



## 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 pimientos  
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**