



## Menu con bar abierto

Precio: \$25.000

### Cocktail de bienvenida:

#### Aperitivo

Pisco sour o mango sour, bebidas

Bocados fríos: cucharita de ceviche de champiñones

Bocados calientes: empanaditas de queso

### Entrada (elegir una opción):

Copa de ceviche de pollo en cama de lechuga

Palta reina bajo una cama de lechuga con colita de camarón

Jamón envuelto en pasta de ave, en cama de lechuga

Mix de ensaladas verdes

### Plato de fondo:

Pollo deshuesado con salsa al vino tinto, champiñones o salsa blanca

Res a la cacerola con salsa al vino tinto, champiñones o salsa blanca

\* Acompañado de panache de verduras y arroz (amapolas, árabe, primaveras, verde).

\* 2 botellas de vino por cada cinco personas

\* Pebre y pan a la mesa

### Menú infantil \$6. 000 p/n:

Nuggets con papas fritas incluido 1 postre helado

### Ensaladera por mesa (tres alternativas a elección):

Tomates a la chilena o solo – repollo– betarraga - brócoli –papas mayonesa – lechugas variedades

– choclo

### Postres estación de buffet (2/p. P):

# Eventos Jocelyn

---

Manzanas al vino tinto  
Macedonia con crema  
Huevito falso (durazno con crema más salsa de chocolate)  
Helado

**Bar abierto (desde las 00:00 hasta las 03:00 horas):**

Bebidas, pisco, mojitos artesanal

\* Stand de agua caliente, té, café y agua de hierbas.