



Menú

Precio: \$30

Cocktail y Cena

Brindis

Champagne (matrimonios)

Aperitivos

Pisco Sour

Mango sour

Vino

Vodka berries

Bebidas y jugos naturales

Bocadillos fríos

5 canapes fríos, 3 crostinis (tostaditas de molde con ceviche de reineta y salmón)

Bocadillos calientes

2 Tacitas rellenas de jaiva a la parmesana

2 brochetas de filete res-champiñon y ave-pimentón

2 empanaditas de queso

2 empanadas de ricota-espinaca

Plato de entrada

Avocado de ave montado en lechuga hidropónica en molde de corazón con salsa de camarón

Ceviche de reineta

Crepete de camarones y verduras en juliana con salsa de tres quesos

Plato de fondo

Lomo al jugo en salsa a la pimienta con arroz amapola y verduras a la mantequilla

Filete de pavo grillado con salsa nogada y choclo a la crema

Kassandra Brignardello

Filete de salmon en alusa a las finas hierbas acompañado de papas duquesa y espárragos

Vinos

Misiones de rengó

Buffet de Postre

Mousse de chocolate suizo, frambuesa, castaña

Chesecake

Cupcake

Brocheta de frutas con fuente de chocolate o salsa de naranja

Bar Abierto

Ron, pisco, vodka, tequila, vinos, champagne, jugos, bebidas (todo lo del aperitivo)

Trasnoche

Consomé con tapaditos de ave