



## Propuesta 2

### Aperitivos

Pisco sour (pisco nacional de 35°, con jugo de Limón de Pica)

Vaina (receta casera)

Bebidas surtidas (Coca cola, Sprite, Mineral)

Jugos de pulpa natural (sabores de la estación)

Vinos

### Cocktail frío

Selección de crostinis (base de pan crujiente acompañado pollo, centolla, palmito y camarones)

Cebiche de reineta (finos cubos de reineta adobados en jugo de limón, cebolla, cilantro, pimienta)

Tabla de quesos y cecinas (finos cortes de queso y cecinas)

### Cocktail caliente

Quiche de apio y champiñones (masa crujiente rellena con crema, champiñones y apio, queso gruyere y huevo, gratinado al horno)

Empanadas de verduras (queso philadelphia, espinacas, apio, champiñones)

Mil hojas de machas (fina masa de hoja rellenas con lenguas de machas)

### Entrada

Galantita de pavo

### Central

Plateada

Papas duquesas

Verduras salteadas

### Postre

Mousse de chocolate

**Valor por persona \$ 26.000**

Servicio de café, té o agua de hierbas

Consomé y tapaditos