



Menú Especial Promoción

Precio: \$49.500

Aperitivos

Espumante, pisco sour, primavera, jugo natural, bebidas, agua mineral, agua con sabor.

Cocktail

Empanaditas coctel (2 pp)

Tapaditos pollo pimentón (2pp)

Tacitas rellenas con mousse de queso, ciboulette y maní (2pp)

Pastelitos chilenos (2pp)

Bolitas rellenas de carne o queso, en salsa blanca (2pp)

Entrada (elegir una opción)

Masa de trigo rellena de suave guacamole, acompañado de lechuga y aceitunas.

Pocillo de cebiche de champiñón y palmitos, acompañado de tostadas y mini ensalada.

Plato principal (elegir una opción)

Suprema de pollo grille con salsa a las finas hierbas, timbal de arroz baltimore y tomate salteado.

Carne de res a la cacerola en salsa española con papas y verduras salteadas.

Buffet de postre 3pp

Copa de helado con salsa de chocolate o frambuesa

Tarta con crema de limón

Crepes celestino

Mousse de frutilla

Mousse de café

Brochetas de frutas con cascada de chocolate

Mini tortas desnudas

Frascos de dulces estilo candy bar

Durante la cena: Bebidas, agua mineral, jugo de fruta natural, vino misiones de rengo (2 por mesa), pebre,

pan, ensalada de la estación.

Estación: Café, té, infusión, azúcar, endulzante, desde el postre, hasta el fin del bar

Trasnoche: Consomé con tapaditos.

Bar abierto (comienza terminado la cena y termina 30 minutos antes del final del evento)

Ron flor decaña 5 años

Pisco alto del carmen 35° o mistral (sour- cola)

Vodka stolichnaya (naranja, piña y tónica)

Ron blanco, mojito,

Jugo de pulpa de frutas natural,

Aguas con sabor

Bebidas.

*Valor de menú sobre 100 invitados.