Cena Gourmet

Bar abierto (durante cocktail)

Aperol Stritz y Ramazotti con menta
Mojitos de sabores, frutilla, mango y menta
Champagne Brut y Kir Royal
Cerveza Corona y heineken en latones con hielo
Pisco sour peruano con limón de pica
Mango Sour
Sangria a la española (naranja, frutilla y manzana)
Vino Chardonnay
Jugos naturales de frutilla, piña y mango
Aguas de menta-limón, menta-jengibre, pepino y berries
Bebidas, agua mineral, tónica y hielo

Bar Abierto (durante fiesta)

Whiky J. Walker Rojo
Champagne Brut
Kir Royal
Ron Barceló Añejo
Ron Flor de Caña
Pisco Alto del Carmen o Mistral
Mojitos de sabores frutilla, mango y menta
Tequilazo para animar la fiesta
Vodka Stolichnaya
Gin Tonic
Bebidas, agua mineral con y sin gas, tónica y hielo, jugo de naranja

Cocktail (elegir 13 opciones)

Selección de ceviches en cucharita de loza:

Ceviche de corvina y salmón 1p.p

Eventos Torres de Paine

Ceviche de camarones y choclo peruano 1p.p
Ceviche de champiñones, palta y cebollín. 1p.p

Selección de Crostinis

Carpaccio de salmón con alcaparras 1p.p
Camarones al cilantro 1p.p
Alcachofa en trocitos 1p.p
Corvina a las finas hierbas 1p..p

Selección de pinchos

De camarón ecuatoriano con salsa yogurt al ciboulette 1p.p
De queso cabra, tomate cocktail y albahaca 1p.p
De ave con sésamo y soya 1p.p
De queso camembert con frutillas1 p.p.

Selección de triángulos en masa filo

De champiñón ricota 1p.p
De ají de gallina 1p.p
De mozarella y tomate 1p.p

Selección de empanaditas

De jamón queso, champiñón queso, 1p.p
De pino, pollo ciboulette, aceitunas queso 1p.p

Selección de mini quitche

De alcachofa ricota 1p.p
De palmitos y aceitunas negras 1p.p
De champiñones 1p.p

Selección en pocillos de loza (caliente)

Ají de gallina con camarones 1p.p
Pastelera de choclo 1p.p

Selección Especial

Kubbe más Tajine 1p.p

Eventos Torres de Paine

Brie acompañado de cebolla acaramelada al carmenere 1p.p
Hojitas de parra (rellenas con carne y arroz) 2p.p

Servicio a la Mesa

1 botella de Vino Aresti Reserva cada 2 personas (Souvignon Blanc y Cabernet Souvignon)
Bebidas, agua mineral con y sin gas
Pan de leche

Entrada (elegir una ó dos. Se sirven una por medio)

Ceviche de corvina y salmón. Acompañado de hidropónicas y dressing.
Ceviche de champiñones, cubos de palta y cebollín. Acompañado de hidropónicas y dressing.
Carpaccio de salmón con alcaparras, parmesano y oliva. Acompañado de hidropónicas.
Mil hojas de masa philo rellenas con carpaccio de salmón, filadelfia, palmitos e hidropónicas.
Timbal de cus-cus al cilantro con palta y tomate. Acompañado de camarones y selección de hidropónicas
Crema de zapallo y queso parmesano

Plato Principal (elegir una o dos. Se sirve uno por medio)

Filete de vacuno acompañado de salsa carmenere, Papas a la crema / Puré de albahaca / Puré rústico de zapallo / Pastelera choclo / Peras glaseadas
Zanahorias torneadas, zucchini, champiñones y pimentones / Espárragos envueltos en ciboulette
Salmón a las finas hierbas acompañado de bechamel con camarones, papas a la crema / Puré de albahaca / Puré rústico de zapallo / Pastelera choclo / Peras glaseadas /Zanahorias torneadas, zucchini, champiñones y pimentones / Espárragos envueltos en ciboulette
Lasaña de alcachofa y camarones (receta casera con finas láminas de masa)

Buffet de Postres y Tortas (van todos)

Pie limon de pica en vasito shot
Suspiro limeo en vasito shot
Pie de maracuya en vasito shot
Copón postre Maracuyá
Copón postre helado berries y merengue
Copón helado de Brownies y manjar

Copon con barquillos frescos
Mousse de frambuesa
Mousse de lúcuma y chocolate
Cheesecake de frambuesa y arándanos
Frutas de la estación; frutillas, piña, melón, sandía, etc

Tortas

Tres Leches
Merengue frambuesa ó lúcuma
Panqueque naranja
Panqueque chocolate trufa
De mil hoja rellena con huevo mol y manjar casero

Estación de Café de grano, Te aromatizados y Hierbas surtidas

Acompañado de chocolatitos finos servidos a la mesa

Trasnoche

Tapaditos de ave con palta
Tacos de carne y guacamole
Papas fritas en cambucho
Consomé de ave a las finas hierbas

Servicios Adicionales

Cordero al palo. Montaje, maestro especialista en cordero y leña (valor adicional)
Candy Bar (valor adicional)

Menú niños (valor niño) Ideal sentarlos en mesa de niños.

*Invitados después de comida (After) Incluye Bar abierto y trasnoches

**Hora extra (valor adicional)