



Le Gourmet

Precio: \$890,00

Recepción:

Bandejeo finger food: frios

Buffet de quesos y fiambres y variedad de panes artesanales
Mousse de pate al champagne
Hojaldre de salmón ahumado y crema acida
Pincho de jamón crudo, queso gouda y rúcula
Bruschetta con mousse de puerro y crocante de panceta
Shots de brotes de alfalfa y crema de camarones
Gazpacho de tomate y pepino y tostada de romero
Shots de vichyssoise

Bandejeo finger food: caliente

Cazuelitas de pollo al curry
Pan crispy provolone y chutney de tomate
Mini tacos mediterráneos de berenjena y pimientos asados

Principal (opciones)

Goulash de ternera (salteado en manteca y cebolla con salsa de crema, tomate y vino blanco, condimentado con pimentón) sobre vegetales thai
pollo relleno de almendras, nueces y panceta con salsa de jerez y uvas
crepes de champignones

Postre (opciones)

molde de maracuyá y crema toffee, pralinee de frutos secos
degustación de chocolates: blanco con naranja y negro con membrillo.

Menu niños

Milanesitas con papas noisette
capeletinis con salsa rosa
flan de dulce de leche

Brindis con champagne Mumm (brut o demi sec)

Mini pastelería (mesa dulce)

Hotel Australis Campana

Variedad de espumas (frutilla, chocolate, chocolate blanco)

Fondeau de chocolate con pincho de frutas

Craquelin de frutillas y cremaux de chocolate con leche

Variedad de cupcakes

Semi frio de dulce de leche

Semi frio de chocolate con reducción de pomelo rosado

Trifle de chocolate con praliné

Café/ té

Bandejeo de bebida

Gaseosas

agua con y sin gas

vino blanco norton, lopez o similar

vino tinto norton, lopez o similar

cerveza

Adultos \$890 precios más iva. Niños de 4 a 12 años: 50% niños menores de hasta 3 años: sin cargo no incluyen el uso del resto de las instalaciones, salvo los alojados con la contratación de las habitaciones.

Adicionales: a todos hay que adicionales el iva opciones de entrada: \$50 por persona tian de calabaza, humita y albahaca sobre coulis de tomate y morrones aumonniere de jamón y verduras al curry con coulise de papines oca musaka de vegetales y puerros en tempura con reducción de vino malbec finales de fiesta pernil de cerdo y salsa para dipear con cerveza (opción válida para mas de 80 personas): \$80 por persona pizza party con cerveza: \$50 por persona torta alegórica especialmente diseñada en conjunto: \$30 iva por persona (puede reemplazar al postre, en cuyo caso no se cobraría) espumante permanente: \$40 por persona barra de tragos nacionales: consultar. Vino blanco, tinto y champagne para brindis, adicional por cambio de marcas: consultar según elección. Invitados después del servicio de mesa (incluye postre o torta, bebidas y mesa dulce): \$350 por persona extensión horaria: 10% del cubierto de recargo por hora adicional