



Menú cóctel desde 40 personas

Precio: \$25.000

Cóctel salado:

- Tablas surtidas: Focaccia casera con pesto, palitos de pan, frutos de temporada, variedad de quesos, jamón serrano, fondos de alcachofa y frutos secos.
- 10 Canapés gourmet surtidos p/p: Ricotta-champiñón-cebollita crispy, salsa verde-camarón, salsa verde-choclo, alioli-espárrago, salsa de ciboulette-palmito.
- 2 Canastos de masa filo p/p: Rellenos con guacamole y camarón.
- 2 Empanaditas de masa filo p/p: Con pate de setas.
- 2 Bruschettas p/p: Ricotta, salmón ahumado y alcaparras.
- 2 Bruschettas p/p: Queso crema, jamón serrano y sésamo.
- 2 Mini quiches surtidos.
- 2 Brochetas p/p: Pollo con verduras y Mediterraneas.

Cóctel dulce:

- Mini pie de limón frambuesa.
- Mini pannacotta con salsa de frutos rojos y almendras laminadas.
- Brownies fudge.
- Profiteroles con crema de naranja.

Incluye

- 2 aperitivos p/p: Pisco sour, mango sour, espumante, aperol, vino (a elección)
- Bebidas y jugos libre consumo.
- Mantelería.
- Centros de mesa (flores)
- Canesten de agua saborizada.
- Vajilla
- 2 Garzones.

\$25.000 p/p desde 40.