



Menú Matrimonio A Todo

Incluido

Precio: \$26.000

Cóctel (por persona)

1 brindis con espumoso

3 canapés

2 ceviche de reineta

2 empanaditas variedad

1 brocheta mixta

(lomo, pollo, cerdo)

1 copa aperitivo (pisco sour, mango sour, jugo concentrado, bebidas)

Almuerzo o cena

Entrada:

Opción 1: Roll de jamón ahumado y queso crema con mix de ensalada verde y limoneta

Opción 2: Panqueque de espinaca y queso crema con mix de ensalada verde y dressing mostaza

Opción 3: Perol de mariscos, copa de mariscos cocidos y camarones, con cebolla morada, cilantro y aderezada en jugo de limón

Principal:

Opción 1: Beefe a la chilena, con papitas oro y salsa de reducción.

Opción 2: Suprema de pollo rellena con vegetales, acompañado de arroz al cilantro y salsa de champiñones.

Opción 3: Lomo de cerdo relleno y caramelizado, acompañado de puré rústico y salsa de duraznos

Postre:

Gastronómica Producciones

Opción 1: Mousse chocolate con crema de café y merengue flambeado

Opción 2: Trifle de berries, macerado de berries de estación acompañado de crema cítrica

Opción 3: Pannacotta de vainilla con salsa de fresas

El postre puede ser servido en opción buffet, considerando 3 shot por persona, con las tres opciones mencionadas

Bebestibles: 1 copa vino varietal (cepa elección), 1 vaso de bebida o jugo.

Incluye: Uso de parcela de eventos, bar abierto, dj e iluminación, mobiliario, mantelería, vajilla completa, fotógrafo, torta, servicio de garzones, cotillón, marco selfie, decoración floral, prueba de menú. Reserva tu fecha hasta el 31 de marzo y llévate cabina fotográfica.