



Menú tipo

Precio: \$33.500

Presupuesto de atención gastronómica todo incluido

Cóctel

Espumoso Demi seco (champagne) Viña Francisco de Aguirre

Pisco Sour pica casero

Piña colada

Jugo Naturales

Bebidas de línea

5 canapés finos por persona (choritos, camarón, palmito, jamón y queso)

Masita de hojaldre rellena con ají de gallina

Masita de hojaldre rellena con pastel de choclo

Brochetas de vacuno con salsa carmenere

Tradicional Empanadita de pino

Entradas

Ceviche Mixto (reineta, Camarón, Choritos Kanikama)

Timbal de Palta Camarón con pasta pacifico

Causa limeña.

Fondos

Lomo de vacuno Estilo anticuchero a la parrilla 250 Gramos (liso)

filete Mingón 180 a 200 Gramos

Acompañamientos

Puré Rustico o Mil Hojas de papas o Arroz verde con crocante de Queso

Postre

Buffet de postres internacional

Aires Puros de Manzanar

Suspiro Limeño – Mousse de mango – Créeme Brulle – Crema de Chocolate nuss – Panacota de frutos del Bosque

Maridaje para esta cena consta de botella de vino Misiones de rengu y bebidas

Trasnoche incluye; tapaditos surtidos de Barros Lucos, Barros Jarpa e italiano

Estación de té y cafés

Barra Libre de tragos: Pisco Alto de Carmen, Ron Bacardí, Whisky Ballantines, Bebidas, jugos, primaveras, mojito cubano.