



BARRA DE POSTRES ESTANDAR

- Profiteroles
- Eclairs
- Brownie
- Tarta de crema pastelera y fresa
- Tarta de crema quemada
- Cupcakes
- Cake pops
- Donas
- Pastelitos en cuadro de: Zanahoria, chocolate, vainilla.
- Alfajores (tradicionales galletas argentinas)
- Mini roles de canela
- Gelatinas de leche: de capuchino, vainilla, nuez o de panque.
- Gelatinas de agua: fresa, durazno, fresa, uva etc...

**Incluye personal de servicio, decoración, canastas, cristalería a partir de 100 personas. Puede solicitar postres con splenda por si tiene invitados con diabetes (favor de pedirlo al contratar).*



VERRINAS O VASITOS:

- Mousse de mango con coco y frutos secos
- Mousse de capuchino
- Vasito de fresa, zarzamora y frambuesa
- Vasito de tiramisú tradicional
- Vasito de tiramisú de fresa

MACARRONES DE:

- Café y chocolate
- Vainilla y fresa
- Limon y guayaba

PASTELITOS INDIVIDUALES

- Biscocho de té verde con mousse de chocolate blanco
- Biscocho de naranja relleno de frutas y crema de chocolate amargo
- Opera
- Sacher con cerezas
- Pastelito de fresa con crema
- Mil hojas
- Selva negra

MINI TARTAS:

- Queso chocolate
- Queso fresas
- Queso cerezas
- Crumble de manzana
- Crumle de pera
- Lintzer
- Nuez
- Crema de limón y merengue
- Dulce de leche, platano y chocolate

**Incluye personal de servicio, decoración, canastas, cristalería a partir de 100 personas. Puede solicitar postres con splenda por si tiene invitados con diabetes (favor de pedirlo al contratar).*