Campestre 100 invitados

Precio: $15.490

Cocktail

Empanaditas de pino(2 p/p)
Mini choripanes (2 p/p)
Ceviche de salmón (2 p/p)
Mini anticuchos (2 p/p)
Queneles de carne en salsa (2 p/p)

Aperitivos

Pisco sour
Vinos
Mango sour
Piña Colada
Bebidas
Jugos y agua mineral

Mesón quesos y fiambres

Quesos cabra, chanco, quesos de fundo. Fiambres: jamón serrano, jamón ahumado, salame. Todo servido con frutos secos y panes

Mesón carnes a la parrilla

Lomo de res, pollo, costillar de cerdo, chorizos parrilleros.

Buffet de ensaladas

Papas a la crema con cubos de jamón, papas con mayonesa, papas al horno, papas salteadas al romero -esparragos, apio- palta- nueces, lechuga co palmitos, ensalada cesar, habas con cebollín, porotos negros, tomate al oregano, tomate a la chilena, choclo con cubos de morrón, arroz primavera, arroz arabe, arroz arcangel, pure al ciboulette, pure rústico, pure picante fetuccini, spaghetti, ravioles, gnoquis, etc.

(máximo 10 variedades)

Pan amasado, mantequilla y pebre en cada mesa.

Buffet de postres

Leche asada
Brochetas de fruta natural
Panqueques- tortas de bizcocho y mil hojas
Tartaletas de fruta
Mote con huesillo

Petit four

Café, té de 3 variedades, agua de hierbas, galletas y dulces chilenos, bajativos

Trasnoche

Consomé ajerezado de ave con panecillos

Adicionales

Bar abierto $3.490.- por persona
Pisco 35º alto del carmen o mistral
Gin beefeater (tónica- gin con gin)
Vodka stolishnaya (tónica – naranja)
Ron blanco - dorado habana club
Baccardi
Cacique o pampero (cuba libre- daiquiri)
Jugos, bebidas y agua mineral