



Hacienda
SANTA
AUGUSTA

LINDEROS
CHILE



MENU GRADUACIÓN RESTAURANT 2019

Aperitivo

Pisco sour
Vaina
Mango sour
Kir royal
Amaretto sour
bebida
jugo natural.
Agua mineral

Cóctel

crostinni (crudo de res, pate camaron, centolla al oliva)
Empanadas de pino (miniatura)
Brochetas de pollo
brochetas mixtas en chutney de piña
calugas de pollo c/salsa de jengibre

Brindis

con champagne

Entrada (1 a elección)

Timbal de palta reina en aceite de perejil

Principal

Medallón de res montado en champiñones salteado en salsa española y reduccion de carmenere

duo de lomo relleno envuelto en tocino y papas a la crema decorado con espárragos grillado

Buffet de postre

mouse de chocolate, manjar, café y limon
cestas con frutas
leche asada
mote c/huesillos
torta 3 leches,
torta san martin
torta yogurt
copa rose
suspir limeño
marquis de chocolate
crocante frambuesa.
Brochetas de frutas y marmelaw en cascada de chocolate
Profiteroles
Torta panqueque naranja

Infusion

cafe
te
agua de hirbas

Bebestible

vino j bouchon reserva
bebida
agua mineral



Hacienda
SANTA
AUGUSTA

LINDEROS
CHILE



Barra abierta

Pisco alto del carmen 35
Ron a eleccion
Vodka stolinsnaya ruso
Espumoso
Bebidas
Agua mineral

Nota

Carpa blanca o negra
Iluminacion leds tanto en piscina como carpa y alrededores
DJ
Antorchas de fuego
Banqueteria
Sitiales puff y sillones ambientales

Valor menú por persona 40.000 mas iva
Invitados después de las 12.00 12.000

c/u

Atentamente
HACIENDA SANTA AUGUSTA