



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