



Para bodas

Precio: \$200.000

Cena buffet:

Proteínas

Medallones de lomo fino en finas hiervas, supremas de pollo rellenas con espinacas baby y mozzarella de búfala, envueltas en crocante de parmesano.

Guarnición

Arroz dorado con almendras, crocetas e ahuyama, astilla de yuca en pesto de cilantro.
Ensaladas; mix de verdes con berenjenas rebosadas, tomates secos, cuadros de queso de cabra parrillados, zucchini y nueces con miel y limón, mezcla de lechugas asiáticas con mango, aguacate, hilos de cebolla puerro y julianas de pimientos ahumados.

Mesa de postres

Cabellitos de papaya, alegrías de miyo, dulces de plátano pasos, cocaitas de panela y bolitas de tamarindo.

Bebidas por persona:

Vino, limonada y gaseosa