



Menú personalizado

Precio: \$49.500

Menú:

Cóctel: (4 líquidos y 12 piezas cóctel por persona)

Líquidos (4)

Espumante (champaña)

Pisco sour

Espuma de pisco

Mango sour

Espuma de menta

Jugo natural o bebida

Piezas de cóctel (12):

Quiches (variedades)

Empanadas

Crostinis base queso crema

Shot de camarón empanizado

Brocheta de queso, aceituna y salame

Brocheta de camarón y tomate cherry

Almuerzo o Cena

Entradas. (elegir una)

Fondo de alcachofas con camarones

Ceviche de salmón

Palta a la capresa – tomate cherry, mozzarella y albahaca

Plato principal a elección

:- Lomo Vetado (300gr) con salsa a elección

- Carne braseada (300gr) salsa a elección

Dejando Huella

- Suprema (300gr) de pollo rellena

Guarniciones (Elegir 2 por persona)

Verduras salteadas

Espinacas a la crema

Puré al cilantro

Gratín de papas

Risotto de champiñones

Líquidos:

Servicio de vino y bebida sin límite servido a la mesa durante la cena.

Postres: (servido en copa)

Pie de maracuyá o limón

Cheesecake frutos rojos

Tiramisu

Torta de novios

Variedad de diseños y sabores a elección

Estación de café y té / pastelitos