



## Otra alternativa

Precio: \$24.900

### Aperitivo: Ilimitado durante coctail

Pisco Sour (elaboración propia)

Daiquiri de frutilla o piña

Mango Sour (elaboración propia)

Jugos

Bebidas

### Coctail: 10 unidades por persona aproximadamente:

Tapaditos ave pimentón

Empanaditas de queso

Crostinis de salmón

Lengüitas de ceviche

Canapés (palmito, camarón, espárrago, choclito, jamón, etc....)

Brochetas de ave en crema al eneldo

Pinchos de cerdo en salsa a la mostaza

### Entrada: 1 alternativa a elegir con anticipación

Ceviche de camarones y salmón

Palta rellena con camarones, sentado en cama de lechugas hidropónicas

Carpaccio de salmón, alcaparras y queso cabra

Carpaccio de res en cama de verduras cuatro estaciones

### Plato de Fondo: 1 alternativa a elegir con anticipación

Lomo de cerdo relleno con ciruelas acompañado de arroz y verduras salteadas

Filete de pavo en salsa de mostaza acompañado con papas salteadas

Fino corte de ganso de vacuno a la cacerola (250 gramos) bañada en salsa al vino carmenere,  
papas duquesas y verduras salteadas

### Postre:

## Buffet de postres

Pie de limón, kuchen, tarta de frutas, ensaladas de frutas, helados, mouse de diferentes sabores

## Bebestible cena ilimitado

Bebidas

Jugos

Vino tinto

Vino Blanco

## Bar: Abierto en tragos

Combinados de:

Ron Barceló o similar, Pisco Mistral 35°, Vodka, mojito cubano, caipiriña, cervezas, bebidas, jugos.

## Trasnoche

Consomé de ave, tapaditos de ave