



Menús Matrimonio Campestre - The Cook Company

Precio: \$85.000

Alternativa 1 - Asado parrilla mix

Cóctel de bienvenida: Espumante, pisco sour cream, vodka maqui, pisco mango sour y aguas saborizadas

Tabla mediterránea: Quesos saborizados artesanales, jamones y arrollados ahumados, choripán de angus y pan amasado.

Variedad de salsas: Rocoto, pasta de ají verde, pebre rústico, quinoa tomate

Parrilla mix - 2 corderos asados en leña ó variedades de carnes a elección:

Punta picana 4 pimientas
Lomo vetado vacuno
Costillas de cordero menta
Mini costillas de cerdo barbecue
Trutros pollos cedrón y limón
Butifarras blancas
Chorizos parrillero vegano
Chorizos parrillero cerdo
Salmón medallón ajo negro
Brochetas camarones/mix
Brochetas de pollo thai
Brochetas mix vegetales
Hamburguesa falafel

Guarniciones

Papas rústicas en romero y mantequilla
Mix hojas verde (berro, rúcula, lechuga hidropónica, escamas de parmesano, aceitunas verdes)
Tomates asados con cebolla al rescoldo, cilantro
Mix verduras grillé (cebollas, papas, zapallo, pimientos, berenjenas y ajíes)

Mix verduras y frutas. Flores comestibles

Papas primavera vegana

Tomate albahaca palmito

Arvejas al matico

Choclo a la mexicana

Torta de novios ó buffet de postres:

Tartas de frutas

Mousse de chocolate y nueces

Tiramisú

Torta de lúcuma

Noche de pasión

Mousse de frutas tropicales

Torta de yogurt y frutillas

Bagattel de duraznos

Suspiro limeño

Pie de limón

Castañas en almíbar

Papayas al jugo

Frutas finas estación

Salsas dulces y de frutas a elección

Café – pastelitos surtidos a elección (sin cotizar)

Trasnoche: a elección

Tapaditos de pavo y roast beef

Consomé de res tres julianne

Servicio de bebidas, jugos y aguas saborizadas

(No incluye vino reserva a las mesas)

Valor por pax \$ 48. 500 más IVA

Alternativa 2 - Buffet II premium

Bar abierto de aperitivos:

Brindis con espumante

Kir royal o espumante

Caipiriña o tequila margarita
Planter's punches o ron tropical
Pisco sour cream
Frozen vodka,
Jugos de frutas naturales
Aguas saborizadas

Canapés fríos (6 x pax):

Espárragos con huevos de codorniz
Palmitos con caviar
Foie gras con melón
Camarones con limón
Queso fundo con tomate y ají verde
Salmón ahumado con alcaparras
Centolla con copao
Tártaro de res angus

Petit bouches (6 x pax):

Cassolette de mariscos a las hierbas
Brochetas de res con pimienta verde
Tutitos de pollo barbecue
Quesadillas de champiñón
Masita con jamón y piña
Brochetas de camarones
Quiche de espinacas
Ostiones kilpatric

Mesón de ensaladas:

Espinacas con croutones
Lechugas mix hojas
Espárragos con huevos de codorniz
Corazones de alcachofas a la griega
Tomate con albahaca y mozzarella
Choclos mexicana
Papas mayo con pepinillos
Pepinos con yogurt y eneldo

Ratatouille con queso parmesano
Quinoa y palmitos
Habas con cebollines
Brotos de soya y alfalfa
Zanahorias con queso roquefort
Apio palta nueces
Salsas frías a elección y garnituras clásicas

Mesón de mariscos:

Salmón ahumado con espuma de copa sour
Salmón marinado con verduras
Rolls de pescados a las finas hierbas
Perol de mariscos premium
Pulpo al ajillo con pimientos asados
Calamares con aceitunas pan crocante
Ceviche de camarones y champiñones
Ensaladas del algas y anchoas

Mesón de quesos:

Quesos finos nacionales y artesanales
Decorados con galletas, tostadas oliva
Grissines, panes finos y frutos del bosque

Mesón de carnes frías:

Roast beef de res
Lomo kassler
Salame italiano
Jamón ibérico
Pastrami
Pavo asado
Chorizo español
Garnituras clásicas y salsas frías

Mesón de platos calientes: (richau)

2 cordero al palo y/ó:

Pescado a las hierbas
Lomo de res al champiñón
Pollo guisado oriental
Lomo de cerdo al romero
Papas asadas con crema acida
Vegetales asados en oliva

Mesón de postres ó torta de novios

Tartas de frutas
Mousse de chocolate y nueces
Torta de trufas al cointreau
Tiramisú tradicional
Torta de lúcuma
Noche de pasión
Mousse de frutas tropicales
Torta de yogurt y frutillas
Bagattel de damascos
Suspiro limeño
Pie de limón
Castañas en almíbar
Papayas al jugo
Frutas de temporada
Salsas dulces y coulis de frutas a elección

Café – pastelitos surtidos a elección

Trasnoche: a elección

Tapaditos de pavo y roast beef
Consomé de res tres julianne
Servicio de vinos reservas, jugos naturales y aguas saborizadas

Valor por pax \$ 86. 500 más IVA

Alternativa 3 - Asado parrilla mix + 2 corderos

Cóctel de bienvenida:

Espumante, pisco sour cream, vodka maqui, pisco mango sour, jugos naturales y aguas saborizadas

Tabla mediterránea:

Quesos saborizados, jamones y arrollados ahumados con frutos del bosque, choripán de angus y pan amasado

Variedad de salsas: Rocoto, pasta de ají verde, pebre rústico, quinoa tomate

Parrilla mix - 2 corderos asados en leña y Variedades de carnes

Lomo vetado vacuno

Mini costillas de cerdo

Trutros pollo laurel

Chorizos parrillero cerdo

Guarniciones

Papas rústicas en romero y mantequilla.

Mix ensalada de hojas verde (berro, rúcula, lechuga hidropónica, escamas de parmesano, aceitunas verdes)

Mix verduras grillé (cebollas, papas, zapallo, pimientos, berenjena, ajíes)

Papas primavera vegana

Tomate albahaca queso campo

Torta de novios

Café – pastelitos surtidos a elección

Trasnoche: a elección

Tapaditos de ave y tomate

Valor por pax \$ 38. 500 más IVA