



Menú Promedio

Precio: \$25.000

Cóctel Bienvenida

Cóctel y aperitivos duración garantizada 30 minutos

* 20 unidades por persona

Bocados calientes

* 15 unidades por persona

3 empanaditas de coctel queso – champiñón

2 empanaditas de coctel pino

2 brocheta mixta de ave-verduras

2 albóndiga de carne en salsa de curry

1 tapadito ave-pimentón (pan de miga)

2 bocados de quiche ave – crema

2 bocados de quiche verduras

Bocados fríos

* 5 unidades por persona

3 crostini (laminados de pan baguette horneado con queso philadelphia - camarón, salmón ahumado, tomates asados - aceituna, cebolla gratinada – jamón serrano, guacamole)

Bebestibles

Espumante (solo brindis)

Mango sour

Pisco sour

Vaina

Jugos variedades (pulpa natural)

* Se dispondrán en mesa de cóctel para retiro libre de los invitados

CENA

Entrada:

Saquito salteado de pollo con verduras

Saquito de salmon con verduras

Ceviche

Plato de fondo:

Medallón de res con salsa de champiñón

Lomo chato

Lomo a la parrilla

Carne de res mechada bañada con salsa de carne y champiñones.

Acompañamientos:

Gratín dauphinoise (mil hojas de papas a la crema) o arroz primavera.

Mil hojas de papas

Papas duchezes

Otros.

* Acompañados de pan servidos en mesa

Ensaladas

Maiz

Porotos verdes

Tomate

Postres:

Brownie acompañado de helado de vainilla y salsa de berries.

Mousse de chocolate

Mousse de vainilla

Kuchen de nuez

Merengues

Alfajor de la abuela

Tartas de frutas

Frutos del bosque

Pie de limón

Tartaletas u otros.

Bebestibles cena

Bebidas (ilimitado mientras dure la cena)

Vino (1 botella cada 8 invitados)

Jugos (ilimitado mientras dure la cena)

Bajativos

Estación de café, té e infusiones (menta, manzanilla).

Servicio de trasnoche

Tapaditos, mini churrascos, consome, té, cafe, infusiones, bebidas, jugos.

Valor promedio.