



Menú todo incluido

Precio: \$35

Ingreso

Aperitivo pisco sour, mango sour, espumantes, bebidas y jugos

Mini coctel (cantidades por persona)

3 canapés (palmitos, queso crema salmón ahumado, camarones)

2 empanadas coctel 1 de pino y 1 de queso.

2 brochetas 1 pollo-1 cerdo

Entradas

Opción 1: Mousse de palta, y camarones montado sobre mix de hojas verdes

Opción 2: Ceviche de pescado de roca, camarones y pulpo más dressing del chef y crocante de masa montado sobre mix de hojas verdes.

Opción 3: Gratín de ave montado sobre mix de hojas verde bañado en salsa de aceituna

Opción 4: Timbal de ave palta y camarones montado sobre crocante de masa y hojas verdes

Opción vegetariana: Ceviche de champiñones sobre crocante de masa y mix hojas verdes

Plato principal

Opción 1: Carne al jugo en salsa de vino, acompañado de gratín de papas y verduras salteadas

Opción 2: Lomo vetado bardado en tocino bañado de una suave salsa de champiñones y queso parmesano acompañado de arroz al pesto.

Postre

Buffet de postre (a elegir 4 opciones):

Tiramisú salsa de frutos bosques

Panacotta de almendra y salsa de limón

Mousse de chocolate y salsa de naranja

Mousse de mango

Cheesecake de maracuyá

Panacotta de arropo de chañar

Tenedores Evento Gastronómico

Incluye:

Garzones

Barman

Mantelería

Adornos florales

Vajilla

Estación de té

Arreglo para la ceremonia incluye (mesa mantel arreglo floral, y toldo decorado)

Degustación solo si se concreta el servicio

\$ 35. 000. - Por persona. 50% 1 semana antes del evento y 50% día antes del evento. (Evento completo)

\$ 28. 000. - Por persona incluye (coctel, entrada, principal y postre (no incluye buffet) sin bar abierto.

\$25. 000 por persona (entrada principal postre)

\$12, 000 menú de niño (pollo mas papas fritas mas bebida y postre)

No incluye valor centro evento.