



## Menú especial

Precio: \$16.000

### Cóctel:

- 2 brochetas de pollo y verduras por persona
- 3 empanadas fritas por persona a elección (pino de carne molida de vacuno, pino de carne molida de pavo, pino de carne picada de pollo, queso, mariscos)
- 2 empanadas mini de horno por persona a elección (pino de carne molida de vacuno, pino de carne picada de vacuno, pino de carne molida de pavo, pino de carne picada de pollo, queso, pollo champiñones, queso ciboulette, queso cebollín, queso jamón)
- 2 canapé a elección por persona
- 2 pisco sour o jugo natural (convinables) por persona

### Elija una entrada:

- Palta reina
- Palta york
- Palta cardenal
- Camarones al pill pill
- Tomates rellenos

### Elija un plato de fondo:

- Salmón o merluza marinado a la plancha
- Salmón o merluza a la plancha con salsa de cebollín
- Salmón o merluza cordón blue
- Lomo vetado a la plancha con o sin salsa a elección

### Elija un acompañamiento:

- Papas doradas
- Papas duquesa
- Papas bravas
- Puré de papas

Puré a las finas hiervas

Puré con merken

Arroz al curri

Arroz a las finas hiervas

## **Elija cuatro ensaladas por mesa:**

Chilena

Betarraga

Lechuga

Tomate

Apio

Maíz

Primavera

Mix de morrones

Pepino

Ensalada surtida

## **Elija un postre**

Kutchen de berries

Torta de yogurt individual versión copa

Panna cotta sabor a elegir

Brownie con helado de vainilla o a elegir

Tiramisú

Chesse cake version copa

Tres leches version copa

Selva negra

Mousse de chocolate con pasas al ron y nueces

\*Pan casero o sopaipillas con pebre. Mantequilla saborizada. Entremés

## **Bebidas:**

Dos bebidas de 250 cc por persona a elección

250cc de agua purificada sin gas por persona

100cc de vino cabernet sauvignon misiones de rengó por persona

100cc de vino sauvignon blanc misiones de rengó por persona

150cc de champaña demi sec valdivieso por persona

**Nota:** los ingredientes del menú se pueden modificar siempre y cuando estén dentro del presupuesto

\*Contamos con otros menú y menú personalizado