



Menú intermedio económico para 100 personas

Precio: \$18

Aperitivos

Champagne

Pisco sour

Mango sour

Tequila margarita

Daiquiri y jugo de frutas (con pulpas naturales)

Bocadillos fríos (15 p/p)

Canapé (10 p/p): salmón ahumado, pollo pimienta y palmitos

Plato frío: (1 x 5 personas):

1. Aceituna verde (rellenas queso, cebollitas, salmón o limón)
2. Aceitunas negras
3. Trozos queso
4. Rollitos de jamón relleno con acelga y queso crema

Canastitos rellenos de atún (2 por personas)

Mini sándwich de pollo, atún o jamón (2 por persona)

Bocadillos calientes (9p/p)

Empanaditas de pino (2 p/p)

Bocadillos de carne y pollo (3p/p) puestas en salsa

Empanaditas queso (2p/p)

Alitas de pollo (2p/p)

Entrada

Eventos y Banquetería Gourmet

Mousse de jamón, aceitunas y mini ensalada

Plato vegetariano: palmito, palta, huevo y verduras de temporada

Plato principal

Suprema rellena con verduras acompañado con papas a la crema.

Carne mechada con quenelle de papas y maíz a la crema.

Ensaladas surtidas (un plato por cada cinco personas)

Postre

Mousse de chocolate c/salsa mango

Brochetas de frutas con helado

Copa de helado con surtido de frutas

Café (torta)

Bajativo

Licor de menta con hielo o cherry o cognac

Además se incluye:

Una copa vino tino o blanco

Bebidas (Coca-Cola, Fanta o Sprite)

Consomé de amanecida

Servicio de apoyo para el evento

Arreglos florales

Mantelería (servilletas, manteles, cubre sillas)

Loza y cristalería

Servicio de garzones

sp;&%uFFFFD0;Pisco 35° Alto del Carmen

Vodka

Ron Barceló o Flor de Caña

Tónica

Agua mineral, bebidas y jugos

Eventos y Banquetería Gourmet

Delicatessen noche

Consomé de ave acompañado de tapaditos de filete guacamole

Servicio de apoyo para el evento

Arreglos florales

Mantelería (servilletas, manteles, cubre sillas)

Loza y cristalería