



Menú referencial - Adultos

Opciones de menús para adultos.

Menú sólo referencial, en general, se puede acordar el menú que los novios necesiten.

Bocados:

Canapés o brusquetas: salmón de roca, colitas de camarón, salame/queso crema, jamón de pavo/queso, espárragos y palmitos (entre otros)

Mix empanadas horno y fritas

Mix pizzetas

Tártaro marino en quinoa

Pinchos de pollo thai en hojas de menta

Ceviche mixto de pescado y calamar

Curry amarillo

Entradas (elegir una opción):

Cesar salad

Terrina artesanal de pollo y verduras

Mix de hojas campestres en dressing de queso azul

Mini pastel de espinacas a la crema en masa

Panqueque marino

Cremor marino

Carpaccio casona

Ensalda capresse

Pasión marina (dúo de ceviches en quinoa)

Trilogía de empanadas

Buffet de ensaladas

Platos de fondo (elegir una opción):

Pollo casona. Trozos de pollo en notas de mostaza dijon y finas hierbas

Pollo thomson. Trozos de pollo marinado en jugo de naranjas thomson y miel de palma

Apple supprime. Pechuga de pollo relleno de manzana, canela y nueces

Cerdo al palo. Carne de cerdo cocido en horno y ahumado con notas de leña seca y té

Mechada a la greda. Carne de res cocinada en ollas de greda y aliños del huerto
Asado campestre. Mix de carnes asadas a las brasas
Pavo en manzana y tocino. Pavo cocinado en trozos de manzana y tocino ahumado
Lomo asado campestre. Lomo asado en horno con toques ahumados
Salmón a la mantequilla. Salmón grillado y bañado en salsa de mantequilla con alcaparras
Buffet de platos de fondos

Acompañamientos (elegir una o dos opciones):

Arroz en diferentes preparaciones amapolas, árabe, primavera, cibulette, etc.
Rissoto en diferentes preparaciones callampas, verduras, marino, etc
Papas en diferentes preparaciones. Braseado de papas campestres al romero y oliva, papas salteadas y aromatizadas con finas hierbas, mil hojas de patatas, puré rústico
Verduras en diferentes preparaciones: grillado de verduras en notas di modena, panaché de verduras, choclos o espinacas a la crema, puré de zapallo camote, etc.
Buffet de acompañamientos

Salsas (elegir una opción):

Crema de champiñones ostra
Pomarola italiana
Coulis de ave
Reducción de variedades del Maipo. 2 cepas de vino
Salsa nogada
Steake house
Buffet de salsas

Postres (elegir una opción):

Mouse de chocolate suizo
Babaroise de frutilla o frambuesa
Brownie de la casa con helado
Mouse de chocolate suizo
Fruta de temporada
Flan casero
Panacotta
Lemon pie
Copa holiday

Mousse griego

Leche asada

Buffet de postres

Estación de aguas calientes:

Té

Café

Infusión

Merengones

Pasteles de la zona

Trasnoche:

Consomé de ave

Tapaditos ave pimiento

Tapaditos queso jamón

Tapaditos ave pimentón

Papas fritas