



## Menú campestre

Precio: \$44.990

### Menu campestre premium

#### Cocktail bebestible

Espumante moulin blue extra brut viña punti ferrer (brindis)

Viño blanco viña punti ferrer

Kir royal

Pisco sour de la casa gengibre

Pisco sour de la casa albahaca

Pisco sour de la casa merken

3 variedades de jugos naturales (piña, durazno y frutilla)

Bebidas gaseosas coca cola, coca diet y zero, sprite, tónica, ginger

Bombonas de aguas saborizadas

#### Cocktail comestible (12 p/p)

Bocados fríos

Ceviche de reineta a la peruana servido en cucharitas (2 p. P. )

Ceviche de champiñón y cebolla morada servido en cucharitas (2 p. P. )

Pinchos de tomate cherry, queso de cabra, albahaca, aceite de oliva (1 p. P. )

Variedad de crostinis en pan baguette, horneados con mantequilla y aceite de oliva en diferentes y exquisitas cremas y salsas vegetales, con quesos, pollo, carne, champiñones, camarón, etc. (3 p. P. )

Bocaditos calientes

Mini pastelera de choclo (2 p. P. )

Mini quiche de espinaca y crema (1 p. P. )

Brochetitas de ave y sésamo en salsa thai (2 p. P. )

Brochetitas de lomo de cerdo con salsa de ciruelas (2 p. P. )

Pincho de camarón ecuatoriano apanado en panko (1 p. P. )

Surtido de empanaditas de cocktail (2 p. P. )

#### Plato principal (350gr p/p)

# La Morada del Cajón

---

Lomo vetado y pollo a la parrilla

Plato opcional pecetariano: salmón en costra de quínoa con verduras salteadas (no debe exceder el 10% de los invitados)

## Buffet de ensaladas y acompañamientos en fuentes de gredas (a elegir 6)

Papas rústicas a las finas hierbas, horneadas en mantequilla y oliva

Espinacas con maní y pasas en salsa de yogurt con especias

Choclo con finas hierbas, pimentones aceitunas verdes, almendras y queso fresco

Tomate, orégano, aceitunas y albahaca

Lechuga, rúcula y sésamo tostado en aceite de oliva.

Ensalada de porotos negros con manzana verde, mango, aji cristal, tomate cherry y queso

parmesano

Arroz de la casa

\* Pan amasado, pebre de la casa

\* Aceite de oliva, vinagre balsámico, vinagreta de yogurt natural con ciboulette

\* Vino reserva carmenere / cabernet sauvignon ¼ p. P. Viña punti ferrer

\* Jugos y bebidas

## Buffet de postres (a elegir 6)

Bandejas de fruta de la estación

Leche asada de la casa

Mousse de manjar

Mousse de maracuyá

Mousse de frutos rojos

Pie de limón

Cheesecake de frambuesa

Copa helado de frutos rojos y chocolate con salsa de frutilla

Kuchen de nuez

Tartaleta de frutos rojos

Mote con huesillos

Postre de 3 leches

\* Estación de aguas calientes, té, café de grano, infusiones de hierba en todo el evento

\* Consomé de trasnoche, sopa de pollo y opcional verduras

# La Morada del Cajón

---

\* Pan amasado con pebre

## Barra libre

Bebidas alcohólicas (pisco alto del Carmen o mistral, ron flor de caña, ron stolisnaya)

Bebidas gaseosas (coca- cola, coca- ligt, sprit, sprit zero, ginger, tónica)

Agua mineral

Jugos naturales (piña, durazno, frutilla)

\*\* Whisky, baileys, aperol, cerveza y otros tragos pueden ser proporcionados por el cliente sin costo. (En el caso de considerar tragos para preparar como piñacoladas, mojitos, caipiriñas y otros se cobrará un valor adicional de \$100. 000 por concepto de barman)

**Costo por persona:** Desde \$44.990 neto. - desde 90 personas, valor menu menos participantes a continuacion.

### Valores netos del 1.9.2020 al 31.08.2021

Participantes:

de 35 a 50 \$ 59990

de 51 a 70 \$ 54990

de 70 a 89 \$ 49990

90 o mas \$ 44990

Niños \$ 34990

### Valores netos del 1-9-21 al 31-08-2022

Participantes:

de 35 a 50 \$ 62990

de 51 a 70 \$ 56990

de 70 a 89 \$ 52990

90 o mas \$ 46990

Niños \$ 36990