



Menú 2 (intermedio)

Precio: \$31.500

Recepción de matrimonio en base a 50 invitados y más

Brindis

Champagne demi- sec acompañada con galletitas

Aperitivo

(Mientras dure el cóctel)

Pisco sour

Vaina al oporto

Mango sour

Whisky sour

Jugos, bebidas, agua mineral

Vino

Bocados

Empanaditas: queso - choclo empanadas de pino, napolitanas

Brochetas de ave, de carne, de cerdo, piña y ciruela, de res con champiñón

6 canapés fríos (palmitos, espárragos, choritos, choclitos, salmón de roca, pavo, almendras)

Brochetas de verduras

Ceviche pocillo de greda

Plato principal

Trilogía de carnes

Medallón de res, medallón de cerdo, trozo de pollo (servido en azafate)

Acompañamiento: papas salteadas al perejil y cibulette (a la mesa)

Ensaladas de temporada según estación

Optativo: ensalada a la chilena, pan amasado, chancho en piedra, pebre, ají).

Postre

Bodas y Banquetes

Copa con fondo de chocolate, relleno de frutas con salsa de frambuesa y toques de chocolate iluminado

Incluye: café, vino, bebidas, tapaditos de ave palta y consomé

Barra libre nacional

Pisco Mistral 35°, Alto del Carmen

Ron Havana

Flor de caña, manzanilla, menta, cervezas, bebidas, jugos naturales