



Matrimonio campestre

Aperitivo:

Pisco sour en limón de pica con amargo de angostura
Terremoto
Espumante
Cervezas
Sangría
Selección de vinos (blanco y tinto)
Jugos naturales de temporada
Bebidas normales, light y agua mineral

Picoteo:

Selección en shot: salmón con pebre de palta, crudo especial, ceviche alcachofa
De la cocina en mini gredas: lomo al ajillo, pollo al pilpil, champiñones salteados
Empanaditas: pino, ave – champiñón, huevo – perejil
Mix caliente en mini gredas: pastel de choclo, chupe de zapallo italiano, budín
espinaca/champiñón/tocino

Plato de fondo (elegir 1 o 2 opciones):

Filete sobre puré rústico con anillos de cebolla acarameladas
Plateada al horno sobre pastelera, acompañado de verduras al sartén
Costillas al vino tinto sobre arroz con cilantro al oliva
Salmón sobre puré de arvejas y salsa de mostaza en grano

Mini ensaladas en bowl individual (elegir 1 o 2 opciones):

Espinaca, champiñón, tocino, crocante
Mix lechuga, berros, brotes de alfalfa, mango, crutones
Tomate, quesillo, aceituna, albahaca
Lechugas hidropónicas, tomate cherry, queso cabra, jamón serrano.
Mix lechuga, rúcula, mozzarella, albahaca, crutones

Casona De Lo Arcaya

Buffet de postres (3 por persona):

Leche asada
Flan casero
Manzanas asadas con salsa de vino tinto
Mote con huesillo
Turrón de vino
Postre tres leches
Panacota de dulce de leche
Celestinos
Torta milhojas
Torta panqueque frambuesa
Torta panqueque nuez
Fuentes de frutas de la estación

Bebidas libres durante la comida:

Aguas naturales en todas las mesas
Vinos (proporcionado por el cliente o se traspasa su valor)
Café de grano y agüitas de hierbas naturales
Dulcecitos chilenos y chocolate

Noche:

Churrasquitos, tomate y lomititos italianos al disco (2 p/p)

Trasnoche:

Consomé