Menú campestre premium

Precio: $42.700

Aperitivos:

Espumante
Kir royal
Mojito cubano
Pisco sour casero
Mango sour casero
Vino varietal misiones de rengo cabernet sauvignon o similar
Vino varietal misiones de rengo sauvignon blanc o similar
Jugos naturales
Bebidas
Agua mineral
Estación de autoservicio de aguas naturales saborizadas

Cocktail (8 por persona):

Queso camembert apanado bañado en salsa de frambuesas
Brocheta de queso cabra con tomate cherry y albahaca
Ceviche en cucharitas de porcelana
Brocheta de salmón grillado y cebollita perla
Chupe de locos o similar
Machas a la parmesana
Mini antichucho
Crostini de ricotta, tomate cherry y albahaca
Empanaditas queso champiñón
Empanaditas de carne en masa de horno
Ají de gallina

Cena: (500 grs. P/ persona)

Parrilla de lomo vetado o liso 200grs.

Pechuga de pollo deshuesada
Costillar de cerdo

Quincho a las 01:30 am:

Cordero lechón magallánico al palo/servicio en el quincho (sobre 150 invitados)

Buffet de ensaladas frías en su mesa más dressing:

Espinacas con tocino y champiñones
Tomate macerado con albahaca y queso mozzarella
Mix de lechugas hidropónicas con manzana, sésamo y salsa de yogurt
Apio, palta y nueces (según estación)

Buffet de acompañamientos calientes en su mesa:

Papitas artesanales al romero
Arroz con frutos del mar
Variedad de verduras asadas (pimientos, tomates y berenjenas)
Choclo a la crema

Servicio a la mesa:

Vino varietal tinto misiones de rengo cabernet sauvignon o similar
Vino varietal blanco misiones de rengo sauvignon blanc o similar
Bebidas y agua mineral con hojas de menta natural
Pan artesanal
Pebre

Buffet de postres (escoger 10 opciones):

Cheesecake de frambuesas
Torta panqueque frambuesa o naranja
Copa de arroz con leche a la canela
Mousse de menta con ramas de chocolate
Suspiro limeño con merengue al almíbar
Copón de frutillas con merengue y crema

Torta de amapolas o similar
Espuma de limón con textura natural
Torta helada de merengue lúcuma o frambuesa
Leche asada con caramelo
Flan tres leches
Frutas de la estación

Estación de infusiones

Té
Café de grano
Aguas de hierbas

Open bar (atención máxima 4:00 hrs):

Ron de 6 años ron Barceló dorado de 6 años
Pisco mistral/alto del carmen de 35 grados
Vodka
Vino tinto misiones de rengo cabernet sauvignon o similar
Jugos naturales
Bebidas y agua mineral
Hielo

Servicio de mediatarde o medianoche

Consomé de ave
2 churrasquitos