



Menú base "Todo incluido"

Precio: \$40.500

Recepción del evento

Líquidos (Sin límite para cóctel y cena)

Tragos

Champagne espumante brut (copas en barra o solo brindis)

Copas de vino tinto y blanco

Mango sour natural

Agua mineral con y sin gas

Pisco sour natural

Mojito cubano

Bebidas y jugos

Jugo natural de piña, naranja

Coca Cola, Coca Cola light, Canadá dry

Hielo sin límite

Bocados (10 por persona)

Bruschettas, 2 p/invitado

Camarón con chutney de mango

Crema de pasta de cilantro cítrico con pollo rotî al curry

Selección de pinchos, 4 p/invitado

Capresse (mozzarella, pesto de albahaca y tomatito de coctel)

Mini albóndiga de res con salsa de mostaza dijon

Pollo dorado, macerado a las finas hierbas con salsa mostaza dijon

Pincho de res con pimiento asado y salsa carmenere

Cuchara de lozas, 2 p/invitado

Ceviche del pacifico (reineta aderezada al estilo peruano)
Ceviche del huerto (champiñones, cebolla, choclos, pimentón rojo)

Mini sándwich, 2 p/invitado

Mini hamburguesa altiplánica (crocante de quínoa, toques frescos lechuga hidropónica con cremoso de palta)

Mini cheese burger (croquet de res con cebolla caramelizada y suave salsa de queso cheddar)

Desarrollo cena

Plato de entrada(1 o 2 elecciones)

(*) En caso de elegir 2 se distribuye 50 % y 50 %

Tártaro de salmón en dresing de cilantro (salmón, palta, cebollín)

Carpaccio de res acompañado de mini ensalada verde

Panna-cotta de parmesano acompañado de mermelada de tomate

Ceviche del pacifico acompañado con leche de tigre

Chupe de camarón en fondo de alcachofa

Plato de fondo (1 elección)

Filet de boeuf rustique: Lomo de res grille en salsa de arándanos al vino tinto acompañado de verduras asadas al romero (batata, zanahoria, trío de pimientos, cebollines)

Poulet chardonnay: Suprema de ave rellena con farsa de espinacas y camarones montado sobre salsa de chardonnay acompañada de un timbal de quínoa con soufflé de zucchinis

Oiseau de miel exotique: Corte de ave asada a la miel y jengibre acompañada de un timbal de arroz exótico (amapola, tomate, ciboulette) con vegetales a la oliva

Cochon á l'ancienne: Solomillo de cerdo asado a la mostaza dijon acompañado de gratín dauphinoise y verduras salteadas (tomatitos cherry, trío de pimientos y champiñones)

(Incluye degustación para 2 personas)

(*) Se consideran platos especiales para veganos, celíacos, vegetarianos, etc.

Isla buffet de postres (1 variedad cada 10 invitados 3 p.p)

Tiramisú

Pie de limón
Kuchen de manzana
Kuchen de frambuesas
Tartaleta de frutas
Suspiro limeño
Postre de tres leches
Fruta natural de la estación
Panqueque naranja
Panqueque chocolate
Chesse cake maracuyá
Brownie de chocolate con mousse de menta
Mousse maracuyá con salsa de maracuyá

Estaciones de té y café

Café, té de hierbas, té de hoja
Azúcar, endulzante
Selección de finas galletas artesanales

Late night

Consomé de res o de ave
Mini lomititos o mini churrascos tomate mayo

Bar fiesta - abierta hasta el termino (licores, proporcionados por cliente, no cobramos descorche)

Pisco alto del Carmen 35°
Pisco Mistral 35°
Vodka Stolishnaya
Ron Bacardi
Ron Barceló
Ron Flor de Caña
Hielo sin limite
Bebidas, agua mineral con y sin gas
Jugos naturales naranja, piña