



## ***Menú de opciones N°70***

### **Cóctel:**

- Empanaditas de camarón queso (2 por persona)
- Brochetas de pollo con salsa Teriyaki (2 por persona)
- Cebiche de pescado (1 por persona)
- Empanaditas de champiñón queso (2 por persona) Quci
- Bolitas carne y couscous (2 por persona)
- Quiche lorraine (2 por persona)

### ***Bebidas del cóctel***

- Champagne
- Pisco Sour
- Frutilla sour
- Jugos naturales de la estación
- Agua mineral

### ***Entrada opciones (elegir una de ellas)***

- Napoleón de cangrejo y palta con mousse de tomate confitado
- Creps de salmón con salsa de camarones
- Carpaccio de res
- Terrina de salmón con salsa de limón y mini ensalada

### ***Plato de fondo opciones (elegir una de ellas)***

- Filete en costra de amapolas con salsa syrha acompañado de ensalada verde con hongos shitake y risotto de mote
- Pangasius azul con verdura glaseadas y arroz exótico con salsa de queso roquefort
- Lasaña de mariscos con verduras salteadas( camarones, ostiones y kamikama)
- Medallones de ave relleno con tomates secos en salsa de hongos acompañado de timbal de verduras y couscous.

### **Buffet de postres**

- Torta de manjar almendra
- Parfait de miel con arándanos
- Mousse de Berries
- Torta de panqueque chocolate naranja
- Bavaroise de castañas con salsa de chocolate
- Mousse de chocolate con menta
- Tiramisú

### **Bar abierto**

- Vodka Stolischnaya

- Pisco Alto del Carmen
- Ron Santero
- Jugo de naranja
- Bebidas y agua mineral

Tapaditos y consomé p/persona . Te y café de grano.

**Valor por persona \$37.800 mas iva.**

**Este valor incluye: Centro de eventos, carpa o toldo, decoración de buffet, centro de mesa, 3 botellas de vino reserva por mesa. (Cabernet Sauvignon, Carmenere y Sauvignon Blanc), vajilla, mantelería a elección, bar abierto, música con DJ. Jardín para ceremonias, estacionamientos privados con acomodador.**

**Se considera amplificación para coctel, ceremonia, cena y baile.**

**Están contemplados: Garzones, Barman, Maître, Chef, cocineros y personal de aseo.**

**Valor del menú considera un mínimo de 100 personas.**

**Formas de pago: Transferencia, cheque, efectivo. Tarjetas bancarias tendrán 3,5 % de recargo. Niños entre 4 y 11 años cancelan el 50% del valor del menú.**

**Opcionales:**

**Torta de Novios desde \$1.500 la porción. Decoración y sabores a elección.**

**Whisky-Cotillón-Fotografía-Video-Data Show**