



Menú B Matrimonio

Precio: \$28

Cóctel (por persona):

3 crostinis (chorito en cama de lechuga, huevo de codorniz en cama de ave-espinaca, pasta de tomate aceituna-albahaca)
1 mini chacarero
1 brocheta de carne pimentón
1 empanadas de pino
1 tapaditos jarpa
1 quiche lorraine

Brindis:

Jugos naturales (según la estación)
Bebidas
Espumante
Pisco sour o mango sour

Entrada (1 opción):

Palta cardenal
Farsas de pollo en cama de lechuga
3 camarones apanados con salsa blanca
Crepes rellenos de pollo con choclo a la crema
Ceviche de reineta

Fondo (1 opción):

200gr de carne a la cacerola
Presa de pollo al coñac
Reineta con salsa de finas hierbas
Carne asada (Lomo vetado)
Roast beef
Suprema rellena de queso philadelphia y espinaca

Acompañamiento (1 opción):

Arroz árabe
Arroz exótico
Papas a la crema
Puré rustico (papa, zapallo o betarraga)
Papas al romero
Papas duquesas
Verduras salteadas
Choclo a la crema

Ensaladas a la mesa (3 opciones):

A la chilena
Papas mayo
Lechuga
Repollo tricolor
Poroto verde

Buffet de postre (todos):

Bavarois de frutilla
Tiramisú
Mousse de chocolate con salsa (maracuyá o frambuesa)
Frutas mixtas según la estación
Aguas saborizadas
2 tartaletas y 2 pie de limón

A la mesa:

Vino
Bebidas
Pan
Pebre (opcional)

Bar abierto:

Ron y tragos derivados (o cerveza)
Pisco y tragos derivados (o cerveza)
Vodka

Bebidas

Agua mineral

Mojito

Primavera

Jugos en botella (Andina o watt's)