



Menú 4

Precio: \$21.000

Cóctel

- 03 Canapés por persona
(camaron-choritos, choclo baby, salame, jamón, palmito)
- 01 Brocheta Mixta Ave Vacuno a la mostaza
- 02 Pastelito de coctel (pie de limón, alfajor, maicena, trufas)
- 02 Empanadita coctel (carne, queso)
- 02 Crostinis Mozzarella y tomate Cherry
- 02 Bolitas de carne con salsa para untar
- 01 Pincho tomate cherry queso cabra
- 01 Ceviche Mixto en cucharita
- Champagne para brindis – Vaina – Pisco Sour – Jugos – Bebidas gaseosas y Agua Mineral

Cena

Entrada (elegir 1 opción)

- Fondo de Alcachofa con pasta pollo pimentón
- Copa de camarones en base de lechuga hidropónica

Plato de Fondo (1 opción)

- Lomo al Horno - Filete de Cerdo o Salmon

Salsas (elegir 1 opción)

- Ciboulette-Nogada-Carne-Camarón- Champiñón

Guarniciones (elegir 3 opciones)

- Papas Duquesas
- Arroz (Primavera/Curry/ Sésamo/ Árabe)
- Papas Finas hierbas (Romero / Merquen / Eneldo)
- Verduras Salteadas/Panache de Verduras / Puré Picante

Postre (elegir 1 opción)

Celestinos con Helado y salsa de chocolate

Copa Holiday

Bavarois de Frutilla

Incluye durante la cena

Pan ,Pebre, Mantequilla, Vino, Bebidas, Ensaladas a la mesa.

Bajativo Menta, Manzanilla, Amaretto.

Bar Abierto hasta 4 horas

Combinado-Ron Pampero o Abuelo –Vino Tinto - Primavera- Caipirinha o Tequila Margarita Vodka

Naranja - Pisco Sour–Mojitos - Mango Sour –Jugos - Bebidas gaseosas.

Estación de Té para el trasnoche

Te, café, infusión de Hierbas, Consome Tapaditos ave mayo.