



Menu buffet

Precio: \$25.500

Bienvenida cóctel:

Jamón y queso crema choclito mayo
Esparrago salsa de la casa champiñón queso
Palmito aceituna
Camarón en su jugo
Salame con brotes de soya
Huevo de codorniz
Pollo crema ciboulette
Tapado ave pimiento
Tapado de lomito tomate
Tapado lomito palta
Churrasco lechuga tomate

Líquidos:

Bebidas andina y ccu, jugos néctar espumantes
Vino tinto misiones de rengo, 120 santa rita, santa Elena
Tragos de la casa: pisco sour, mango sour, piña colada, mojitos, michelada

Fondo:

Asado de lomo vetado 250 grs a 300 grs.
Trutro de pollo entero preparado a leña en horno de barro
Longaniza de la zona

Buffet de ensaladas:

Surtido de lechugas con tomate cherry, espinacas croutones, tomate albahaca, choclo palmito, tomate a la griega: tomate con orégano, aceitunas, y queso de cabra, papas en cubos con perejil

Aderezos: Mayonesa, crema ácida ciboulette, aceite de oliva, limón natural, semillas: sésamo, chía,

Parcela Challay

frutos secos

Buffet de postres:

Frutas de la estación

Mote con huesillo

Postres de leche en copas (flan, leche asada, mousse)

Helado en copa

Pie de limón, tartaletas, kuchen de manzana

Aderezos dulces:

Crema de chocolate

Crema de manjar

Yogurt

Escarcha de chocolate

Salsa de caramelo

Salsa frambuesa

Mesa Petit four Estación de café:

Té, café o agua de hierbas (después de la comida), acompañada de dulces y chocolates