

## *Menú Premium*

### COCKTAIL

Selección de 8 bocados por persona seleccionados entre distintas alternativas:

#### **4 Bocados Fríos**

Sinfonía de peras y roquefort  
Ceviche de reineta ó salmón en spoon  
Rollitos de roast beef con vegetales y salsa mostaza  
Camarón tandoori  
Roll de salmón sashimi con vegetales y salsa teriyaki  
Carpaccio de res ó salmón  
Pincho capresse con pesto  
Camarón Bloody Mary  
Kubbe de cordero con dressing de limón y cilantro  
Asia vegetal

#### **4 Bocados Calientes**

Tempura de camarón con maracuyá  
Machas florentinas  
Gratín de ostiones  
Queso ahumado en masa filo con jalea de vino tinto  
Pinchos de filete envuelto en pacetta  
Quiche de salmón ahumado con espinaca  
Koftas de cordero con salsa demiglance al curry  
Pastel de jaiba  
Emapanaditas criollas de zapallo, albahaca, champiñones, queso, tomate, orégano

### COCKTAIL DE BEBIDAS

#### **2 aperitivos por persona entre:**

Mojitos  
Pisco Sour  
Kir Royal  
Piña Colada  
Daiquiri Frambuesa  
Jugos , gaseosas, minerales

### VINO DURANTE LA CENA

Selección de vinos Reserva Viña Caliterra a elección entre Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Sauvignon Blanc, Chardonnay

### INFUSIONES

Café de Grano, infusiones de hierbas, petit fours

## *Menú Premium*

### **TORTA DE NOVIOS**

Distintas alternativas de presentación de torta de Novios decorada a elección elaborada por nuestra propia pastelería para todos los invitados

### **BARRA DE LICORES INCLUIDA DURANTE LA FIESTA:**

Whisky Chivas Regal 12 años  
Vodka Absolut  
Ron Havana Club Añejo Especial  
Gin Tanqueray  
Pisco 35° Alto del Carmen  
Baileys  
Cerveza Heineken  
Jugos , gaseosas, minerales

### **FIN DE LA FIESTA:**

Consomé y variedad de tapaditos en mini croissants

### **ALTERNATIVAS DE ENTRADA**

- Sinfonía del mar con tiradito de corvina en espuma de limón al jengibre, camarón ecuatoriano, ostra con vinagreta de echalots y pinza de jaiba
- Trilogía de salmón con pistachos y aceite de berros
- Ensalada de centolla con gajos de naranja y limoneta de hierbas
- Tataki de res sobre hojas baby con dressing de soya, gengibre y cilantro

### **ALTERNATIVAS DE PRINCIPAL**

- Medallón de res con guiso de quinoa y espárragos salteados en salsa de vino tinto
- Filete de salmón con persilade, polenta grillada y tomates confitados
- Filete de res y camarones ecuatorianos con ravioli de hongos

### **ALTERNATIVAS DE POSTRE**

- Bavaroise de frambuesa con helado de mascarpone
- Trilogía de mousse de chocolate, creme bruleé de Baileys y helado de vainilla con frutos rojos
- Biscuit de chocolate con helado de maracuyá y salsa de mango
- Mousse de chocolate con praline de almendras y helado de malaga

Los valores presentados no incluyen el impuesto por Derecho de Autor, por reproducción de música en vivo o envasada en el evento, por persona a la fecha de su realización

## *Servicios Opcionales*

Presentamos diferentes alternativas de servicios para complementar su fiesta de matrimonio elaborados por nuestra pastelería.

### **BUFFET DE POSTRES**

Tiramisú

Expreso de Chocolate

Cheesecake

Suspiro limeño

Pie de Limón

Némesis de chocolate

Arroz con leche

Tocino del cielo

Crema Brulée

Brochetas de frutas de la estación

## *Alternativas de Menú*

### **TARAPACÁ**

3 bocados fríos, selección del chef

3 bocados calientes, selección del chef

Aperitivo

Vino de la casa en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, pisco sour, bebidas y agua mineral

Tataki de res con mini ensalada (lechugas, choclos, tomates baby, dressing de soya y gengibre)

Sorbet

Filete de salmón sobre risotto de vegetales

Torta de nueces con manjar – lúcuma, helado de canela

Vino de la casa en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, bebidas, agua mineral y café

### **MAGALLANES**

3 bocados fríos, selección del chef

3 bocados calientes, selección del chef

Aperitivo

Vino de la casa caliterra reserva en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, pisco sour, bebidas y agua mineral

Menú (servido a la mesa)

Concha de ostiones gratinados con coulis de tomates asados al romero

Sorbet

Medallón de filete con salsa bourguignonne y papas rostie

Tarta de maracuyá con tulipita de frutas frescas y helado

Vino de la casa en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, bebidas, agua mineral y café

### **ANTÁRTICA**

3 bocados fríos, selección del chef

3 bocados calientes, selección del chef

Aperitivo

Vino de la casa en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, pisco sour, bebidas y agua mineral

Menú (servido a la mesa)

Ensalada de centolla magallánica a la naranja

Sorbet

Duo de filete y camarones con ravioli de hongos

Farandole de postres (coulons de chocolate, helado de avellanas, crema de queso y berries)

Vino de la casa en cepas cabernet sauvignon y chardonnay, bebidas, agua mineral y café