



Menú Barrenechea Producciones

Nº 2

Precio: \$57.000

Cena 100 personas menú nº 2

Aperitivos

Champagne valdivieso, kir royal, mango sour, pisco sour, bebidas, jugos naturales de piña y frutilla, mineral

Cocktail

2 mini pastelitos, 2 tapaditos tomate tártara con jamón serrano, 2 tapaditos ave pimiento, 2 empanada mini queso champiñón, tacitas pastel jaiba, 2 brocheta queso de cabra, tomate cocktail y albahaca al oliva, 1 pocillo de pollo al ajillo arriero

Entrada

Ceviche de salmón o ceviche de camarones

Cena

Medallón de lomo con cebolla acaramelada en vino carmenere o medallón de ave con bechamel de camarones y vino cabernet sauvignon casillero del diablo

Acompañamiento

Risotto de champiñones, milhoja de papas o puré al ciboulette una elección y verduras salteadas

Postre

2 alternativas por persona entre estas variedades en bufete montado (suspiro limeño, pana cota, creme brule tiramisú, bavarois de frambuesa y brochetas de fruta natural)

Bar abierto

Barrenechea Producciones

Ron habana club añejo, pisco Mistral 40°, vodkas naranja, mojito, 4 botellas de whisky, 60 cervezas corona o similar, bebidas, jugos, mineral

Trasnoche

Estación infusiones, té y café