



Una alternativa

Precio: \$27.900

Aperitivo:

Pisco Sour (elaboración propia)
Mango Sour (elaboración propia)
Champagne (brindis)
Daiquiri de piña
Caipiriña
Mojito cubano
Jugos
Bebidas (también Ligth)

Coctail: 10 unidades por persona aproximadamente:

Tapaditos ave Pimentón
Empanaditas de Queso
Empanaditas de Pino
Canapés (palmito, camarón, espárrago)
Brochetas tomate cherry queso cabra
Alitas de ave.
Pinchos de lomo de cerdo en salsa a la mostaza
Croissant salmón
Brochetas de frutas
Lengüitas de ceviche

Entrada: 1 alternativa a elegir con anticipación

Ceviche de camarones y salmón servido en pocillo sentado en hielo escamas

Finos rolls de malaya rellena de verduras

Rolls de sushi salmón, palta rellenos de camarón, queso crema (6 unidades)

Supremas de ave rellenas de espárragos en salsa blanca.

Camarones ecuatorianos en su salsa, sentado en cama de verduras hidropónicas cuatro estaciones.

Carpaccio de res en cama de verduras verdes, alcaparras y queso en tiritas, adobado en aceto balsámico y aceite de oliva.

Carpaccio de Salmón en cama de verduras, alcaparras y queso en tiritas, adobado en aceto balsámico y aceite de oliva.

Plato de Fondo: 1 alternativa a elegir con anticipación

Medallones de filete de vacuno envueltos en panceta de tocino, puré de manzanas y papas duquesas.

Asado al horno lomo liso (250 gramos), papas al gratín, verduras salteadas

Postre:

Buffet de postres

Tartaletas, ensaladas de frutas, kuchen, pie de limón, helados, suspiro limeño, Mouse

Bebestible cena

Bebidas

Jugos

Vino tinto

Vino Blanco

Bar: Abierto en tragos

Combinados de:

Ron añejo havana, Pisco Mistral 35°, Vodka Stolichnaya, Mojito Cubano, caipiriña, primaveras con y sin alcohol, cervezas, whisky 6 años, tequila sunrise, tequila margarita, bebidas, jugos, agua mineral, tónica.

Trasnoche

Consomé de ave, 2 tapaditos ave