



Coctels Rebochef

(Menús pueden ser modificados y adaptados a presupuestos y necesidades)

Para tomar (elegir 6 opciones) (Para Cóctel Alargado elegir 9 opciones)

Pisco sour
Aperol spritz / Ramazzotti
Mango coctel
Cosmopolitan
Sex on the beach
Piña colada
Tequila margarita
Mojito cubano
Kir Royale
Sangría
Champagne Brut. Undurraga o similar.
Cerveza nacional artesanal
Jugos naturales
Bebidas gaseosas
Agua mineral con y sin gas.

Para comer (2 unidades por persona)

(Para coctel de recepción elegir 6 variedades. Para coctel plus elegir 9 variedades. Para coctel alargado (coctel + Mesa de postres) elegir 14 variedades)

Camarones apanados con salsa agridulce
Tártaro de vacuno estilo danés en tostadas
Bruschetta de rúculas, burrata y balsámico
Brochetas de Mozarela con tomates , Pesto de Albahaca y Prosciutto
Pintxos de filete en salsa oscura al carmenere
Vasos de ceviche de pescado en leche de tigre de cilantro
Coctel de camarones con jugo de tomates acapulqueño, cebollas y cilantro
Tequenillos de queso con salsa poblana

Empanadas de carne
Empanadas de pastelera
Pollo crujiente con salsa de miel, soya y jengibre
Cucharitas de atún sellado con mayonesa al chipotle
Conitos de nori con tártaro de salmón
Tapaditos de pastrami, pepinillos y mostaza
Canapés de mousse de palta con jaiba
Brochetas de pollo con salsa de merquen
Bolitas de queso crema con jalapeños y salsa de yogurt
Sopa fría de tomates y pepinos (gazpacho)
Montaditos de tortilla española con chorizos
Tubitos de quesadillas con guacamole
Rollos de arroz rellenos de vegetales con salsa de anguila
Crab cakes con salsa de pimientos
Brochetas de camarones estilo indio
Gredas de pollo tandori
Tapaditos de queso y jamón
Mini arepas de palta y pollo (reina pipiada)
Bolitas de queso crema con jalapeños
Triángulos de miga con pasta de pimientos
Empanaditas de queso y camarón
Vasitos de ceviche vegano
Tataki de filete en cucharas con pebre de mango

* Opciones disponibles para celíacos, intolerantes a la lactosa, veganos, vegetarianos y otras necesidades especiales

Mesa de postres (individuales) (Recepción elegir 2, Plus elegir 4, Alargado 8)

Suspiro limeño
Fruta fresca
Trufas de chocolate
Tartaletas de frutas
Cheesecake con berries
Torta de milhojas
Fuente de chocolate interactiva
Dulces chilenos

Vasitos de tres leches
Ceviche de frutas
Café de grano / infusiones
Dulces

Valores (+ iva en caso de necesitar factura)
Menú adultos (por cada 2 niños menores de 10 años se considera 1 adulto)

Cóctel recepción - Cóctel Plus - Cóctel Alargado

50 a 100 personas \$35.000 - \$40.000 - \$45.000

100 a 150 personas \$32.000 - \$38.000 - \$42.000

150 a 200 personas \$30.000 - \$28.000 - \$26.000