
Menú matrimonio mar y tierra

TRAGOS

Jugos Naturales de pulpa Chirimoya y frambuesa
Espumante, Kir royal, mango sour, pisco
sour, aperol, caipiriña, mojito, mineral y bebidas

Servicio de Pisco Sour En carritos

Unos pocos prepararlos a gusto delante los comensales por barman y los otros bandejados

Coctel piscina

crostinni (pate camaron, centolla al oliva, crudo, rol de salmon ahumado en sour cream).

Bocados por persona bandejados a la llegada

Empanadas fritas de camaron queso
Brochetas de Mixta en salsa de carmenere
Empanadas plateada rockefort

BUFFET DEL MAR – Pequeño formato

Puesto en el Buffet:

Tartar de Reineta
Crocante de pulpo
Gambas en dibs de cilantro
Machas parmesana

Para ir sirviendo a la minuta

3 Tipos de Ceviche (Corvina, Ceviche Chileno y otro)
Jardin del Mar al disco servirlos en pequeños pocillos, solo con aceite
de oliva y ajo
Corvina rellena en mouse de jaiba sobre la plancha

BUFFET DE LA TIERRA – Pequeño formato

Puesto en el Buffet:

Duo de carpaccio en su salsa
Plateada al ajillo
Brochetas de queso cabra, hoja de albahaca y ½
tomate cherry
Mini pastel de choclo
Empanadas de horno miniaturas

Para servir a la Minuta

Filete de res con costrón de ciboulette con ...
Lomo, pollo y costillar
Ensalada gourmet y verde alfalfa, espinaca, rúcula y lechuga

Para cada Mesa

Canastas con Panes Amasados,
Sopaipillas mismo tamaño de la degustación y Chancho en piedra

BUFFET DE POSTRE

Buffet de Postre, en pequeños postres, nada para trozar

Suspiro limeño
Mote con Huesillo, deshuesado
Chilenitos, Empolvados Alfajores, en pequeño formato
Papayas al jugo
Papayas rellenas de Mouse de papaya
Tortas de Merengue Lúcuma, con la hoja de lindero
Fruta de la estación
Castañas en almíbar
Mouse de manjar
Torta tiramisú
Marquis de chocolate
Crocante de frambueza
Copa rose
Suspiro limeño
Torta panqueque naranja

Café de grano, servido desde el kiosko de café.

Tarde o madrugada
Tapaditos de pasta de ave
Mini churrascos
Ajiaco

Bar abierto
Ron`
Pisco
Vodka
Cerveza