

Menús Eventos Sociales

Opción # 1

Entrada:

Crema de zanahoria y crocante de coco.

Plato fuerte:

Cordon Bleu en salsa de vino blanco y perejil, puré cremoso de papas, vegetales salteados en mantequilla de ajo y arroz con nueces.

Pastre:

Mousse de mango sobre crocante de almendras y salsa de chocolate blanco.

\$14,00 + imp

Opción # 2

Entrada:

Crema de tomates rostizados, croutones y parmesano.

Plato fuerte:

Enrollado de pollo relleno de zanahoria, espárragos, queso en salsa cremosa de albahaca, papas rosti, soufflé de vegetales y arroz con maíz dulce.

Pastre:

Struddel de manzana con quenelle de chantilly y salsa toffe.

\$16,00 + imp

Opción # 3

Entrada:

Crema de puerros y crocante de jamón serrano.

Plato fuerte:

Suprema de pollo al grill en salsa de tocino ahumado, papines salteados a la provenzal, zanahorias glaseadas y arroz al pesto.

Pastre:

CheeseCake de oreo sobre espejo de ganache de chocolate.

\$17,50 + imp

Opción # 4

Entrada:

Ensalada caprese sobre crocante de pan de campo.

Plato fuerte:

Enrollado de pavo relleno de nueces, espinaca y jamón en salsa de maracuyá, gratín de papas, pure de brócoli y parmesano; y arroz con pasas.

Pastre:

Biscuit de chocolate, crema americana y cerezas.

\$19,50 + imp

Menús Eventos Sociales

Opción # 5

Entrada:

Vol au Vent de champiñones y tocino sobre colchón con mix de verdes.

Plato fuerte:

Suprema de pavo a la plancha en salsa de nueces y jamón serrano, papas pont neuf al tomillo, soufflé de maíz dulce y arroz florentino.

Pastre:

Biscuit de almendras bañado en almibar de café y amaretto, cremoso de queso mascarpone y café, baño de cacao amargo.

\$21,50 + imp

Opción # 6

Entrada:

Ceviche de camarón en salsa roja de bisqué y naranja, acompañados de chips de plátano verde y canguil.

Plato fuerte:

Costillas de cerdo al horno en salsa teriyaki y sésamo tostado, zucchinis grillados, papas hasselback con mantequilla de tomillo y arroz al pomodoro.

Pastre:

Mousse de maracuyá sobre sable de chocolate y crema inglesa.

\$24,50 + imp

Opción # 7

Entrada:

Croquetas de cangrejo sobre cremoso de aguacate y vinagreta de mango.

Plato fuerte:

Beef stroganoff, papas españolas, tian de vegetales horneados y arroz al curry.

Pastre:

Torta húmeda de chocolate con relleno de ganache de chocolate semiamargo y salsa de frutos rojos.

\$23,00 + imp

Opción # 8

Entrada:

Cocktail de camarones, papaya, alcaparras, kale y salsa golf.

Plato fuerte:

Tournedo de ternera en salsa de 3 pimientos, croquetas de papa y nuez moscada, espárragos gratinados; y arroz cremoso al parmesano y perejil.

Pastre:

Mousse de chocolate blanco, praliné de nueces y salsa de fresas.

\$27,00 + imp

Menús Eventos Sociales

Opción #9

Entrada:

Queso camembert al grill, peras caramelizadas, pesto, focaccia crujiente y reducción de aceto balsámico.

Plato fuerte:

Corvina a la plancha en salsa de culantro, papines al pimentón, vainitas salteadas con mantequilla de ajo y arroz a los 3 pimientos.

Pastre:

Mousse de higos sobre sableé de vainilla y salsa de miel de caña y ron.

\$30,00 + imp