



Cena plata 100 Invitados

Precio: \$17.490

Cocktail

Canapés (5 p/p) de camarón, palmitos, huevitos de codorniz, jamón, quesillo, tomatitos, espárrago y champignón
Empanaditas de pino y queso (2 p/p)
Brochetas de ave champignon y ciruelas (1 p/p)
Nidos con pasta de champignon y machas a la parmesana (2 p/p)
Sushi (2 p/p)
Tablas de queso y fiambres con frutos secos

Aperitivos

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

Entrada

Terrina bicolor de salmón y palta acompañada de salsa al ciboulette y bastoncitos
Salmón ahumado con lechuga decorado con espárragos y fondos de alcachofas
Copa de mariscos finos en salsa
Creeps de camarón sobre lechuga y decorado con baby choclo y tomate cherry

Plato principal

Lomo migñon champiñón, acompañado de verduras orientales y papas erizo
Medallones de pavo relleno, panache de verduras y gratín de papas
Lomo de res, acompañado de timbal de choclo a la crema y vegetales

Buffet de postres

Copa postres de leche (sémola con leche, mouse chocolate, flan)
Brochetas de fruta
Chesse cake
Cóctel de frutas de la estación
Tartaleta de frutas

Banquetes y Bodas

Pie de limón
Tortas de biscocho

Bar abierto

Pisco 35° Alto del Carmen o Mistral, Gin Beefeater (tónica- gin con gin), Vodka sSolishnaya (tónica - naranja), ron blanco, Dorado Habana Club, Baccardi, Cacique o Pampero (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