



Mar y tierra buffet

Precio: \$50.990

Aperitivo:

Pisco sour con limón de pica
Daiquiri de chirimoya y frambuesa
Vainilla alegre
Cosmopolitan
Espumante
Bebidas surtidas
Jugos de fruta natural
Mineral con y sin gas

Coctel:

Mini masitas de salmón ahumado, queso filadelfia
Shot de ceviche mixto cocido (salmón, reineta, camarones)
Mini taquitos en roll
Sates de pollo con salsa de maní
Crostiti de queso de cabra con tomate asado cherry y mermelada de pimentones

Mesón de carnes:

Plateada al vino tinto
Costillar de cerdo con BBQ y miel en doble cocimiento o salmón a la mantequilla en salsa de hierbas
Trutro de pollo al limón
Papas fritas y nugget (menú exclusivo de niños)

Ensaladas calientes:

Papas rusticas con queso parmesano y merquén
Arroz primavera con champiñón

Producciones Flor de Lis

Ensaladas frías:

Ensalada de porotos negros, cilantro, tomate y pimentones
Tomate con fondos de alcachofa, espárragos y aceitunas
Choclo con mayonesa y ciboulette
Repollo blanco y morado, zanahorias, palta y champiñones
Lechuga, rucula, fondos de alcachofa, palmitos y crutones

Buffet de postres:

Mini pie de limón
Mini tartaletas de arándanos, frambuesas y moras
Tortas artesanales
Mousse de mango y chocolate
Tiramisú
Leche asada con un toque de manjar
Fruta de la temporada

Candy bar:

Carrito de cabritas
Carrito de algodón de azúcar
Chocolates
Dulces de paleta
Galletas
Dulces de goma
Malvas
Marshmallows
Frutas confitadas
Frutas con chocolates
Cascada de chocolates

Bar abierto:

Pisco Alto del Carmen de 35°
Ron Barceló añejo o Santa Teresa
Vodka Stolichnaya
Tequila
Bebidas, tónica
Limón, hielo, jugos

Media tarde / de madrugada:

Mini churrasquito con variedad de salsa

Consomé de carne o verduras