



## 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