



## 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 -espárragos, 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 fettuccini, spaghetti, raviolis, gnocquis, etc.

# Banquetes y Bodas

---

(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 35° 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