



Gourmet

Precio: \$13.500

Cotización

1 Cordon bleu En salsa bbq con salsa de piña oro miel

Ensalada amarilla con vinagreta
Arroz de frutos secos con tocineta
Postre vetiado de frutos rojos
Pan tipo bufete
Valor plato \$13. 500

2 Cañón ahumado Y caramelizado

En salsa agridulce
Arroz a la tocineta
Ensalada: vegetales salteados
Postre de las tres leches con nueces en base de galleta
Pan tipo bufete
Valor \$ 12. 500

3 Rollo de carne (Bon facir)

Relleno de ciruelas pasa y tocineta ahumado en salsa bbq
Ensalada mixta con vinagreta
Volovanes rellenos
Postre de tiramizu
Pan
\$ 11. 000

También hay

Filet mignon
Pechuga gratinada

Eventos Gourmet

Pernil ahumado
Pechuga rellena

Pasabocas

Biscochos

Coctel de bienvenida incluyen copa de cristal y dispensador de cristal:

Baylis

Uva en whisky

Frutos rojos

De tres leches del color que desee \$ 220. 000

Champagna rosada espumosa con copa tipo flauta \$ 180. 000