



## Menú LICENCIATURA / GRADUACIÓN

### **I. APERITIVO**

- Pisco sour
- Vaina
- Mango
- Kir royal
- Bebida
- jugo natural

### **II. CÓCTEL**

- Crostinni (rol salmón, pate camarón, centolla al oliva)
- Empanadas camarón queso
- Calugas de pescado en salsa de jengibre
- Mesón de cebiches (chileno, mixto, tipo peruano)
- Brochetas mixtas en chutney de piña

### **III. BRINDIS**

- champagne

### **IV. ENTRADA A ELECCION ANTES DEL EVENTO**

- Timbal de palta reina
- Tartar de reineta en reduccion de aceto y aceite de perejil
- Torre de gambas en salsa de aceto

### **V. PRINCIPAL**

- Medallón de res montado en champiñones salteado en chips de papas y salsa de carmenere

## **VI. BUFFET DE POSTRE**

- Mouse de chocolate, manjar, limón, cestas con frutas, leche asada, mote c/huesillos, torta 3 leches, torta yogurt, copa rose, suspiro limeño, marquis de chocolate, crocante frambuesa.

## **VII. BEBESTIBLE**

- 1 vino por cada 4 personas más bebida por persona para la cena.

## **VIII. Barra**

- El bar es controlado
- (piscola, ron, vodka, cerveza, bebidas.)

**MADRUGADA:** consomé más tapadito italianos

**Nota:** el vino j bouchon

- La carpa está incluida
- La música está incluida.
- Decoración e iluminación incluida

Valor menú por persona 42.000

Saluda atentamente  
Hacienda Santa Augusta