



Lomo de Res Baviera en Salsa de Champiñon con Papas

Bavaria

Precio: \$32.000

Entrada

Causa de camarones con palta y ensaladilla del huerto

Primero

Lomo de res con salsa de champiñones acompañado de papas Bavaria

Cisne encantado Baviera

Aperitivos

Pisco sour, manzana sour, piña colada, laguna azul, primavera, chardonnay

Jugos naturales elaboración propia de: manzana, ciruela, frambuesa.

Bebidas de fantasía, gaseosas, agua mineral con y sin gas

Los valores de cada menú incluyen:

Cocktail con 4 variedades de bocados (2 bocados por persona)

2 aperitivos pp.

Bebidas y jugos 2pp

Vino espumante para el brindis

Vino y bebidas para la cena

Estación de té, café y aguas de hierbas

Entrada

Principal

Postre

*Las opciones de entrada, principal y postre son armadas por los novios, realizando una selección de tres alternativas de entrada, principal y postre a degustar con antelación al evento junto a dos invitados.

Servicios opcionales:

Trasnoche

Tapaditos elegir dos variedades 1pp:

Jamón y queso

Jamón de pavo y lechuga

Carne mechada y mayonesa

Pollo- palta

Salame-queso

Tomate-queso-orégano

Jamón acaramelado-cebolla y perejil

Mini barros luco

Consomé (a elegir una alternativa pp)

Consomé arriero

Consomé de ave

Estación de shop

Estación de barril schop Kunstmann torobayo

Buffet dulce

Buffet de postres con 4 a 6 variedades: Muss, flan, helados, mini pasteles, bocado chocolate, galletas baviera, jaleas, tartaletas

Torta de novios

Torta de novios Baviera en fondant

Torta de novios Baviera en merengue

Sabores: trasnochada, mil hojas, biscocho, torta amor, moca, naranja, piña, chocolate, chocolate menta, tres leches, lúcuma, nogada y guinda.

Ceremonia: Ceremonia nupcial al exterior en Parque Baviera.