortablemente, con diseños actuales.
- Mesas redondas revestidas con mantelería de original diseño y exquisita combinación cromática.
- Centros de mesa con toda la magia del color y la sobria proporción de las formas.
- Cristalería exclusiva con la apreciable particularidad del buen diseño.
- Vajilla con materiales nobles que definen con elegancia la buena mesa.

SUTILEZAS PROTOCOLARES

- Invitaciones protocolares.
- Recepción de invitados.
- Orden de precedencia.
- Programa de ceremonia.
- Entrega de souvenir.

PROPUESTAS GASTRONOMICAS

MESA DE QUESOS

- De pasta blanda:
 - quesos blancos.
 - quesos cremosos.
 - quesos de doble crema.
 - quesos ahumados con hierbas.
- De pasta semidura:
 - quesos nacionales e importados.
 - quesos petite chevre.
 - quesos de pasta hilada.
 - quesillos del norte.
- De pasta dura:
 - quesos de tipo grana.
 - quesos con variedad de pimientas.

MESA DE FIAMBRES

- Jamón crudo serrano.
- Jamón cocido glaseado.
- Frutos de mar.
- Salmón, arenque y truchas ahumadas.
- Jabalí, venado o ciervo ahumado.
- Espirales de pavita, pollo o pavo.
- Carne de cerdo mechado.

BUFFET FROID

- Hors d'oeuvre fríos.
- Allumettes.
- Achard.
- Barquillos, bocaditos, canapés y tarteletas.
- Aspic y mousses.
- Pates.
- Vol au vent.
- Quiches, tartas y budines.
- Ensaladas diferentes.
- Grandes platos con carnes, aves y pescados.

MESA DULCE

- Gateau flambados.
- Tartas cremosas y frutadas.
- Crêpes suzette con helado.
- Charlotte.
- Omelettes.
- Bavaroie.
- Acaramelados, petit four, bombones.

MESA DE VINOS

- Vinos finos blancos y tintos.
- Vinos jóvenes blancos y tintos.
- Vinos varietales.
- Champagne.