



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