



## 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 rengó (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 de caña 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.