



Menú plata

Precio: \$49.500

Aperitivos:

Pisco sour
Mango sour
Agua mineral
Jugos naturales
Bebidas de fantasía
Aguas saborizadas naturales
Champagne

Bocados fríos:

Canapés y/o crostinis variados; espárragos, palmitos, choclitos, choritos con salsa
Tablas de Quesos, aceitunas, salame, jamón, frutas y frutos secos, acompañadas con diferentes salsas
Brochetas de frutas (según estación)
Mix de Mini pasteles

Bocados calientes:

Mini empanadas de queso/pollo maíz
Brochetas de pollo /carne y verduras bañada con salsa
Rolls de arrollado primavera/ variedad de sushi

Entrada:

Timbal de sushi de atún, acompañado de lechuga hidropónica tomate cherry y ciboulette

Cena (elegir una opción)

Medallones de carne (huachalomo) con salsa de carne y Salteado de verduras.
Suprema de pollo rellena con maíz y crema salsa de champiñones y salteado de verdura.
Cerdo con salsa de mostaza y salteado de verdura.

Acompañamientos (elegir una opción):

Gratín de papas
Papas a la crema
Papas a las finas hierbas

Postres: Trilogía (elegir una)

Mousse de chocolate o frutilla / Leche asada / Tiramisu
Leche asada / Tiramisu / Suspiro Limeño

Media noche:

Consomé de ave con cilantro
Tapaditos de pollo con tomate y lechuga hidropónica

Para los más pequeños (\$25.500):

Cóctel niños (mesa exclusiva para ellos)

Palomitas de maíz
Cupcake
Papas fritas
Snack mix
Doritos
Ramitas
Chips pop
Brocheta de fruta con marshmallow.

Cena niños (elegir una opción):

Papas fritas con pollo asado
Nuggets con vienesas

Postre:

Helado u otro