



Menú Exquisiteces

Precio: \$24.000

Cóctel de bienvenida

5 canapés tamaño jumbo por comensal (entre 15 variedades)

Bebibles para el cóctel

Pisco y Frutilla Sour

Bebidas y néctar

Aguas saborizadas con frutas naturales y Stevia

Brindis con Champagne Subercaseaux (varietales a elección)

Cóctel de Trasnoche

2 cucharillas de cebiche

1 Tapadito (ave o jamón)

1 empanadas fritas de cóctel (queso)

Buffet de Dulces para el Trasnoche: Fuente de Chocolate con Frutas de la estación, marshmallows, galletas, cuchuflés, etc

Consomé

Cena o almuerzo

Opciones de Entrada (elegir solo una)

Rollos de jamón rellenos en cama de lechuga con salsa de frutilla a la pimienta

Nidos de pasta fría al limón, con vinagreta ácida

Timbal primavera-camarón, con crema al limón con lechuga hidropónica

Opciones de Plato Principal (elegir solo una)

Crepés de pollo con champiñones salteados a la mantequilla y crema

Res al vino tinto, con salsa española y un Switt de Pepino

Acompañamiento (a elección)

Arroz al azafrán o primavera

Bodas y Eventos

Puré en finas hierbas

Papas ciboulette

Postre

Mousse de Lúcumá.

Todo acompañado de ensaladas surtidas a la mesa (variadas), pan amasado y pebre por mesa

Bebibles para la cena

Vino tinto, Santa Carolina 1 estrella (2 botellas de vino por mesa de 10 comensales).

Bebidas (Andina o CCU).

Néctar

Aguas saborizadas con frutas naturales y Stevia

Bar abierto por toda la velada

Combinaciones de pisco (Alto del Carmen, Mistral, Bauza o similar 35°).

Primaveras con o sin alcohol

Combinaciones de ron (Madero)

Bebidas, botellas de 3 litros (Coca-Cola Clásica, Light, Zero, Fanta, Sprite)

Agua mineral

Hielo para toda la velada

Consomé trasnochador

* Tiene distintos valores dependiendo de la cantidad de comensales