



Menú tradicional

Aperitivo ilimitado

Duración del Cocktail 45 minutos

Pisco Sour

Kir Royal

Mojito

Caipiriña

Jugos Naturales (de la estación)

Bebidas Normales y Light

Agua Mineral con y sin gas

Cócktail Frío y Caliente, 14 bocaditos p/p

Ceviche de Salmón al estilo Peruano

Brochetas de pollo al panko en salsa de miel

Crostinis de camarones en queso crema al ciboulett

Empanadas de Cocktail

Champagne para el Brindis a la mesa

Entrada, Elegir 1:

Canastillo de hoja relleno con salteado de verdura con camarones con nido de lechuga hidropónica.

Gyosas del Mediterráneo, saquito de creps relleno con ave, nueces ,crema y ciboulett con Verduras torneadas y lechuga hidropónica.

Carpacho marinado en aceite de oliva, con queso parmesano y alcaparras, con bouquet de lechugas hidropónicas.

Fondo, Elegir 1

- Suprema de Ave (Rellena con Acelga, Maní, Crema y Zanahorias) con Salsa de Blanca acompañada de gratín de papas y tomate cherry

- Medallón de Filete con Salsa de Champiñones acompañado de Papitas a las finas hierbas y decorado de Ensaladas Frescas y flores dulces

- Lomo Steak (Medallón de lomo de cerdo con salsa de Rosa Mosqueta con papas a la crema y verduras al vapor.

Buffet de Postres, 2 p/p:

Panqueque Naranja
Suspiro Limeño
Profiteroles con chocolate
Tiramisú
Tortas de Biscocho
Pie de limón
Mousse de Frambuesa, Frutilla y Arándanos
Torre de Frutas de la estación
Leche asada

Incluye Vinos Reserva, Bebidas y Jugos en la Cena

Estación de Té y Café durante todo el Evento

Bar Abierto

Vodka Stolichnaya
Pisco Alto del Carmen
Ron Barceló
Agua Tónica
Bebidas Normal y Light
Jugos y Agua

Trasnoche

Consomé de Ave
Tapaditos de lomito y lechuga