



Presupuesto matrimonio

Precio: \$2

Aperitivo:

Espumante Brut

Aperol

Ramazzotti

Pisco sour

Mojito cubano

Jugos Naturales (piña – albahaca/ frambuesa - menta)

Coca Cola / Coca Cola light

Agua Mineral

Cocktail:

(Éste puede ser de pie o servido a la mesa y las alternativas se pueden cambiar quedando siempre 6 variedades, que en su totalidad son 12 bocados), el día de la degustación debes elegir 8 alternativas:

Brusqueta de pan de campo con salmón ahumado y queso azul.

Brusqueta de camarón de mar marinado en chutney de mango.

Brusquetas con carpaccio de avestruz.

Macarrones con queso azul y brotes del huerto.

Mini brochetas de queso de cabra con tomates baby en salsa de albahaca.

Tártaro de salmón de río con emulsión de mostaza antigua.

Pulpo a la parrilla en salsa de aceitunas de azapa.

Rollitos de jamón serrano rellenos con pera y rúcula.

Empanaditas en masa philo con ají de gallina.

Empanaditas en masa philo de carne mechada.

Empanaditas en masa philo de queso con tomate y albahaca.

Empanaditas colombianas.

Strudell de masa philo con peperonata de aceitunas del huasco.

Strudell en masa philo relleno con ricota y salmón ahumado.

Causa limeña con crispy de zanahoria.

Kebab de ternera en salsa de yogurt y albahaca.

Fundo La Patagonia

Kebab de cordero en salsa de yogurt y menta.
Botecitos relleno con chupe de cangrejo.
Botecitos relleno con chupe de loco.
Brocheta de camarón ecuatoriano en masa philo.
Ceviche de corvina y camarones.
Ceviche de cochayuyo con camarones.
Ceviche de pulpo con espuma de maracuyá.
Champiñon apanado relleno con queso azul
Brocheta de ciruela envuelta en tocino ahumado
Mini pastel de choclo a la chilena.
Rolls de quínoa con pétalos de rosa en salsa teriyaki.

Primer plato:

Estas son algunas alternativas como primer plato, se puede hacer cualquier cambio, el día de la degustación deben elegir 3 alternativas:

Taboulette de quínoa con Rosetón de jamón ibérico en pebre italiano, queso chacra y en rondel de aceitunas.

Medallón de atún aleta amarilla cubierto de especias en pebre de papayas mouse de palta en galleta de grana padano.

Mil hojas de centolla con quínoa y palta.

Timbal de centolla con palta y menta al limón en salsa cítrica de berros.

Ceviche de corvina y camarón del ecuador en suave leche de tigre aromatizada en jengibre y ají amarillo

Causa limeña rellena con camarones y palta en coulis de pimentones grillados.

Platos de fondo:

Estas son algunas alternativas de plato de fondo, se puede hacer cualquier cambio, el día de la degustación deben elegir 3 alternativas:

Filete de ternera Angus con costra de mostaza antigua en salsa de oporto, mil hojas de papas con puerros y verduras.

Filete de ternera Angus relleno con centolla magallánica en salsa de jengibre, polenta atomatada y ragú de champiñón.

Fundo La Patagonia

Filete de ternera con paté de ciervo y pistacho, puré de zanahoria-naranja y albahaca fresca
Filete de Angus a la parrilla relleno con queso roquefort, aceitunas y hojas de salvia en salsa
carmenere sobre de zapallo asado y hojas verdes.

Asado de tira de Angus braseado en cocción lenta con risoto de trigo mote en infusiones de
champiñón endémico.

Plateada de Angus braseada con rostí de papa bruja en tinta de carmenere y aros de masa choux
Solomillo de cerdo glaseado en arrope y champagne con muselina de berenjena y plátano, romero
fresco y peras a la parrilla.

Solomillo de cerdo en costras de hierbas frescas con muselina de zapallo camote y espárragos
frescos.

Medallón de salmón del pacífico relleno con ostiones a la parrilla en salsa de jengibre y miel, con
puré de mandarina y vegetales.

Filete de salmón en costra de hierbas con risotto de trigo mote en infusión de habas, quenelle de
cochayuyo y espumoso de maracuyá.

Lasaña de centolla de la isla de Juan Fernández, pomodoro fresco, queso grana padano y polvo de
avellanas.

Postres:

Postre servido a la mesa:

Crème brûlée de castañas

Mil hojas de manzana con crocante de chocolate belga y maní

Napoleón de chocolate y menta