



Menú matrimonio 2023

Precio: \$75.000

CÓCTEL (45 min)

Bar:

(2 tragos por persona entre)

Aperol Spritz

Ramazotti Spritz

Pisco sour

Espumante

Vinos Cabernet y Sauvignon y Sauvignon blanc

Bebidas tradicionales y light

Agua mineral con y sin gas

Jugos naturales de la temporada

Bocados fríos:

(Seleccionar 4 opciones)

Bocado de jamón serrano con higo

Ceviche mixto de salmón y camarón

Tártaros de atún en cono de sésamo

Pincho de mozzarella con albahaca

Bombón de foie grass con manzana confitada

Centolla con crema de limón verde

Bocados calientes:

(Seleccionar 4 opciones)

Pincho de filete con tocino

Camarón crocante con salsa de mango

Empanaditas de mechada queso
Croqueta de jaiba
Tartaleta de espinaca y roquefort
Empanada de humita camarón en masa philo

CENA

Entradas

(Seleccionar una opción)

Terrina de salmón gravlax con muselina camarón en hojas orgánicas
Camarones ecuatorianos al oliva con pebre de quinoa andina
Tataki de atún con pepinos encurtidos salsa ponzu
Entrada veggie del chef.

Plato fondo

(Seleccionar una opción)

Plateada de angus en su reducción con puré de zapallo camote
Pavo relleno con espárragos con puré de zanahoria y salsa de oporto
Filete a las hierbas y queso de cabra con quinoto de setas
Opción veggie de chef

Buffet de postres

(2 por persona)

Tres leches pistachos mousse de mango.
Terrina de 3 chocolates.
Torta hojarasca manjar nuez.
Tarta de frambuesas .
Creme Brulee.
Lagrimas de chocolates.
Tiramisú
Suspiro limeño de papaya.
Frutas de la estación.
Variedad de confites

SERVICIO CONSIDERA:

Variedad de panes y mantequilla.
Vino Reserva Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon de Viu Manent
Bebidas y aguas
1 Copa de Espumante por persona para Brindis
Café, té e infusiones
2 mini chocolatería

BAR ABIERTO (ILIMITADO X 5 HRS)

Whisky Johnnie Walker Etiqueta Roja
Espumante Brut Undurraga
Pisco Alto del Carmen 35°
Vodka Stolichnaya
Gin Bombay
Ron Pampero
Bebidas tradicionales y light
Agua mineral con y sin gas

Trasnoche

Consomé de pavo al vino blanco
Mini churrasquito queso.(1pp)
Lomitos tomate (1pp)

Se considera valor en UF = 1,76 UF + IVA por persona.