



Menú de estaciones N°60

Cóctel

- Empanaditas camarón queso(2 por persona)
- Flautas de pollo con salsa agridulce(2 por persona)
- Cebiche de champiñones con tortillas (2 por persona)
- Bruschetta de roast beef y pimentones (2 por persona)
- Bolitas de couscous con salsa de curry (2 por persona)
- Camarones ecuatorianos con salsa diablo(1 por persona)

Bebidas del cóctel

- Brindis con Champagne
- Berries sour
- Pisco Sour
- Clery de berries
- Jugos naturales
- Agua mineral

Estación Marina

- Cheesecake de salmón
- Cebiche de pescado a la peruana
- Tártaro de Camarón y mariscos
- Chupe de Jaiba

Estación Cazador

- Cerdo Laqueado (con naranja y miel)
- Cordero al estilo patagónico
- Pechuga de Pavo con puré de manzana ciruela y nueces
- Lomo vetado a la parrilla

Estación de acompañamientos

- Arroz árabe
- Papas salteadas al cilantro
- Ensalada capresse (tomate, queso , albahaca)
- Ensalada Florentina (hojas lechugas, espinacas y champiñones)
- Ensalada de cuscus y hierbas (tomate, hojas de menta, cilantro, perejil)
- Ensalada verde (lechuga, rúcula, berros con limoneta de vinagre balsámico)

Buffet de postres

- Parfait de miel con salsa de frutilla
- Mousse de Berries
- Frutas naturales de temporada
- Torta de panqueque chocolate naranja
- Torta de merengue lúcuma
- Mousse de chocolate con menta

- Tiramisú
- Torta manjar nuez

Bar Abierto

Vodka Stolichnaya

- Ron Abuelo
- Pisco Alto del Carmen
- Jugo de naranja
- Coca cola, Coca Light y Ginger Ale
- Daikiris de frutilla
- Mojito

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

Valor por persona \$40.800 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.