



Hasta 50 personas - Recepción / Buffet / Principal / Postre

Precio: \$4.700,00

Recepción: Pinchos y tapas

Pinchos, 3 variedades:

Capresse: Mozzarella marinada en aceite de oliva y albahaca, tomate cherry, aceituna
Cremoso de queso azul y frutos secos envueltos en láminas de berenjena, cubos de calabaza y
cebolla asada

Langostino crocante, guacamoles, tomate en concasse

Tapas, 2 variedades:

Hummus, tomate confitado, aceitunas negra, nuez picada
Paté de ave, frutilla macerada en aceto balsámico, semillas de sésamo, ciboulet y almendras
tostadas

Sandwich, 1 variedad: Pan de pita relleno de Ratatouille

Copa de ceviche de trucha (opción vegetariana: ceviche de hongos)

Entradas:

Ensalada de quínoa, tomates cherry, aceitunas negras, albahaca, rúcula, chauchas, queso brie,
frutos secos tostados, aliño de cítricos y miel

Bouquet de hojas verdes, peras grilladas, queso azul, crocante de almendras, aliño de mostaza,
aceto y aceite de oliva

Trucha ahumada, alcaparras, bouquet de hojas frescas, salsa teriyaki, semillas de sésamo, láminas
de pepino

Ave grillada con emulsión de alcaparras, ciboulette, bouquet de hojas frescas, láminas de provolone,
tomates asados

Principal: a elección, uno de los siguientes platos (una sola variedad para todo el grupo).

Peuma Hue

Bondiola braseada en cerveza artesanal "Honey beer", puré de calabaza asada especiada con tomillo, milhojas de papa

Balottina de ave, envuelta en panceta crocante, con interior de queso gouda y espárragos, puré de calabaza, zanahorias y tomates asados, con fondo de vino blanco

Lomo grillado, puré de papas rústico, mix de vegetales asados (berenjena, zucchini, tomate, cebolla, calabaza) y su salsa demi glasse y vino tinto

Vegetales horneados, puré de papas, esferas de garbanzo ,emulsión de zanahoria

Postre: Mesa dulce

Mousse de frutos rojos con base de blondie

Crumble de manzanas con helado y salsa toffe

Lemon pie con coulis de sauco y sablee cítrico

Frutas fileteadas, con salsas y texturas

Bebidas:

Bebidas sin alcohol línea Coca Cola o Pepsi incluidas

Adicionales: Vinos bodega Humberto Canale, Pulenta o Aniello. Cervezas artesanales embotelladas, chopera o beer truck

Brindis: Copa de espumante

Menú Infantil:

Recepción entrada: pincho de capresse; sandwich de miga, jamón y queso; bastoncitos de muzarella

Buffet: Idem adultos

Plato Principal (a elección uno): Patitas de pollo; Milanesa de ave, carne, cerdo con papas fritas o vegetales

Mesa dulce: Idem, más bolsitas con chocolates, bombones, caramelos