



Regaliz

Precio: \$26

2 tragos surtido por persona

Pisco sour peruano

Kir de la araucanía

Serena Colonial

Jugos naturales

Champaña tradicional de los novios Valdivieso demi sec

Servicio de 6 canapés por persona

Mousse de salmón ahumado

Pincho de queso y tomatillo al pesto

Crostinni con crudo de vacuno

Shot con ceviche mixto

Tártaro de tilapia en Culier

Rollo de vacuno relleno en brusqueta

Bocados calientes 6 por persona

Empanada de queso aceituna

Vol-au-vent con quiche de jaiba

Bastones de pollo frito

Pincho de vacuno en ssa española

Barquita de champiñón gratinado

Gyosas servidas en ssa miel de soya

Bebida o mineral para acompañar la cena y ½ botella de vino por persona entre Viñas Carta Vieja, Emiliana, Miguel Torres.

Cena

Alternativa 1

Galantina de ave rellena, acompañada con ensalada de apio palta y berros en aceite de maní

Banquetes Tres Nachos

Filete de salmón gratinado en salsa bisque, ragout de papas al queso azul, bouqueté de verduras y tocino en salsa de menta fresca.

Lingote de chocolate, macarons y en salsa de frutos del bosque

Alternativa 2

Palmitos envueltos en jamón serrano, mix de hidropónicos y ssa cesar

Picatta de pavo apanado en ssa filetto, tortilla de espárragos, royal de champiñones.

Sablée de dos chocolates, filigrana y salsa de curacao azul

Alternativa 3

Ceviche de tilapia a la peruana, acompañado con camote y choclo Chiclayo

Filete de res en salsa demiglass, gratinado de papas con mozzarella y aceituna, mousse de espárragos en salsa de azafrán.

Ópera de chocolate bitter con merengue gratinado en ssa de arándanos

Café de grano y mini petit fours franceses

Bufett de postres

Cascada de chocolate, mashmellow, fruta de estación, galletas, frutos secos, coco, chips

Tiramisú, mousse chocolate, tarta durazno, flan de naranja, mousse frambuesa, trifle de frutas.

Servicio de amanecida

Consomé de ave al aroma de cilantro

mini sándwich, churrasquitos palta, ave tomate