



Buffet Peruano Premium

Precio: \$45.000

Cocktail de Bienvenida

Champaña para el brindis con los Novios Pisco Sour, Mango Sour, preparados al instante Vinos Sauvignon Blanc Montes, Cabernet Sauvignon Montes. Jugos Naturales Coca Cola, Coca Cola Light - Ginger Ale, Tónica, Agua Mineral

Bocadillos fríos

Cebiche Peruano de Corvina, o mix con salmón. Jamón Serrano servido sobre tostaditas y acompañado de queso de cabra y oliva

Bocadillos alientes

Ostiones Parmesano, Pinchos de Camarones, Empanaditas de espinaca queso, Empanaditas champiñones y queso

Cena

Mesón De carnes

Pavo Asado (Pavo entero asado al horno y Glaseado en Salsa Oriental

Roast Beef (filete Servido en rebanadas delgadas con su centro rojizo y jugoso) Lomo de res grillado en salsa de Vino Tinto y champiñones salteados.

Salmón a la Huancaína, salmon bañada con salsa Huancaína (Queso de cabra)

Buffet de Acompañamientos Pasta frescas caseras, Mil Hojas de papas (Láminas de papas condimentadas con nuez moscada y unidas por una suave crema) Arroz Arabe, Verduras Orientales (Zanahorias, champiñones, almendras, zucchini, salteados en wok y condimentado estilo Peruano Oriental

Buffet frío

Ceviches de corvina Peruano.

Variedades de Sushi, Sashimi y Nigiri Fusion Peruano. Variedades de quesos servidos con frutos secos, panecillos rústicos Selección de ensaladas de la temporada acompañadas de limonetas y vinagretas.

Buffet de oostres

Creeme brule, Torta Helada, Torta manjar, lúcumas y nuez. Torta Selva Negra, Pie de limón, Frutas frescas de estación. Café de Grano en tazas Finas galletas.

Bar Abierto

Vodka Absolut (naranja y tónica), Ron Flor de Caña 7 años,

Tortas Finas Chile

Pisco Peruano, Cerveza Cuzqueña variedades, Caipiriña, Jugos naturales
Coca cola Light, Coca cola, Agua mineral.

Vino Montes y Whisky a tratar