



Menús de gala

Precio: \$210.000

Tiempo 1: entradas

Tostadas variadas, con jamon serrano, aguacate y alioli de queso y capresse (3 unidades)

Causa Limeña con langostinos, pulpo o pollo

Cebiche de chicharrón

Trio de cebiches (peruano, colombiano, de autor)

Cebiche de camarón con crocante de plátano

Tartar de pesca blanca, con aceite de ajonjolí y aguacate

tataki de salmón

Selección de falafel y ensalada árabe

1 opción de las anteriores

Tiempo 2: fuerte y acompañamientos

Filet mignone en salsa de queso azul

Solomillo de res en salsa tres pimientos

Salmon encostrado en pistacho

Pollo suprema bañado en salsa demiglasé

Entrecote Argentino en salsa Robespierre

Lomo Wellington

Acompañamientos (2 a selección)

Tiempo 3: Postres

Mini pie de maracuyá o fruta

Torta de zanahoria

Strudel de manzana

Mousse de chocolate

Copa de tiramisú

Tartas de frutas

Cheesecake de limón

V Grand Hotel

Copa de vino espumoso para el brindis y una copa de vino blanco o tinto incluida en el menú

Adicionales (Pasabocas, estaciones tematicas, menus infantiles)

Menus grand Select : Incluyen pasabocas en estaciones tematicas y mesa de postres

Caldo para el final del evento (Con costo adicional)