



Menú Campestre 120

Cóctel

- Camarones ecuatorianos con salsa diabla(2 por persona)
- Empanaditas de champiñón queso (2 por persona)
- Bocados de pollo al curry(2 por persona)
- Cebiche de pescado (1 por persona)
- Quiche campestre(2 por persona)
- Pastel de choclo marinero(1 por persona)
- Bruschetta de pasta de salmón al oliva(2 por persona)

Bebidas del cóctel

- Brindis con Champagne
- Frutilla Sour
- Pisco Sour
- Jugos naturales
- Agua mineral

Almuerzo o Cena de Carnes a las Brasas

- Cordero a la leña preparado al estilo magallánico
- Lomo vetado
- Chorizo artesanal ahumado
- Pollo marinado en jengibre, soya y merquén

En cada mesa va pan, sopaipillas y pebre

Buffet de Acompañamientos

- Arroz Verde (arroz con perejil, cilantro y ciboulette)
- Papas al romero (papas horneadas con mantequilla y romero)
- Ensalada mediterránea(mix de hojas verdes con limoneta de vinagre balsámico)
- Ensalada criolla(tomate, cebollas al rescoldo y cilantro)
- Vegetales a las brasas (cebollin, zapallitos italianos y berenjenas)
- Ensalada de Choclo, Palmitos con dressing de ciboulette.

Buffet de postres

- Mousse de huesillo
- Frutas de temporada
- Mousse de Pisco Sour
- Tartaletas de frutas
- Leche asada
- Torta de merengue frambuesa
- Pie de lúcuma
- Torta de manjar con almendras

Bar Abierto

- Vodka stolichnaya
- Cerveza
- Ron Abuelo
- Pisco Alto del Carmen 35°
- Jugo de naranja
- Bebidas (Coca Cola, Coca Cola Light ,Ginger Ale)
- Daikiri de frutilla

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

Valor por persona \$38.800 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 ampliación 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