

Menú LICENCIATURA RANCHO

I. APERITIVO

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

II. CÓCTEL

- Crostinni (crudo de res, pate camarón, centolla al oliva)
- Empanadas de pino (miniatura)
- Brochetas de pollo
- Brochetas mixtas en chutney de piña
- Calugas de pollo c/salsa de jengibre

III. BRINDIS

- con champagne

IV. ENTRADA(1 a eleccion)

- Timbal de palta reina en aceite de peregil

V. **PRINCIPAL**

- Medallón de res montado en champiñones salteado en salsa española y reducción de carmenere
- Duo de lomo relleno envuelto en tocino y papas a la crema decorado con espárragos grillado

VI. **BUFFET DE POSTRE**

- Mouse de chocolate, manjar, café y limón
- Cestas con frutas
- Leche asada
- Mote c/huesillos
- Torta 3 leches,
- Torta san Martín
- Torta yogurt
- Copa rose
- Suspiro limeño
- Marquis de chocolate
- Crocante frambuesa.
- Brochetas de frutas y marmelada en cascada de chocolate
- Profiteroles
- Torta panqueque naranja

VII. **INFUSION**

- Café
- Té
- Agua de hierbas

VIII. **BEBESTIBLE**

- vino j bouchon reserva
- bebida
- agua mineral

IX. **BARRA ABIERTA**

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

Nota

Carpa blanca o negra

Iluminación leds tanto en piscina como carpa y alrededores

DJ

Antorchas de fuego

Banquetearía

Sitiales puff y sillones ambientales

Valor menú por persona 40.000 más iva

Invitados después de las 12.00 12.000 c/u

Saluda atentamente
Hacienda Santa Augusta