



## Menu 21 tipo Brunch

Sopaipillas con 3 diferentes tipos de pebre  
Brochetas de champiñón camarón  
Brochetas de tomate cherry queso cabra  
Brochetas hawaianas ( camarón, piña, jamón)  
Brochetas cerdo a la mostaza  
Mini brochetas de vacuno con salsa carmenere  
Crostini de jamón serrano rúcula  
Crostini de antipasto( Berenjena, aceitunas, pimentones, pasas)  
Crostini de roast beef  
Quiche de verduras  
Quiche Lorraine  
Brindis con champagne  
Diferentes tipos de panes ( Con pollo al pil pil y diferentes salsas)  
Empanaditas de champiñón queso  
Empanaditas de camarón queso  
Shot de mousse de pisco sour  
Shot de mousse de maracuyá  
Shot de merengue frambuesa  
Shot de merengue lúcuma  
Shot de tiramisú  
Shot de tres leche  
Frutas de la estación

### **Bar Abierto**

- Vodka Stolichnaya
- Ron Pampero
- Pisco Alto del Carmen
- Jugo de naranja
- Pisco Sour
- Mango Sour
- Coca cola, Coca Light y Ginger Ale
- Daikiris de frutilla
- Mojito

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

Café de grano, té, agua de hierbas.

Valor por persona:

\$36.000 iva incluido incluye exclusividad, espacio y decoración para ceremonia, los mesones de los brunch y el lugar estarán decorados con flores naturales, atención de garzones, música ambiental, chef especialista. El servicio dura 5 horas

Opcional : Maquina con operador de Café marley con opción de elegir, capuccino, café late, espresso, americano, te chai, chocolate caliente servicio dura 3 horas de forma ilimitada valor \$2.000 por persona.