

Menú Campestre Buffet

Cóctel

Brindís

Sidra

Aperitivos

Pisco Sour, Vino Tinto, Piña Colada, Jugos de Fruta (2 sabores)

Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite tradicional y zero y Agua Mineral con y sin gas.

Bocadillos calientes (4 por persona)

- Mini anticucho de carne con verduras
- Mini sopaipilla con pebre
- Mini empanada de jamón queso.
- Mini empanada de pino



Bocadillos fríos (5 por persona)

- Cucharas Romanas de:
 - Cebiche de reineta
 - Choritos en salsa verde
- Crostinis de:
 - Palmito envuelto en jamón.
 - Huevo de Codorniz envuelto en tocino.
 - Pesto, choclito y tomate cherry.



Cena/Almuerzo

Carnes a las brasas (200 grs de c/u por persona)

- Lomo de vacuno
- Trutro de pollo corto
- Costillar
- Pulpa de cerdo
- Chorizillo parrillero.

Acompañamientos & Ensaladas

- Choclo, ciboulette a la mayonesa.
- Tomate a la Chilena
- Habas con cebollín
- Porotos negros al cilantro
- Garbanzos con cebolla y orégano.
- Lechuga y palmitos.
- Porotos verdes.
- Papas con mayonesa y perejil
- Papas duquesas
- Puré con merquén.
- Arroz exótico con tomate y amapolas.



A La mesa:

- Pan mini baguette y pebre.

Buffete de postre

- Leche asada
- Mousse de vainilla
- Mix de frutas de la estación
- Tiramisú
- Pie de limón en shots
- Mote con huesillo



Bar abierto

- Ron Flor de Caña
- Pisco Alto del Carmen 35°
- Vodka Stolichnaya
- Terremoto (Con y sin Alcohol)
- Mojito (Con y sin Alcohol)
- Cerveza Corona
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugos de Fruta (2 sabores)
- Agua Mineral con y sin gas.
- Hielo todo el evento.



Menú Campestre a la mesa

Cóctel

Brindís

Sidra

Aperitivos

Pisco Sour, Mango Sour, Kir royal, Chirimoya Colada, Jugos de Fruta (2 sabores), Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite tradicional y zero, Agua mineral con y sin gas.

Bocadillos Calientes (4 por persona)

- 1 Brocheta de cerdo y verduras con salsa BBQ.
- 1 Mini sopaipilla sabor tradicional con pebre.
- 2 Mini empanada, **escoger 2 opciones:** Pino, Queso, Choclo queso, Champiñón-Queso, Jamón-Queso, Aceituna - Queso, Camarón-Queso, Espinaca a la crema, Pollo-Queso y Pimentón Queso.



Bocadillos Fríos (5 por persona)

- Crostini de Tomate – Ají verde
- Crostini de pepinillo dill envuelto en jamón serrano.
- Crostini de Salame y Queso.
- Crostini de Huevitos de Codorniz envuelto en tocino.
- Crostini de Aceituna verde y jamón.



Cena

- **Plato Principal (escoger 2 opciones):**

200 gr de Lomo Vetado, 2 mini trutros cortos de Pollo, ½ Longaniza parrillera, 1 prieta y 200 gr Filete de Pollo

- **Salsas para acompañar carnes (escoger 1 opción)**

Reducción de vino tinto. Reducción de vino blanco y crema, Salsa barbacoa o Salsa Teriyaki.

- **Acompañamiento caliente al plato (escoger 1 opción)**

Papas mayo con perejil, Papas leonesas, Puré picante, Puré rustico o Arroz exótico (tomate y amapolas)

- **Ensaladas a la mesa escoger 4 opciones (2 ensaladeras por mesa)**

- Tomate - Queso fresco al Tomillo. Lechuga con palmitos
- Porotos negros, Habas con cebollín, Choclo mayo a la ciboulette, Arvejas, Porotos verdes, Tomate a la chilena, Garbanzos con cebolla y orégano o Lentejas con pimentones rojos y verdes.

- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.

- **Bebestibles:** Vino Tinto Casillero del Diablo (2 botellas por mesa) más bebidas o jugos.

- **Buffet de postres:** Brochetas de Frutas de la estación bañadas en chocolate, Arroz con leche, Mote con huesillos, Mousse de chocolate y Tartaleta de frutas.



Bar abierto Estándar (duración 4 horas)

- Vodka Stolichnaya, Pisco Mistral 35°, Ron Barceló y Cerveza Corona.
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero, Jugos de Fruta (2 sabores) y Agua Mineral con y sin gas .
- Hielo todo el evento