



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- Champiñon

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 traspasnoche

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