



Plan Romance

Brindis:

1 Copa de Champagne

3 Aperitivos surtidos entre:

Pisco sour, Kir royal, calafate sour

Vino de la Casa Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Vino espumante,

Jugos naturales y bebidas gaseosas

Cóctel frío y caliente

Selección de 10 Bocados por persona entre:

Selección de Entradas

Dúo salmón

Tártaro y carpaccio con tomates coctel berros y brotes de arvejas, galleta de hierbas y salsa de parmesano

Ostiones y camarones salteados en triple sec, timbal de palta con espárragos y fondos de alcachofas, ensalada de lechugas hidropónicas y salsa de albahaca

Timbal de centolla con palmitos, laminas de locos montado sobre papas doradas y galleta de pan negro con aceitunas y camarones

Selección de Fondos:

Filete de res, acompañado con espiral de jaiba con nueces y salsa de queso con champiñones

Medallón de filete de res envuelto en tocino acompañado de pastelera cremosa con aceitunas, tomate con ratatouille de vegetales salsa de merlot

Asado de tira cocción con tomate y albahaca acompañado de mermelada de cebolla y mortero de papas con jamón serrano aceitunas y aceite de oliva

Salmón con risotto de mariscos (camarones, ostión, calamar) con salsa de jaiba

Postre a la mesa

After eight, mini cremme brulee de castaña, strudel de manzana con helado de la casa

Mini torta de trufa con salsa de carmenere y arándanos, panacotta de maracuyá en schot y mini tulipa de chocolate rellena de suspiro limeño

Dreams Punta Arenas

Bombón blanco relleno con cerezas al kirsh, torta de mango con salsa de maracuyá y helado de chocolate con salsa de chocolate blanco

Mini pastelería para la duración del evento con Decoración en este mesón

Incluye Consomé de Media Fiesta y dos tapaditos por persona

Incluye Torta de Novios

Panqueque chocolate, naranja

Brownie con mermelada de frambuesa y manjar

Pralinne de almendras

Bizcocho vainilla, hojarasca pastelera y manjar

Incluye ½ botella de Vino de la casa, por persona