Plan Idilio

2 aperitivos surtidos por persona entre:

Pisco sour, Kir royal, calafate sour
Vino de la Casa Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Vino Espumante,
Jugos naturales y bebidas gaseosas

Brindis

1 Copa de Champagne
Cóctel frío y caliente
Selección de 8 Bocados a elección del chef por persona

Selección de Entradas

Trilogía, carpaccio de res con guarnición tradicional, rollo de salmón con queso crema y mousse de palta con camarones y dressing de miel soya con semillas de sésamo

* * *

Strudel de mariscos servido con salsa de vino blanco y mini ensalada de lechugas

* * *

Timbal de tártaro de salmón y schot de palta con pollo y queso crema acompañado de tomates

* * *

Ceviche de camarón con salmón y palta montado sobre leche de tigre

Selección de fondos

Filete de res con papa mil hojas, servido con salsa de vino tinto y vegetales de la estación

* * *

Asado de tira braseado con papas cremosas, pepinillos y cebollín, lasaña de vegetales

* * *

Medallón de Filete de res con crustada de hierbas y mostaza acompañado de pastelera de choclo,

Y pebre

Dreams Punta Arenas

* * *

Lomo de cerdo relleno de frutos secos con manzanas y repollo morado y papas cremosas

Selección de postres

Trilogía de chocolate

Mini panqueque naranja con salsa de chocolate bitter

Mousse de chocolate Blanco y salsa de Baileys

Mousse de chocolate de leche con praline de almendras

* **

Mini Bombón blanco relleno con cerezas al Kirsch y salsa de frambuesas y mousse de chocolate bietter con praliné de almendras

Incluye Torta de Novios

Panqueque chocolate, naranja

Brownie con mermelada de frambuesa y manjar

Praliné de almendras

Bizcocho vainilla, hojarasca pastelera y manjar

Incluye ½ botella de Vino de la casa, jugos, bebidas y agua mineral