



Cena eventos

Precio: \$42.000

Recepción:

Pisco Sour
Coctel de Mango
Maracuyá Sour
Bebidas
Jugos
Aguas Frías

NOTA: se sugiere elegir 2 tipos de tragos

Cena:

Entrada:

Palta reina

Palmito envuelto en jamón acaramelado

Jardín de Camarones sobre ensaladas de la estación

Fondo de Alcachofas sobre ensaladas de la estación

Ensalada crocante agridulce: ostiones y calamar (mariscos según disponibilidad o preferencia) en tempura, mix de lechugas, tomates cherrys, palmitos y dresing de mango.

Ceviche de pescado o pollo o marisco a elección.

NOTA: se sugiere elegir 1 tipo de entrada

Plato Fuerte:

Medallón de res sellado y cocinado al horno acompañado de Gratín de papas (papas finamente cortadas, llevadas al horno con crema de leche, sal, pimienta y queso; y salsa de vino tinto con frutos rojos o con salsa de champiñón, a la pimienta o salsa de vino)

Suprema rellena: suprema de pollo rellena de mix de champiñones, sellada y terminada al horno con salsa al pesto cremoso, acompañado de papas rusticas al romero.

Saladillo de cerdito acompañada con salsa de champiñón

Lomo acompañado con salsa de champiñón, a la pimienta, o salsa de vino

Salón de Eventos Virgen de Urkupiña

Cerdo al horno con salsa agridulce de piña (salsa opcional puede ser cambiada por otra)
acompañado de arroz verde de finas hierbas.

Nota: se sugiere elegir 1 plato

Postres:

Trilogía de chocolate (bizcocho de chocolate, trufa de chocolate, y mousse de chocolate)
acompañado con salsa de frutilla

Mousse de chocolate blanco, acompañado de frutas maceradas en licor, con salsa de cura

Panques celestino con helados y frutas

Niditos de merengue con helados y frutas

Tiramisu con hilos de chocolate

Copa primavera con helados y frutas

Mousse de frutas (frutilla, mango, maracuyá) con salsa de chocolate y praliné de frutos secos (frutos
secos acaramelados y triturados)

Nota: se sugiere elegir 1 postres

Trasnoche:

Consomé