

# Menú pandemia (50 Personas)

Precio: \$44.800

Alternativa pensada para mini matrimonios de 50 personas, tomando todos los resguardos y respetando el aforo máximo permitido por la autoridad.

#### Menú 1

Cóctel

3 Aperitivos por persona entre:

Pisco Sour, Aperol Spitz, Espumante con Frutos del bosque y menta Jugos de frutas, bebidas y aguas minerales.

# Bocados fríos a la mesa (4 pp)

Crostini de camarón y mango

Ceviche mixto de palta y reineta en leche de tigre

Conito de sésamo relleno de salmón ahumado y brotes verdes

Queso de cabra gratinado sobre pimentón rojo ahumado

# Bocados calientes a la mesa (4 pp)

Pincho de res con salsa de vino tinto

Roll de maiz relleno de Pollo al curry y salsa de yogurt

Samosas de pastelera y albahaca

## **Brindis**

Copa de espumante

## En la mesa

Sopaipillas chilotas y pebre

## Plato principal

Medallón de ave en crocante de pistacho acompañado de risotto de zanahoria y salsa de arándanos

Carne de res braseada al merlot acompañado de gratín de papas y vegetales salteados de la

estación



Alternativa restricción alimentaria: Lasaña de verduras

### Bebestibles durante la cena

Vino proporcionado por el cliente, bebidas, y aguas minerales incluidas

#### Postre a la mesa

Mousse de chirimoya sobre espejo de naranja

Trilogia chilena, sorbette de borgoña, mousse de piñones con salsa de murta y panacotta de huesillo

## Servicio de café

Café de grano, infusiones y té, acompañado de alfajores de maicena a la mesa

## Bar abierto

Vodka Stolichnaya, Pisco Mistral 35°, Pisco Alto del Carmen 35°, Ron Havana 3 años, jugos, bebidas y aguas minerales.

## Servicio de media tarde

Consomé de ave o crema de verduras

Cono de papas fritas

Brocheta de pollo apanado en panko y salsa teriyaqui

Mini Churrasco italiano

\*\*\*

#### **Condiciones**

El servicio incluye:

Coordinación y planificación previa del evento

Mesas redondas para 6 personas con mantelería blanca o negra según elección de los contratantes.

Vajilla y mobiliario según menú contratado

Personal de cocina y garzones exclusivos para la atención de su evento (1 cada 10 invitados)

Decoración base

Supervisión del evento

8 Horas de servicio

Servicio calculado para 50 personas, de ser un número menor se debe recalcular.

