Menú cena

Aperitivos

Pisco sour a la perunana
Pisco sour jengibre
Maracuyá sour
Mojito mango
Espumante
Aperol spritz
Vinos carmenere y chardonnay
Variedad de jugos naturales guallarauco
Gaseosas
Agua mineral
Champan□a para brindis de novios

* Todos los aperitivos son calculados 3 unidades por persona.

Cóctel

Cruditos sobre tostadas a la oliva
Ceviche de salmo□n sobre causa limen□a
Ceviche de pez blanco en cucharitas
Brochetitas de queso fresco con aceituna sevillana y tomate cherry, en salsa de albahaca
Crostinis ru□sticos surtidos (camaro□n con ricota, carpaccio de res, espa□rragos con jamo□n serrano y salmo□n ahumado)
Empanaditas de queso champin□o□n en masa philo
Bocaditos de mozzarella en panko
Botecitos con pollo a la crema
Bolitas de carne de res en salsa de albahaca

* Todos los bocados son calculados de 10 unid. Por persona

Cena

Entradas (Elegir 2 alternativas)

Casa de Campo Talagante

Entradas

Ceviche mixto de salmo□n y reineta con tostadas a las finas hierbas Carpaccio de res moda dinapolis y dressing de alcaparras

Du□o del pacífico (camarones y ostiones) en hortalizas francesas

Mousse de ostiones mousseline de limo□n y ciboulette

Mousse de espa□rragos con pebre de palmito y pimento□n

Terrina de ave campestre en hortalizas del huerto

Fuente crocante con camarones macerados en pica, jamo□n serrano, queso de cabra y dressing de berries. · Parmesano del pacífico de ostiones y machas con tabule de palta espa□rragos florentina

*Elegir dos alternativas.

Platos de fondo

Filete en salsa merlot, pastelera de mai□z y ratatouille de verduras.

Medallo□n de filete en salsa marchand de vin grati□n dauphinois ratatouille de verduras

Tournedo□ de filete en salsa bordalesa, grati□n de patatas, mousse de zanahoria

Suprema de ave rellena con mousse de camarones salsa roquefort, sufle□ de espinacas, papas noissette

Solomillo en salsa pimienta, mil hojas de patatas, chifonada de verduras.

Solomillo en salsa bordalesa, tortilla zapallo italiano y rissotto

Salmo□n a las finas hierbas, mil hojas de patatas con puerros y parmentier de verduras

*Elegir una alternativa.

Buffet de postres

Panacota de berries, servido a la mesa

Suspiro de limeña.

Mousse de tres chocolates y menta

Leche asada

Creme brulee

Torta panqueque chocolate frambuesa

Fruta fresca de la estación.

Bombones artesanales

Café de grano y estación de té e infusiones

Bar abierto

Casa de Campo Talagante

Ron havana an□ejo especial
Cerveza corona
Vodka absolut y stolichnaya
Pisco alto del carmen y mistral 35 □
Mojito mango
Jugo de naranja
Gaseosas
Agua to□nica
Agua mineral

*Se abre al inicio de la fiesta, duración 4 horas).

Trasnoche

Mix de mini sa□ndwich de carne mechada y ave (palta, tomate, queso, mayonesa)
Fajitas pollo y lomo, quesadillas de champin□o□n y camaron (servicio a la mesa)
acompan□amientos: guacamole, queso y crema a□cida
Consomé de la casa (incluido)

*Elegir una alternativa

Propuesta adicional:

Trasnoche de cordero al palo – (consultar valor)
Pierna de cerdo – (consultar valor)

Para tener en consideracio□n

El vino para la cena es proporcionado por el cliente, este debe considerar 1/3 por persona
El whisky es proporcionado por el cliente, este debe considerar 1 botella por cada 10 invitados

Banqueteari□a a cargo de un chef, con un garzo□n cada 15 invitados, maitre y supervisio□n más asistente.