



Cóctel y Cena alternativa, 3 bar abierto

Brindis

Champagne, agua mineral, bebidas gaseosas y jugos

Aperitivos

Bebidas gaseosas, champagne, agua mineral, jugos, pisco sours y vaina

Canapés (10 p/persona)

Canapés simples de espárrago, huevito de codorniz, choclito, champiñón, salame, quesillo, tomates
cherry y jamón ahumado

Petitbouches de atún, jamón, queso, pollo y verduras

Bocados calientes (6 p/persona)

Empanaditas de queso, pino y jamón con queso

Tapaditos de pollo con pimentón, ave con palta y carne con palta

Pastelitos, alfajores, cocadas con nuez y pie de limón

Entrada (elegir una opción)

Palta reina, timbal de verduras, jamón con palta,
palta york, jibia con salsa golf y rollitos de jamón

Plato de fondo (elegir solo una opción)

Lomo a la cacerola, carne mechada, asado de res al horno, strogonoff de carnes mixtas, pollo con salsa de
champiñón o a la naranja, cerdito en salsa de mostaza, a las finas hiervas o acaramelado

Acompañamientos (elegir solo una opción)

Arroz árabe, arroz primavera, verduras asadas, verduras salteadas, papas duquesas y papas salteadas con
salsa blanca

Anthojajá Banquetería

Ensaladas a elección (elegir 5 variedades)

Zanahoria, lechuga, betarraga, apio, arroz primavera, brócoli y coliflor

Postres (elegir solo uno)

Macedonia, jalea frutal, duraznos con crema, brochetas de frutas con salsa de chocolate,
Panqueques con manjar, suspiro limeño

Vino tinto Viña Santa Rita y Viña Santa Carolina por cada 3 personas (botellas selladas)

Trasnoche

Té, café, agua de hiervas y galletas para acompañar

Bar abierto (3 horas)

Bebidas gaseosas

Champagne Moscato Dulce

Agua mineral

Ponche a la romana

Pisco Cochiguaz

Mojito Cubano

Ron Dorado Sierra Morena

Vodka Boris Yeldsin