



Propuesta menú matrimonio

Precio: \$41.900

Aperitivos (Elegir 6 opciones):

Espumante demisec

Pisco sour. Base de pisco nacional de 35° con jugo de limón natural

Mango sour. Base de pisco nacional de 35 °, pulpa de mango, zumo de limón

Tequila sunrise. Tequila, jugo de naranja, granadina

Margarita. Tequila, triple sec, zumo de limón y hielo frapeé

Mojito. Base de ron blanco, mezclado con azúcar flor y jugo de limón de pica, decorado con hojas de menta fresca

Daiquiri. Base de ron blanco, jugo de limón y goma

Amaretto sour. A base de amaretto, jugo de limón, azúcar flor y hielo.

Aperol spritz. Base de Aperol con espumante o prosecco, agua tónica y rodaja de naranja

Caipiriña. Base de cachaca, trozos de limón de pica endulzado con azúcar flor

Amor andino. Base de pisco, frambuesa fresca, toques de mango y tónica

Aire de los andes. Base de pisco, jugo de limón, endulzado con azúcar rubia, acompañado de hojas de albahaca

Ganizado de manzana. Base de pisco, jugo de manzana, canela en rama y en polvo, ginger ale más toques de biter

Entremeses fríos (4 opciones incluidas):

Crostini del huerto

Crostini de salmón ahumado con alcaparras

Crostini de roast beef a la mostaza

Carpaccio de filete en pesto de rúcula

Carpaccio de pulpo

Ceviche de corvina

Ceviche de salmón y camarón

Ceviche de palmitos con mousse de palta

Rolls a la florentina

Tacitas rellenas de esparrago

Pincho mediterráneo
Pincho campestre
Cremoso de frutos secos envuelto en calabacín
Cheese ball crocante
Semifrío de coco y curry
Nidos de kataifi
Atún tamarindo
Profiteroles rellenos de salmón ahumado
Montaditos de jamón serrano y huevo púrpura
Barraganette mar y tierra

Entremeses calientes (4 opciones incluidas):

Sathes polinésicas de pollo con salsa papaya a la mostaza
Sathes de cerdo y miel
Quiche vegetariano
Quiche lorraine
Ostiones agridulces
Frito de congrio y camarón en salsa de pepinillos
Mini pastelitos de jaiba
Empanaditas chinas
Empanaditas marroquíes de cordero
Empanaditas árabes de higos
Empanadas gallegas
Crocantes de atún
Champiñones rellenos y horneados
Saquito de verduras
Rebozado de queso de cabra en mango
Muffins de setas derretidas
Bombones de espinaca y almendras
Canoas de cerdo a la cerveza miel
Ajés agridulces
Grissini de espárragos
Camarones en papa nativa
Rolulade de hojaldre
Bruselas envueltas
Antipasto de papa chilota

Fritatta de coliflor y albahaca

Tapa de calabaza y curry

Buñuelos de remolacha

Entradas (1 opción elección):

Ceviche a la peruana

Timbal de ensalada tosca con radicchio y rúcula

Tártaro de salmón, acompañado de helado de palta y caviar de frambuesas

Creps de pimentón rojo relleno con puerros, palta y camarón más salsa al ciboulette

Conchiglies rellenos sobre aceite pesto

Salmón a la plancha sobre puré de arándanos

Salmón crocante con semillas de calabaza

Carpaccio de atún en dressing de mango

Merluza green

Ostión en su concha y dúo de motes.

Ostiones a la cazadora

Platos principales (1 opción elección):

Cerdo grillado con papas bravas y cebollitas rostizadas

Cerdo cremoso y cous - cous de maqui

Costillitas barbecue acompañada de tapenade de aceitunas

Lomo a la cerveza miel y rissomote de setas

Plateada braseada con humus al verde y cebollitas ahogadas

Plateada guisada acompañada de sorpresa philo

Tiradito de lomo liso al merlot en charquicán nativo

Lomo en su jugo sobre cremoso de quínoa y reducción de maqui

Asado de tira a la cacerola con fricos de papas nativas

Pavo en coco y curry con puré de guisantes a la menta

Medallones de trilogía de carnes asadas y Puré de zapallo camote

Platos vegetarianos:

Pastel de calabacín

Camote relleno con hamburguesa de quínoa

Platos veganos:

Remolacha asada con cous-cous oriental
Albóndigas de lentejas

Postre a la mesa (1 o 2 opciones a elección):

Creme brûlée
Tiramisú black cherry con salsa de frutos rojos
Cheesecake de arándanos y tarta de tapioca
Semifrío sobre tierra de almendras
Cake de té matcha y coco
Mousse de plátano crocante
Pirámide de arándanos
Tapioca tropical
Chumbeque

Buffet de media noche tradicional (1 opción a elección):

Ajiaco
Sopa de arvejas y menta
Sopa de zapallo camote y semillas
Sopa de maíz y albahaca
Consomé de ave
Estación de tapaditos, tacos y quesadillas (2 opciones a elección)
Churrasco - queso
Churrasco italiano
Pavo, tomate, palta
Ave mayo en pan de molde
Lomito - palta

Tacos: Preparación típica mexicana, cuya base son tortillas de maíz rellenas de carne salteada con morrón, acompañados de guacamole

Quesadillas: Preparación típica mexicana, cuya base son tortillas de maíz rellenas de trozos de pollo y queso, servidas calientes acompañadas de guacamole

Barra de bar internacional abierta (todas las opciones incluidas):

Whisky: incluido por los novios
Piscos: alto del carmen 35° especial, alto del carmen 40° reserva, mistral 35° especial, mistral 40° reserva

Enzo Marquez Banquetería

Ron: Bacardi blanco superior, Bacardi oro Gold, flor de caña Gold 4 años, flor de caña Gold 5 años, flor de caña blanco 4 años extra dry, pampero añejo especial, cacique añejo superior, havana club 3 años

Gin: tanqueray London dry, befeeater London dry

Vodka: absolut importado, Stolichnaya premium, eristoff premium

Tequila: sombrero negro, senda real, José Cuervo reposado especial, José Cuervo blue agave, olmeca blanco clásico

Bajativos:

Amaretto

Frangelico

Drambuie

Baileys

Licor de casis

Licor de cacao

Manzanilla

Menta

Granadina

Cherry

Gaseosas

Jugos naturales