



Menú sofisticado

Precio: \$22.000

Aperitivos (elegir una opción)

Bebidas Surtidas
Jugos naturales
Pisco Sour
Mango Sour

Cocktail de Bienvenida

15 canapés p/p

Canapés de Camarón, Palmitos, choclito baby, choritos, mini sandwich, huevo de codorniz.

2 pastelitos

1 mini empanadas de pino

1 mini empanada de queso

Entrada (Elegir una opción)

Camarones sobre lechuga.

Suprema de ave con verduras de la estación.

Palta reina

Ceviche

Salmón reposado en lechuga hidropónica

Mil hojas con pasta de Pollo acompañado de lechuga hidroponica.

Plato de Fondo (elegir una opción)

Asado de res al horno con salsa de champignon

Medallón de res en salsa de carne

Pechuga de pavo rellena

Asado americano

Eventos Banquetes Sendero

Pollo horneado
Costillar de cerdo

Acompañamientos

Arroz Primavera
Arroz árabe
Papas Duquesas
Verduras salteadas
Puré picante
Papas duquesas o papas horneadas

Vino y bebida durante la cena Misiones de Rengo

Pan Bebidas y jugos

Buffet de ensaladas (elegir seis alternativas)

tomates a la chilena - apio – repollo con palta – porotos verde – betarraga -arvejas - brócoli – papas
mayonesa - lechugas con palmitos espinaca champignon – habas con cebolla - choclo.

uffet de postres

Macedonia - bávarois de frambuesa - tiramisu- (Helados) - torta de yoghurt– flan - leche asada - sémola con
leche .(1p/p)

Mesa

Café, té, aguas de Hierbas acompañado de galletita.