



## Menu VIP

Precio: \$59.990

Todo el menú es completamente personalizable, con el fin de entregar una experiencia memorable a los clientes.

### Cóctel:

Champagne (brindis)

Pisco sour

Mango sour

Piña colada

Lúcuma colada

Chirimoya colada

Bebidas surtidas Coca Cola/Fanta/Sprite

Jugos naturales

Infusiones naturales de frutas

Agua mineral

### Bocadillos: (16 bocados por persona)

Escoger 8 opciones

2 Mix de empanadas.

2 Petit bouche

2 Brochetas de pollo y carne

2 mini wraps

2 tapaditos de carne y pollo

2 ceviche

2 sopaipillas campestres cocteleras

2 crostini (Palmitos, pollo-nuez, queso-jamón, queso Philadelphia-palta, salami y otras variedades)

2 empanadas ravioleras

2 bolitas de carne picada fritas rellenas de queso mozzarella

4 canapés premium

2 chupe de marisco

2 mini pastel de choclo

# Todo Banquetes

---

2 pizza española, pizza napolitana, pizza fruto di mare y pizza vegetariana

2 bocaditos de prosciutto y jamón serrano

1 champiñón relleno

2 ceviche de pulpo

**\*Todas las entradas tienen una entrada detallada presentación**

Ceviche con colitas de camarones

Ceviche de pulpo

Tortilla de verduras

Crepes de pollo y espárragos con una salsa bechamel(blanca) junto a una decoración gourmet

Wrap de atún o pollo con verduras

Budín de zapallo italiano

Camarones al pil pil

Ensalada naturista

Tártaro de carne

Palta reina hass decorado con tomate cherry montada lollo rosso

Causa limeña de pollo, atún o vegetales montada lollo rosso

Tortilla mexicana relleno pollo choclo montado en mix de lechuga y salsa de limoneta

Ensalada cesar con pollo y sus aderezos

Ensalada cesar con camarones y sus aderezos

Fondo de alcachofa relleno con pasta de pollo-choclo montada sobre un colchón de lechuga

Timbal de palta montada sobre un colchón de lechuga

Rollitos de jamón relleno con puré de ave y palta sobre lechuga y aceitunas

Salmón reposado en lechuga hidropónica

Tapadito vegano relleno de verduras finas y vegetales

Brocheta vegetariana mediterránea( queso de cabra, huevo de codorniz, tomate cherry y albaca)

Brocheta vegana tropical(champiñones, tomate cherry, zapallo italiano, berenjena y albaca)

Láminas de salmón ahumado, relleno de papas nativas y crema, acompañado de rúcula y limoneta

silvestre

**Entrada vegana/vegetariana:**

\*Se aceptan propuestas

Ceviche de champiñones acompañado de lechuga hidropónica

Crepes de champiñones y espárragos acompañado de salsa blanca

# Todo Banquetes

---

Medallones de vegetales  
Pepino relleno a la pimienta

## Plato principal:

\*Todas los platos principales tienen una fina y detallada presentación

Medallón de res horneado  
Plateada al merlot, acompañado ñoquis al pesto y berros.  
Carne al jugo macerado en vino chardonnay  
Medallón de pollo relleno (relleno de verduras, jamón queso o frutos secos)  
Pavo relleno con frutos secos, jamón queso o verduras  
Mixto de vacuno y pollo  
Lomo liso o vetado  
Salmón de rosas asado lentamente con verduras de primavera  
Mote y setas, con salsa de limón y hojas verdes  
Suprema de pavo, rellena de pancetas y espinacas, acompañado de risotto

## Acompañamiento

Salsa de champiñones, salsa finas hierbas, salsa oporto, salsa española, salsa de alcaparras o salsa  
Alfredo

## Acompañamientos:

Papas rústicas, papas mediterráneas, arroz exótico, papas duquesas, arroz árabe, papas romero,  
arroz primavera, papas a la crema, arroz al curry, puré florentino, puré picante, espinacas a la crema,  
puré napolitano con champiñones salteados, mix de vegetales salteados, papas huancaínas, puré  
york, puré lionesa

## Plato principal vegetariano:

Lasaña de verduras decorada con salsa verde  
Hamburguesa de quinoa acompañada de verduras salteadas

## Plato principal celíacos:

Bistec de pechuga de pavo a la plancha con ceviche de champiñones, lechuga y choclo aliñada con

# Todo Banquetes

---

aceite vegetal

## Recomendaciones del chef

Carne de res asado apanado en finas hierbas, acompañado de puré de zapallo camote, mix de vegetales asados y crispi de ciboulette en salsa de reducción de cassis

Salmón con tomatacán de camarones ecuatorianos, salsa holandesa y crispi de ciboulette

Salmón sobre zapallitos italianos grillados, acompañados de tartaleta de zanahorias, papas a la crema, verduras a la mantequilla en salsa Chardonnay

Carne de res acompañado de gratín dauphinoise a las finas hierbas, lasaña de vegetales asados rellena de salsa de tomate natural y bechamel, bouquet de brócoli salteado y salsa oporto

Suprema de pavo al sésamo rellena con ragout de ostiones acompañado de risotto aromatizado al azafrán, mix de champiñones asados y tomate suavemente confitado y chutney de mango

Carne de res asado en croute de hierbas frescas, salsa agridulce de merlot, polenta a la plancha y vegetales de temporada

## Menú de niños hasta 8 años:

Pollo o nugget o hamburguesa con papas fritas

## Ensalada a la mesa

Lechuga mixta con palmitos, pimentón choclo brócoli o porotos verdes, aceituna tomate queso fresco pepino ciboulette, tomate, choclo, pepino, porotos verdes

## Vinos: 2 x mesa

Misiones de rengo

Blanco servido a la mesa (mariscos)

## Buffet de postres:

Mousse de chocolate en salsa de frambuesa

Mousse de chirimoya con salsa de naranja

Suspiro limeño

Leche asada

Pie de limón

Ensalada de frutas

Tartaleta de frutas

Tres leches

# Todo Banquetes

---

Tortas  
Frutos rojos  
Bavarois

## Estación permanente durante todo el evento

Te  
Café  
Agua de hierbas

## Cóctel nocturno

Consomé  
Empanadas, sopaipillas y tapaditos

## Del open bar: Se puede agregar otros tragos, conversable

Mojito  
Aperol  
Ron Barceló  
Pisco Alto del Carmen  
Vodka  
Vodka negro  
Bebidas  
Jugos naturales  
Agua mineral  
Variedad de cervezas (limitado)  
Energética  
Whisky (limitado) 1 por cada 20 personas  
Hielo ilimitado durante todo el evento

## Opcionales

Mesa de frutos secos, quesos y jamones ibéricos.  
Barra de cerveza artesanal con bar tender privado