



## Menú Boda

Precio: \$45.000

### Entradas a elección

Causa limeña

Carpaccio de salmón y alcaparras y salsa ácida

Ceviche mixto de salmón y camarones en copa de martini (estilo peruano)

Mousseline de palta y jaiba, acompañado de tomate cherry – bouquet verde y masas muertas con limoneta verde a la ciboulette

Torre de tomate y queso fresco aromatizado en albahaca

Tomate relleno ají de gallina, no picante

Quiche de verduras (torta de verduras)

### Platos de fondo a elección

Opción 1:

Filete mignon acompañado con lasaña de papas y verduras salteadas, reducción de vino tinto caramelizado y salsa español

Opción 2:

Suprema de pollo caprese acompañado con polenta cremosa y verduras salteadas, reducción de vino rose y salsa a la mo

Opción 3:

Filete de salmón a la mantequilla acompañado con papas finas hierbas asadas y verduras salteadas, reducción de vino late harvest y salsa de m

Nota: la degustación se realiza según solicitud del cliente y con recargo de este, teniendo presente solo la preparación del plato principal.

### Petit fort

Café, té o aguas hierbas

# Gastronomía Intercultural Küme Ielkawn

---

## Buffet de postre

El buffet de postre comprende una cantidad 150 unidades. El cliente debe escoger postres con un máximo de cuatro variedades.

Mousse de chocolate, bitter y blanco

Crema brulee, postre semifrío con base de leche asada y caramelo

Pannacotta de frutos silvestres

Tiramisú, postre de café con base de queso philadelphia y galletas de champañas

Macedonia, mix de frutas en jugo de naranja recién exprimido

Bavarois de maracuyá

Helado artesanal

## Trasnoche (opcional)

Consomé de ave o res

Tapaditos de ave y lechuga

Mini roast beef