



## FLORALES







Decoración y arreglos florales *según tus gustos.* 







Ofrecemos una variada selección de *cócteles fríos y calientes*.

En un formato que permite comer cómodamente sin platos ni cubiertos.







## CÓCTEL

10 bocados a elección p/p

#### Cóctel frío

- Ceviche mixto de salmón y camarón con leche de tigre al estilo peruano decorado con chips de plátano.
- Tártaro de atún con puré de palta e hilo de papa camote.
- Mini causa de remolacha y centolla con salsa acevichada.
- Camarón ecuatoriano en salsa de aguachiles y lactonesa de cilantro.
- Tostada de queso brie, prosciutto y cebolla caramelizada con gel de vino.
- Ostras frescas bañadas en vinagreta de maracuyá.
- Carpaccio de res con dressing de mostaza, parmesano al natural y alcaparra frita.
- Tataki en crusta de pimienta con chutney de piña al merkén.
- Quínoa crocante con emulsión de tofu y albahaca
- Tofu apanado en sésamo con salsa miso y ceste de naranja.





## CÓCTEL

10 bocados a elección p/p

#### Cóctel caliente

- Chupe de jaiba cremoso con costra de queso.
- Camarón ecuatoriano apanado en mix de algas y papas con salsa de ají verde.
- Empanadas cóctel con pastelera de choclo y locos al pil pil.
- Tortellini de cordero y arveja al romero.
- Brocheta de res con prosciutto y parmesano con demi glace al syrah.
- Ostión bardado con tocino ahumado y salsa spicy.
- Quiche de espinaca y alcauciles.
- Mini Cordón blue de pollo sobre mayonesa de ajo confitado.
- Falafel de lentejas sobre humus al merkén.
- Samosa de queso brie en maso filo con salsa de berries.



## BEBESTIBLE CÓCTEL

3 Aperitivos p/p

#### **Aperitivos**

- Pisco Sour
- Mojito tradicional y sabor del día
- Espumante Brut
- Ramazzotti Spritz
- Aperol Spritz
- Cervezas

#### Otros

- Jugos y bebidas gaseosas
- Aguas saborizadas y purificadas

Opciones de Licores Premium con valor adicional.



## ESTACIONES FRÍAS

Elegir 1 estación fría

#### Estación de mariscos

- Variedad de ceviches de pescados y mariscos
- Tártaro de salmón y atún al estilo del chef
- Ostras frescas
- Tiraditos de pesca del día y sus salsas
- Causas de mariscos
- Pulpo y sus salsas
- Panes rústicos para acompañar

#### Estación de Sushi

- Variedad rolls
- Maki
- Nigiri
- Sashimi de pescado fresco
- Tataki de res y pescado
- Gyosas mixtas
- Variedad de salsas



# ESTACIONES CALIENTES

Elegir 1 estación caliente

#### Estaciones de trinchado

Elegir una de las siguientes opciones:

- Pierna de cerdo al estilo Praga
- Lomo de Res a las finas hierbas
- Pierna de cordero con mantequilla y especias

Servido junto a sus guarniciones (tomate, lechuga, quesos, cebolla caramelizada y pepinillos), variedad de salsas (chimichurri, mostaza antigua, mostaza francesa, mayonesas, salsa BBQ y kétchup) y barra de panes de la casa.

#### Paella a elección

- Vegetariana
- Mar y tierra
- Mariscos
- Carnes

Acompañada de barra de ensalada y panes





## MINI PLATO FUERTE

- Elegir 3 alternativas
- Servido en pocillos individuales

#### **Platos fríos**

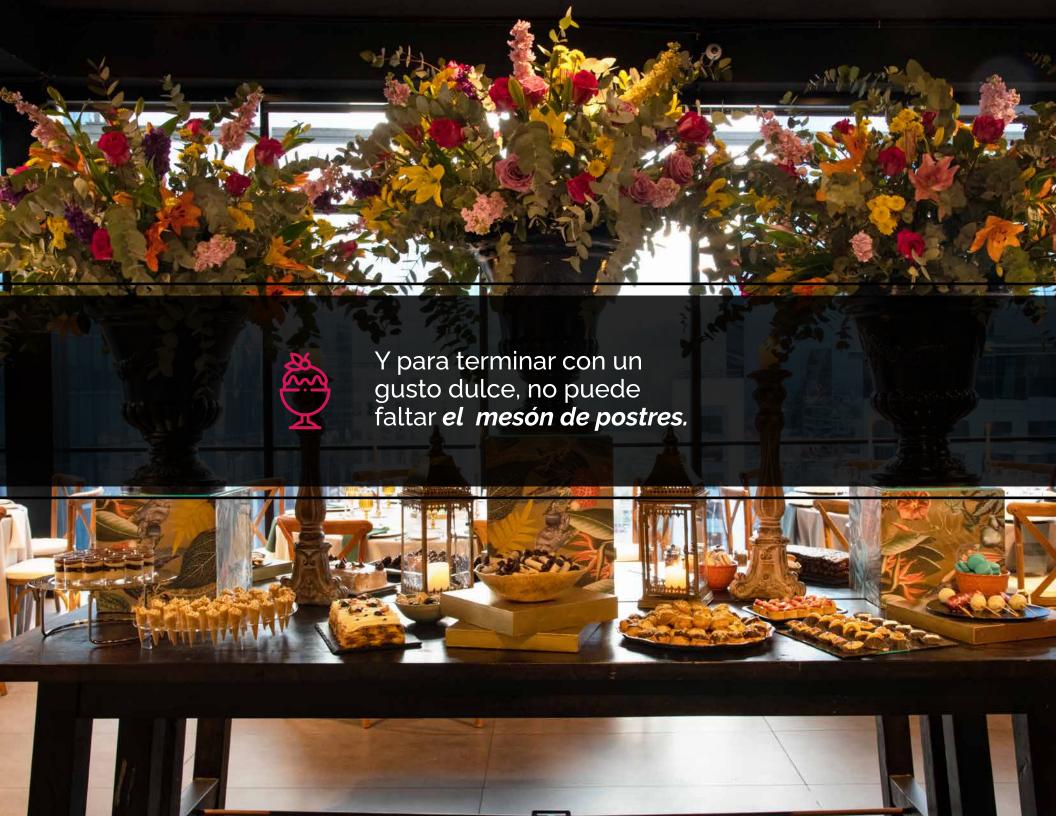
- Variedad de sushi y nigiri con salsa acevichada
- Poke de salmón estilo Hawái
- Causita de pollo y camarón

#### **Platos calientes**

- Atún sellado con arroz thai
- Risotto de camarón y zapallo
- Gnocchi quattro formaggi













## OTROS

#### Menú de Niños

- Entrada: mix de Empanadas de Queso y napolitana
- Fondo: Milanesa de ave (Nuggets) con papas fritas
- Postre: Copa de Helado con toppings



### BAR ABIERTO

#### Durante toda la fiesta

#### Licores

- Caja piscolera para la mesa de amigos
- Gin Bombay Sapphire
- Ron Habana
- Vodka Absolut o Stolichnaya
- Alto del Carmen 35° y 40°
- Aperol y Ramazzotti Spritz
- Espumante Brut
- Cervezas

#### Otros

- Agua con y sin gas
- Jugos y bebidas gaseosas

Opciones de Licores Premium con valor adicional.



## TRASNOCHE

- Elegir 2 alternativas
- Incluye consomé de ave

#### **Calientes**

- Mini hamburguesas queso tocino
- Selección de fajitas y quesadillas
- Variedad de empanaditas
- Variedad de pizza
- Tapaditos mixtos











