



Cocktail y asado campestre para matrimonio (desde 300 personas)

Precio: \$38.000

Aperitivo:

Aperol sprit
Champagne brut
Pisco sour en limón de pica
Jugos naturales de frambuesa y mango
Cervezas heladas
Bebidas tradicionales y agua mineral

Cocktail:

Ceviche mixto estilo peruano (2)
Empanadita de pino tamaño mediana en horno de barro (1)
Camarones ecuatorianos marinados a las finas hierbas y salteados al vino blanco (3)
Pinchos caprese, tomate cherry con queso de cabra y albahaca (2)
Carpacho de salmón ahumado en tostadas melva (3)
Mini quiche de mariscos, gratinados al parmesano (3)
Queso fresco con ají verde (2)

Asado a la leña (Elegir 3 tipos entre):

Lomo vetado o liso argentino asado por 3 horas a la leña (250 gr)
Plateada de chanco con merquén asado a la leña (80 gr)
Pechuga de pollo sin cuero, grillado y terminado en olla de greda en el horno de barro (120gr)
Plateada de vacuno en cocción lenta en el horno de barro (100 gr)
Punta de ganzo asada lentamente a la leña en espada (100 gr)
Costillar de chanco agrdulce en horno a leña o ahumadero (100 gr)

Germán Pumpin Banquetes

*Las carnes se pasan por las mesas en fuentes

Buffete de ensaladas (Elegir 6 tipos):

Arroz, choclo, ciboulette, mayonesa blanca
Tomate y quesillo al oliva, albahaca y aceitunas
Poroto negro y blanco con cebollín, cilantro, limón y aceite oliva
Papas asadas enteras con salsa de yogur y cilantro
Repollo finamente picado, slach de zanahoria, pasas y salsa coleslaw
Arroz verde con palta y cilantro
Ensalada chilena con cilantro
Ensalada lechuga española con queso de cabra y aceitunas
Espinaca, tocino, champiñones (en temporada)
Tomate, palta, palmito y quesillo a la oliva y albahaca
Choclo tierno con mayonesa y ciboulette
Gratín de papas a la crema al horno

Aliños:

Limoneta al aceite de oliva
Aceto balsámico a las finas hierbas y dijon
Mayonesa casera

Buffet de postres:

Torta de panqueque u hojaldre con manjar lúcuma o manjar (galletería)
Brazo tres leches (galletería)
Suspiro de limeña en vasito schot
Pie de limón de pica en vasito schot
Mousse de chocolate blanco y negro en vasitos schot
Sinfonía de berries y frutos del bosque en copas
Ensalada de fruta de la temporada

Café:

Café de grano tipo gourmet preparado en el momento
Chilenitos finos 3

*Vinos y whisky (por cuenta cliente)

Para la tarde:

Germán Pumpin Banquetes

Trinche con pierna de chanco a la mostaza y miel asada por 5 horas en horno y servir cortes con pan amasado, palta, tomate y aji

Bar abierto:

Pisco 45° alto del carmen

Ron añejo

Vodka stolishnaya

Jugos, bebidas

Hielo