



Menú campestre

Aperitivo:

Pisco sour en limón de pica con amargo de angostura

Aperol spritz

Espumante

Mango sour

Sangría

Selección de vinos (blanco y tinto)

Jugos naturales de temporada

Bebidas naturales

Picoteo:

Salmón con pebre de palta

Crudo especial

Ceviche alcachofa

De la cocina en mini gredas:

Lomo al ajillo

Pollo al pilpil

Champiñones salteados

Empanaditas (Pino, ave-champiñón, huevo-perejil)

Mix caliente en mini gredas (Pastel de choclo, chupe de zapallo italiano, callitos a la jardinera)

Plato de fondo (elegir 1 o 2 opciones):

Filete sobre puré rústico con anillos de cebolla acarameladas

Plateada al horno sobre pastelera acompañado de verduras al sartén

Costillas al vino tinto sobre arroz tejano

Salmón sobre puré de arvejas y salsa de mostaza en grano

Mini ensaladas en bowl individual (elegir 1 o 2):

De La Hoguera Eventos

Espinaca, champiñón y tocino crocante
Mix lechuga, berros, brotes de alfalfa y mango crutones
Tomate, quesillo, aceituna y albahaca
Lechugas hidropónicas, tomate cherry, queso cabra y jamón serrano
Mix de lechuga, rúcula, mozzarella, albahaca y crutones

Buffet de postres (3 por persona):

Leche asada
Flan casero
Manzanas asadas con salsa de vino tinto
Mote con huesillo
Turrón de vino
Postre 3 leches
Torta milhojas
Torta panqueque frambuesa
Torta panqueque nuez
Fuentes de frutas de la estación
Bebidas
Libres vinos (proporcionado por el cliente o se
Traspasa su valor)
Café de grano y agüitas de hierbas
Naturales dulcecitos chilenos y chocolate

Noche:

Churrasquitos italianos al disco (2 por persona)

Trasnoche:

Consomé

*Estos valores incluyen servicio de garzones, jefe de garzones, coordinador, mobiliario, vajilla, mantelería, servicio de bar.