



Menú Simple

Precio: \$43.490

Aperitivos:

Pisco sour

Ponche a la romana

Bebidas, jugos naturales y agua mineral

Cóctel:

Canapés (5p/p): (camarón, palmitos, huevitos de codorniz, jamón-almendra, quesillo-tomate, espárrago y champiñón

Empanaditas de pino y queso-jamón (2p/p)

Brochetas: ave, carne-champiñón (1p/p)

Entrada (Elegir una de las alternativas):

Timbal de palta camarones decorado con pasta de ave

Terrina de verduras acompañado con tomatitos cherry, lechugas y palmitos

Copa de ceviche de reineta

Palta cardenal

Plato principal (elegir una de las alternativas):

Suprema de ave rellena, panache de verduras y papas erizo

Carne, guarnición de verduras y papas duquesa

Mechada al champiñón, acompañado de timbal de choclo a la crema y verduras orientales

Para beber:

1 botellas de vino por mesa cabernet sauvignon

Bebidas 1 litro (por persona aprox.)

Postre o buffet de postres:

Copa postres de leche (sémola con leche, mouse chocolate, suspiro limeño, flan)

Alquileres y Banquetes Alaniz

Brochetas de fruta

Chesse cake

Tartaleta de frutas

Pie de limón

Coctel de frutas

Bar abierto opcional (\$3. 990):

Pisco capel 35°

Vodka Eristoff (tónica – naranja)

Ron dorado madero (cuba libre)

Jugos, bebidas y agua mineral

Hora del té:

Té, café o agua de hierbas, acompañado de galletas.

Trasnoche:

Consomé ajerezado de ave con panecillos

Menús niños (Edad de niños considerada entre 5 y 11 años) :

Pollo apanado, a la plancha o al horno

Acompañado con papas fritas, duquesas, o papas mayo.

Postre (considerado en las alternativas mencionadas anteriormente)

* Valor niños 50 % valor final por persona. Valores sin local.