



Matrimonio Criollo

Aperitivo:

Pisco sour en limón de pica con amargo de angostura

Vino con frutilla

Espumante

Sangría

Selección de vinos (blanco y tinto)

Jugos naturales de temporada

Bebidas normales, light y agua mineral

Picoteo:

Selección fría en shot:

Crudo

Ceviche de camarón/pulpo/reineta

Ceviche de champiñones

En la parrilla:

Butifarras, entrañas, malayas de cerdo

Al horno:

Empanaditas de plateada, empanaditas de espinaca y queso

Pastelitos de choclo en mini greda

chupe de berenjenas con charqui

Sopaipillas, pebre y chancho en piedra

Plato de fondo

Asado a leña

Punta de ganso (picaña) a la espada

Costillas de vacuno (asado de tira) a la leña en cruz sobre carro

Costillar de cerdo a la leña aliñados a la criolla

Trutros de pollo deshuesados al limón

Casona De Lo Arcaya

Las carnes son cortadas chicas y tenaceadas en gredas calientes a la mesa). Aproximadamente, 500 gramos por persona

Acompañamientos (buffet)

Espinaca a la crema

Verduras salteadas

Arroz con cilantro frito en oliva

Papas asadas con mantequilla en papel aluminio

Choclo a la crema

Tomate, quesillo, aceituna y albahaca

Lechuga hidropónicas, tomate cherry, queso de cabra y jamón serrano

Lechuga, rúcula, mozzarella, albahaca y crutones

Diversos aliños: vinagreta, limoneta, salsa de mostaza, salsa de soya, pebre, oliva u otra alternativa a pedido en el buffet

Buffet de postres (3 por persona)

Mote con huesillo

Celestinos

Leche asada

Flan casero

Manzanas asadas con salsa de vino

Postres 3 leches

Mousse de frambuesa con salsa de berries

Mousse de maracuyá con salsa de mango

Torta milhojas

Torta panqueque frambuesa

Torta panqueque lúcuma

Fuentes de fruta natural

Bebidas libres durante la comida:

Vinos (proporcionado por el cliente o se traspasa su valor)

Café de grano y aguitas de hierbas naturales

Dulces chilenos y chocolate

Noche:

Corderos a la leña sobre carros

Trasnoche

Consomé