



Menú tradicional

Aperitivos (3 por persona)

Pisco Sour, Normal y a la Peruana

Champaña Brut Undurruga

Caipiriña

Vino misiones Reserva

Mojito de menta y albahaca

Jugos naturales y bebidas light

(02 por persona)

Chirimoya, Frambuesa. Piña, CocaCola, Sprite

Bocados fríos (08 por persona)

Tártaro de res en bruschetta

Rillettes de salmón en tostada Melba

Bruschetta de pesto, tomate seco y prosciutto

Shot de pebre de palta y camarón ecuatoriano apanado en panKo

Stay de ave sobre pico de gallina y tortilla casera

Rollito de salmón, rucula y filadelfia con salsa agridulce

Bocados calientes (08 por persona)

Mini Chupe de Jaiba

Mini Pastel de Choclo

Crocante de pavo y sésamo con salsa agridulce

Mini pobre (huevo de codorniz frito sobre cebolla caramelizada, filete y papa frita)

Papines rellenos con queso roquefort

Bruschetta caprese queso mozzarella, tomate y albahaca

Cena

En la mesa

Pancitos saborizados
Mantequilla de amapola y merquén

Entrada

Terrina de ave con tomates cherrys, mini ensalda de hojas verdes y limoneta de eneldo
Carpaccio de salmón y res con salsa de mostaza antigua tapanade y queso parmesano

Principal

Rouladda de pavo rellena con tomates deshidratados, queso mozzarella, y jamón serrano
acompañado de mil hojas de papas y verduras asadas
Duo de lomos de cerdo y res, con guarnición de papas rellenas con queso crema al ciboulette y
rucula a la mantequilla

Buffet de postres

Variedad de Mousse, Mango, Frambuesa, Piña-menta, Creme Brulee, Suspiro Limeño, niditos de merengue
rellenos con Lúcumas y Berries, Panacotta de vainilla, crepes, panacotas, Postre tres Leches, Cascada de
Chocolate Blanco y Negro con frutas de la estación, tortas, kuchen y Pies