

## DESAYUNOS CONVITE

Medialuna de manteca o grasa. \$60

Medialuna de manteca con jamón y queso. \$190

Scon. \$105

Scon de queso. \$140

Tostada de pan y semillas con palta y huevo soft. \$345

Vaso de granola, yoghurt y frutas de estación. \$280 

Tostadas blancas o negras con queso crema y mermelada. \$180

## CAFETERÍA Nespresso

Expresso. \$110

Expresso cortado. \$125

Expresso decafeinado. \$115

Lungo. \$130

Lágrima. \$130

Café con leche chico. \$135

Café con leche grande. \$165

Capuccino Vainilla. \$165

Capuccino Caramel. \$165

## JUGOS

Limonada con menta y almíbar de jengibre 250 ml. \$170

Jugo de naranja exprimido 250 ml. \$190

Jugo Detox de apio, manzana, ananá y pomelo 250 ml. \$210

## TARTAS Y BUDINES

Queso Azul y cebolla caramelizada. \$360

Calabaza y Brie. \$360

Pollo y alcaucil. \$360

Budín del día. \$190

## ENSALADAS

### QUINOA

Calabaza, tomates asados y palta con semillas de amapola y girasol. \$450

### BRIE

Rúcula, cebollas caramelizadas y nueces, con reducción de aceto y miel. \$450

### SALMÓN AHUMADO

Brotes y hojas, tomates cherry, semillas de girasol y huevo soft. \$545

### CAESAR

Hojas de lechuga criolla, croutons, pollo salteado con el clásico dressing. \$390

## SÁNDWICHES

(Todos nuestros panes son caseros).

### CONVITE BURGER

Hamburguesa con queso en pan de brioche con cuñas de papa. \$450

### FOCACCIA DE MILANESA

Rúcula, tomates asados y Dijon. \$435

### BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Gajos de palta, hojas de rúcula fresca y cream cheese de limón con ciboulette. \$495

### JAMÓN CRUDO

Jamón crudo, mozzarella, tomates, rúcula y cebollas caramelizadas. \$435

### VEGETARIANO

Zucchini, berenjena, morrón, queso, tomates asados y albahaca. \$313

## PASTAS

Capelletis de calabaza y queso crema. \$260 • Salsa Bolognesa. + \$70

Fettucine (cintas al huevo). \$180 • Salsa cuatro quesos. + \$120

Gnocchi soufflé de espinaca con crema de limon. \$450

Crepes de calabaza y cebolla caramelizada con crema. \$390

## PLATOS CALIENTES (Consultar disponibilidad).

Risotto de calabaza y Brie con almendras fileteadas. \$490 

Bondiola laqueada con barbacoa con batatas al horno. \$490 

Boeuf Bourguignon. \$550

Guisado francés de ternera, champignons, cebollas y papa confitada.

Milanesa de ternera con cuñas de papa. \$490 • Napolitana + \$90

Guiso de lentejas clásico. \$400 

Sopa de calabaza. \$180 

Dados de pollo con crema de mostaza con puré de calabaza y cebolla caramlizada. \$450 

Ojo de bife braseado + acompañamiento. \$600 

Pata muslo laqueada con mostaza y miel + acompañamiento. \$450 

Salmón grillado con salsa Teriyaki + acompañamiento. \$690 

Veggie burger. \$440 

Pollo Thai con arroz y vegetales asados. \$450 

Carbonada criolla. \$450 

## ACOMPAÑAMIENTOS

Vegetales asados. \$200 

Polenta grillada. \$200

Brócoli grillado. \$200 

Puré de calabaza y cebolla caramelizada. \$200 

Cuñas de papa. \$200 

Arroz blanco. \$200 

Mix de hojas verdes. \$200 

## FINGER FOOD Y TAPEO

(Por encargo, según disponibilidad).

1 docena de empanadas salteñas de carne cortada a cuchillo. \$860

Paté Maison chico con panes caseros (pican 4). \$350

Paté Maison grande con panes caseros (pican 12). \$900

Tortilla de papa. (Rinde 4 porciones). \$800

Croquetas de espinaca. (5 unidades) \$300

Chupetines de mozzarella. (5 unidades). \$350

Mini sándwich de Milanesa, rúcula y Dijon. \$90

Negrito de jamón crudo y manteca de hierbas. \$90

Mini sándwich de Pollo, tomate y mayonesa de albahaca. \$70

Negrito de vegetales asados. \$70

Mini sándwich de jamón natural y queso. \$65

Mini sándwich de lomito ahumado y tomate. \$70

Mini sándwich de Brie, tomates asados y rúcula. \$90

Mini bagel de salmón, cream cheese y rúcula. \$160

## BANDEJAS DE PETIT FOURS

(10 unidades)

Mini alfajor de nuez. \$450

Mini apple crumble. \$380

Cuadrados de coco y dulce de leche. \$380

Mini brownie. \$400

Tarteletas de frutilla. \$450

Tarteletas de lima. \$450

## MINI CAKES Y MINI PIES

(Se puede pedir con velita de cumpleaños)

Mini cake de Key Lime Pie. \$330

Mini cake de nuez. \$330

Mini cake de Brownie. \$330

Mini pie de frutillas y crema pastelera. \$330

## POSTRES

- Mini flan de dulce de leche. \$180
- Mousse de chocolate. \$205
- Cheesecake con frutos rojos. \$215
- Cheesecake de DDL. \$215
- Key Lime Pie. \$220
- Chocotorta CONVITE. \$220
- Mini torta Oreo. \$220
- Tarteleta ganache de chocolate y DDL. \$210
- Torta de frutos secos y manzana. \$220
- Tarteleta de pera y nuez. \$220

## PASTELERÍA

- Alfajor de nuez. \$160
- Alfajor de Maicena. \$115
- Brownie con nuez. \$160
- Budín de limón. \$110
- Barrita de cereal. \$130
- Carrot Cake. \$135
- Muffin de arándanos. \$120
- Cookie con chips de chocolate. \$100
- Mini alfajor de nuez (6 unidades). \$534
- Mini apple crumble (6 unidades). \$450
- Mini key lime pie (6 unidades). \$450

## PASTELERÍA SIN TACC

- Brownies. \$140
- Lemonies. \$120
- Alfajor de masa sableé con dulce de leche. \$145

## BEBIDAS

- Agua con o sin gas Villavicencio. \$110
- Levité Manzana o Pomelo Zero. \$115
- Línea Coca Cola / Sprite. \$120
- Porrón Stella Artois. \$176

## PEDÍ TU DELIVERY

SAN ISIDRO - 4723-4785

/11-4938-6568

¡Escribinos por Whatsapp!

RECOLETA - 4813-2105

/11-6187-8115

¡Escribinos por Whatsapp!

NÚÑEZ - 11-3891-4251

¡Escribinos por Whatsapp!

## SEGUINOS



convitecatering hipicoargentinoeventos

[www.convite.com.ar](http://www.convite.com.ar)