



Menú el manzano

Precio: \$45.000

Aperitivos (ilimitados mientras dure el cocktail):

Pisco sour
Mango sour
Jugos naturales
Bebidas sabor original y zero

Coctél frío (5 canapés por persona):

Palmito decoración
Choclitito enano decoración
Rollito de jamón relleno con ricota
Tomate ají; cani cama

Cóctel caliente (2 por persona):

Empanadita queso
Empanadita pino

Entrada (elegir una alternativa):

Rollo de jamón relleno de verduras salteadas sobre ensaladas del chef y salsa huancaína
Panqueque relleno de pollo y verduras sobre ensaladas del huerto y salsa de pimentón

Platos de fondo (elegir una alternativa):

Carne al jugo con arroz baltimore y papas torneadas al ciboulete
Lomo de cerdo con salsa a la mostaza acompañada de verduras asadas con arroz primavera

Postre (elegir una alternativa):

Copa de mousse de berries con frutos rojos y bizcocho y decoración
Copa de mousse de chocolate con trozos de bizcocho y decoración

Salón el Manzano

Bar abierto (ilimitado hasta el final del evento):

Ron Barceló o flor de caña

Vodka stolichnaya

Pisco Alto del Carmen 35°

Bebidas sabor original y Zero

Jugo de naranja

Agua tónica

Hielo

*Precio válido sobre 90 adultos invitados. valores se debe agregar IVA.