



Asado Gourmet

Precio: \$1

Cóctel y aperitivos (selección de 4 bebidas alcohólicas y 2 no alcohólicas)

Espumante brut

Bellini/ kir royal

Aperol spritz

Pisco sour en limón de pica y jengibre (con nuestro especial jarabe de la casa)

Cervezas lager

clery (vino blanco con fruta)

Jugos natural de frutilla o melón - aguas mineral - bebidas light

Limonada de piña, agua con menta o hierba buena.

*En caso que la ceremonia sea en el lugar, al recibir los invitados

Bocados fríos

Tapas con camarones al ajillo con base de mantequilla al merquén

Rillette de queso roquefort y peras caramelizadas.

Rillette de pollo y pepino.

Bruschetta de tomates asados y berenjenas

Canapé de prieta y manzanas caramelizadas

Milcao con pebre.

Rillette de salmón y hierbas

Verrines

Humus con salmón ahumado y pita tostada (tradicional receta griega)

Ceviche mixto (calamares - camarones - reineta - verdeo - cilantro - jugo de limón de pica)

Salpicón de mariscos (mix de mariscos, cebolla blanca - verdeo - jugo de limón de pica y verduras)

Chancho en piedra con queso fresco (tradicional del campo chileno)

Shot de gazpacho de pepino verde y almendras

Ciruela horneada envuelta en panceta.

Cóctel caliente (tamaño cóctel)

Triángulos de champiñones en masa filo
Empanaditas de pimentón acaramelado
Empanadita de espinaca y ricota

Servicio de parrillas y buffet de ensaladas (parrillas* 300 grs. aprox. por persona)

Lomo liso
Lomo vetado
Costillar de cerdo marinado en barbecue o con albahaca y aceitunas
Tutos de pollo a la cacerola y refrito (cebolla morada, pimientos verdes y tomates y ají seco)
Pechugas de ave marinadas con aceite de sésamo, sésamo negro, vinagre blanco y limón.
Papillote pescado blanco (marinadas y condimentadas con hierbas de la provance)

Parte de nuestras canes que son servidas en nuestra parrillas están delicadamente marinadas para satisfacer los gustos de los invitados (elegir 4 cortes)

Mesa de ensaladas (selección de 6 variedades)

Hidropónicas, berros, rúcula, endivias y parmesano
Tomates, queso fresco, albahaca y oliva
Apio, palta, palmito y nueces
Risotto con paltas y ciboulette con top de mandarinas
Champiñones salteados y hierbas frescas
Arvejas, cebollín salteado, choclos enanos con leche de coco y jengibre.
Ensalada de lentejas con verduras y queso de cabra
Choclos con tomatitos cherry (emulsionadas con yogurt y mayonesa y jugo de limón sutil y cilantro)
Quínoa a la menta y verduras salteadas
Ensalada de duraznos a acaramelados o peras (queso de cabra o roquefort-almendras y flores+ dressing).
Cochayuyo con pebre y palta.
Espárragos o habas con crocante de tocino y dressing

*Los tipos de ensaladas pueden varias o se puede sugerir cambios debido a la estacionalidad del producto

Acompañamientos calientes (1 acompañamiento caliente a elegir)

Ensalada tibia de berenjena, cebollas moradas, zapallo italiano en aceto balsámico
Papas al merquén o papas bravas
Pastelera (tradicional del campo chileno)

Zapallo amarillo asado

***Aderezos:** oliva-vinagre de manzana -limones-yogurt ciboullete-semillas de girasol-nueces aji tabasco etc (se dispone de una mesa especial) pan amasado tortillas y sopaipillas (traidas de la zona de rengo)

Mesa de postres (a elección; 5 postres y 3 tortas duras)

Frutas de la temporada (inamovible)

Tiramisú

Trilogía de chocolate

Cheesse cake de frutos silvestres

Suspiro limeño

Panqueques con salsa de manjar y nueces y almendras fileteadas.

Leche catalana

Tartaletas rústicas

Manjar del cielo

Torta de chocolate

Torta de hojas

Crumble con crema inglesa frutos rojos

Strudel de manzanas pasas y nueces.

Mesa de café y chocolates

Café americano

Té dilmah y agüitas de hierbas

Dulcecitos chilenos (al horario after hour)

After hour

Consomé de ave

Aiaco o valdiviano

Mini tapaditos de churrascos y queso en pan amasado (barros luco)

sándwich adicionales (seleccionar 1)

Chemilicos en pan batido (carne, cebollas y huevos)

Arroyado de huaso en pan amasado

Papas fritas (presentado en cajitas o conos)

*Pueden cotizar algunos de nuestros kioscos de comida

Bar abierto 5 horas garantizado

Ron santa teresa o bacardi o havana

Pisco alto del carmen o mistral

Vodka stolichnaya

Coca cola normal y light

Agua tónica

Jugo de naranja

Hielos y atención de barman