

Menú 1

Precio: $20.000

Cóctel y aperitivos

Ponche a la romana
Pisco sour
Champagne
Jugos (frambuesa y mango)
Bebidas
10 p/p canapés por persona: espárragos, choclos, huevitos de codorniz, jamón, tomate con ají, palmitos
3 p/p empanaditas de queso
2 p/p mini sopaipillas
3 p/p ceviche en cucharas de loza
3 p/p tapaditos de ave

Entrada

Palta reina montada en lechuga

Plato de fondo

Carne con salsa de champiñón, papas a la crema y arroz
Ensaladas surtidas de la estación puesta en la mesa
Bebidas y vino para el acompañamiento

Postre

Mesón de postre de distintas variedades (pie de limón, chessecake, torta de yogurt, pie de maracuyá, flan, mousse, frutas)