



Menú 3

Precio: \$34.500

Recepción de matrimonio en base a 50 invitados y más

Brindis

Champagne demi- sec

Aperitivo

(Mientras dure el cóctel)

Pisco sour

Vino al oporto

Mango Sour

Jerez sour

Crema de whisky•

Whisky sour

Batidos de frutas, bebidas, agua mineral

Vino varietal

Bocados

Empanaditas: camarón queso champiñón queso, carne, cóctel

Brochetas de ave con toques de salsa de mostaza

Brochetas de res con salsa de finas hierbas

Rollitos de atún con queso Philadelphia

Canoas de ceviche de salmón

Brochetas de frutas

Entrada

Terrinas de ave, acompañado con lechuga primaveral, con toques del chef (pechuga, sofritos, crema).

Plato principal

Bodas y Banquetes

Dúo de carnes, lomo de res, lomo de cerdo al horno, bañados en salsa al jerez, salsa de champiñón
o salsa finas hierbas

Acompañamiento: papas napolitanas o pomme duchesse, guarnición de verduras salteadas en
aceite de oliva

Además: vinos misiones de rengó o similar, bebidas o jugos

Postre

Piña natural iluminada (mesa novia)

Mix de frutas, en cama de helados, con toques de chocolates y galletas

Incluye: consomé y tapaditos

Barra libre nacional

Pisco Mistral 35°

Alto del Carmen

Ron Havana

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