



Opción 3

Precio: \$48.600

Detalle para un mínimo de 50 personas:

Coctel

Brindis de bienvenida con espumante a elección (Brut, demi sec o moscato)

Pisco sour peruano con jengibre y limón de pica

Jugos naturales de piña y frambuesa

Bocados de quesos, frutos secos, aceitunas, mariscos, cecinas artesanales y salsas

Masitas calientes y empanadas de coctel rellenas con ricota, verduras, queso crema, champiñones, carne, mariscos

Mix de cebiches de salmón, reineta y merluza austral

Carpaccio de salmón con sal de mar pimienta verde, hojas de queso parmesano y oliva.

Plato principal

Medallón de lomo de vacuno Angus a la parrilla, acompañado por una salsa de champiñones con reducción de cabernet

Medallón de lomo artesanal de cerdo ahumado

Pechugas de pollo al limón, ciruelas y mostaza francesa

Papas asadas rústicas con hierbas aromáticas y pimienta verde

Verduras grilladas en oliva con aceto balsámico

Vino tinto reserva, cabernet sauvignon, merlot, pinot o carmenere.

Agua mineral con y sin gas

Buffet de ensaladas

Ensaladas de palmitos / palta con oliva al merkén

Ensaladas de maíz, aceitunas verdes, piña, oliva y ciboulette

Ensaladas de hojas verdes hidropónicas: lechugas, achicorias, rúcula, berros

Buffet de postres, 3 a elección (mouse de maracuyá, suspiro limeño, arroz con leche, tiramisú, etc)

Café italiano en grano con chocolates

Valor por persona \$48.600