



Cena básica 100 Invitados

Precio: \$15.490

Cocktail

Canapés (5p/p) de camarón, palmitos, huevitos de codorniz, jamón-almendra, quesillo con tomate, espárrago y champignon
Empanaditas de pino y queso (2p/p)
Brochetas de ave y carne con champignon (1p/p)
Mini boulavent: champiñones y machas a la parmesana (2p/p)

Aperitivos

Champagne pisco sour, mango sour, piña colada, bebidas, jugos y agua mineral

Entrada

Copa de camarones sobre lechuga y decorado con cherry y baby choclo
Terrina de verduras acompañado con tomatitos cherry, lechugas y palmitos
Palta cardenal
Copa de ceviche salmon o reineta

Plato principal

Suprema de ave rellena, panache de verduras y papas erizo
Lomo de res, guarnición de verduras y papas duquesa
Lomo migñon champiñón, acompañado de choclo a la crema y verduras orientales

Buffet de postres

Copa postres de leche (sémola con leche, mousse chocolate, y flan).
Brochetas de fruta
Chesse cake
Cóctel de frutas de la estación
Tartaleta de frutas
Pie de limón
Tortas de biscocho

Banquetes y Bodas

Bar abierto

Pisco 35° Capel, gin booths (tónica- gin con gin), vodka eristoff (tónica - naranja), ron blanco, Dorado Madero (cuba libre- daiquiri), jugos, bebidas y agua mineral

Petit four

Té, café o agua de hierbas, acompañado de pastelitos

Trasnoche

Consomé ajerezado de ave con panecillos