



## Menú clásico

Precio: \$35

### Cóctel:

Canapés (5 p/p) camarón, palmitos, huevitos de codorniz, jamón-almendra, otros  
Empanaditas de pino y queso-jamón (2p/p)  
Brochetas: ave, carne-champiñón (1p/p)  
Mini boulavent: champiñones y mariscos gratinados (2p/p)

### Aperitivos:

Champaña  
Pisco sour  
Kir róyale  
Tequila frutilla  
Bebidas, jugos y agua mineral

### Entrada (elegir una):

Copa de camarones decorado con cherry y baby choclo  
Terrina de verduras acompañado con tomatitos cherry  
Palta cardenal

### Bebida:

Vino carmen o misiones de rengo

### Plato principal (Elegir uno):

Suprema de ave rellena, panache de verduras y papas erizo  
Lomo de res, guarnición de verduras y papas duquesa  
Lomo cerdo con salsa a la mostaza, acompañado de timbal de choclo a la crema y verduras orientales

### Buffet de postres:

# Eventos El Rosarito

---

Copa mouse chocolate  
Suspiro limeño  
Flan de caramelo  
Brochetas de fruta  
Cheesecake  
Cóctel de frutas de la estación  
Pie de limón  
Tiramisú

## **Bar abierto:**

Pisco capel 35°  
Gin booths (tónica, gin con gin)  
Vodka eristoff (tónica naranja)  
Ron blanco dorado madero (cuba libre, daiquiri)  
Jugos, bebidas y agua mineral

## **Petit four:**

Té, café o agua de hierbas, acompañado de galletas

## **Trasnoche**

Consomé de ave con panecillos