



Gran asado

Precio: \$42.000

Menú gran asado

Cocktail:

Empanaditas de lomo salteado

Brochetas de pollo con salsa criolla

Sopaipillas c/ pebre.

Ceviche mixto (camarones, pulpo, salmón)

Pincho de filete baldado c/salsa carmenere.

Aperitivos:

Pisco sour

Mojito

Kirk royal

Jugos naturales

Bebidas y agua mineral

Champagne

Vino blanco y tinto.

Cena:

Lomo vetado y lomo liso

Costillar de cerdo al horno

Pollo deshuesado.

Salmon al horno.

En la mesa:

Pebre

Pan amasado

Vino tinto

Hacienda Los Rosales

Vino blanco
Bebidas agua mineral

Menú gran asado

Buffet ensaladas y acompañamientos: elegir 5 opciones.

Puré rustico
Papas al arriero (romero salsa de mayonesa al limón)

Arroz oliva
Vegetales salteados
Ensalada (tomate, choclo, palmitos, mayo)
Mix hidropónico
Ensalada a la chilena.

Mesón de postres: elegir 5 opciones.

Pie de limón
Leche asada
Brochetas de frutas
Musse de maracuyá y de frambuesa
Tiramisú
Mote c/huesillo
Pastelitos surtidos

Bar abierto

Licores de 6 años.

Ron pampero
Whisky 6 años
Vodka

Bebidas jugos naturales. Cervezas.
Pisco alto del carmen o mistral.

Menú gran asado

Para la noche:

Consomé de ave

Café o té aguas de hierbas.

Valor menú según detalle.