

# Cocktail, cena y buffet de postres

## **Servicio abierto de aperitivos.**

Champagne (brindis), Pisco Sour, Whisky Sour, Primavera, Ponche a la Romana, Jugos de Fruta Natural, Bebidas gaseosas, Agua mineral.

## **Presentacion de bocados. (10 por persona)**

### Canapé:

Salame alcaparras.  
Ricota ciboulette y nuez.  
Chorito con salsa verde.  
Aceituna con caviar.  
Tomate, Quesillo y ají verde.

Minitaquitos, Ciruelas con tocino, Querelles de res con salsa mostaza, Brochetas de lomo a la mesa, Empanaditas de queso y camarones.

## **Cena**

### Variedad de entradas a elegir.

Carpaccio de salmón en salsa de alcaparras.  
Rolud de ave con verduras de la temporada.  
Palmitos con salsa de cilantro.

### Variedad de platos de fondo a elegir.

Lomo de res con salsa a la pimienta, acompañado de papas al ciboulette y salteado de verduras.  
Lomo de cerdo relleno con salsa al vino tinto, acompañado de papas rossette y champiñones al ajillo.  
Suprema de pavo con salsa de almendras, acompañado de espinacas a la crema y arroz árabe.

## **Buffet de postres y tortas**

Panqueque chocolate frambuesa - Panqueque chocolate naranja - Hojarasca manjar pastelería - Tres leches - Kuchen de ricota, frambuesa - Cheese cake, amapola, nuez, frambuesa - Pie de limón - Suspiro limeño - Fuentes de frutas Mousse de frutilla Limón y chocolate - Brochetas de frutas - After eight - Nido merengue - Bolsitas de panqueque - Círculos de chocolate, Creme Brulee.

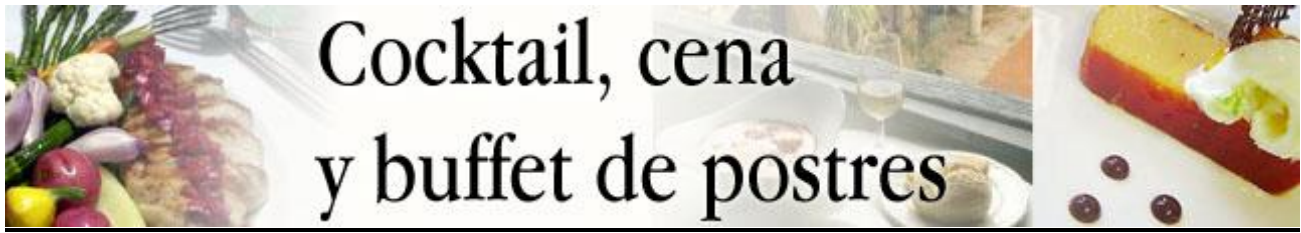
### Isla Café, té y finas hierbas.

### Consomé de Ave

Tapaditos de Ave pimiento.  
Tapaditos de Roast Beef con salsa tártara.

## **Servicio abierto de bajativos**

Pisco.  
Ron.  
Cerveza.  
Vodka.  
Bebidas gaseosas.  
Agua mineral



### Servicio abierto de aperitivos.

- Champagne (brindis), Pisco Sour, Amaretto Sour, Tequila Margarita, Jugos de Fruta, Caipirinha, Bebidas gaseosas, Agua mineral.

### Presentacion de bocados. (10 por persona)

#### Canapé:

- Salame alcaparras.
- Ricota ciboulette y nuez.
- Chorito con salsa verde.
- Aceituna con caviar.
- Tomate, Quesillo y ají verde.

- Minitaquitos, Ciruelas con tocino, Querelles de res con salsa mostaza, Brochetas de lomo a la mesa, Empanaditas de queso y camarones.

### Cena

#### Variedad de entradas a elegir.

- Cornette de jamon acaramelado relleno con Mouse de camarones.
- Fondos de alcachofas rellenos con ragout de mariscos con vegetales.
- Terrina de camarones de mar con binagreta de romero con verduras de la estación.

#### Variedad de platos de fondo a elegir.

- Filete de res en una suave salsa de roquefort acompañado de vegetales aromatizados en albaca y champiñones al ajillo.
- Salmón pochado al vino blanco con crema de ostiones, acompañados de ostiones de papas Williams y Zuchinni al estragón.
- Muslo de ave relleno con camarones en salsa de vino rose, acompañado de arroz exótico y bouquet de espárragos.

### Buffet de postres y tortas

Tortas Reina Sofía, Naranja Morena, Panqueque Chocolate, Tiramisú, Pié de Limón, Torta Lúcumá, Majar Chocolate, Tartaleta de Frutas, Tartaleta de Frambuesas, Suspiro Limeño, Fuentes de Frutas, Mouse de Frutilla, Limón y Chocolate, Brochetas de Frutas, Alter Eigh, Nido de Merengue, Tartaleta con crema, Bolsitas de Panqueque, Círculos de chocolate.

#### Isla Café, té y finas hierbas.

#### Consomé de Ave

- Tapaditos de Ave-pimiento.
- Tapaditos de Roast Beef con salsa tártara.

### Servicio abierto de bajativos

- Pisco.
- Ron.
- Cerveza.
- Vodka.
- Bebidas gaseosas.
- Agua mineral.



# Cocktail y rotativa de carnes a la parrilla

## Servicio abierto de aperitivos.

- Champagne (brindis), Pisco Sour, Amaretto Sour, Tequila Margarita, Jugos de Fruta, Caipirinha, Bebidas gaseosas, Agua mineral.

## Presentacion de bocados. (10 por persona)

### Canapé:

- Salame alcaparras.
- Ricota ciboulette y nuez.
- Chorito con salsa verde.
- Aceituna con caviar.
- Tomate, Quesillo y ají verde.

- Minitaquitos, Ciruelas con tocino, Querelles de res con salsa mostaza, Brochetas de lomo a la mesa, Empanaditas de queso y camarones.

## Almuerzo o Cena

### Rotativa de carnes y hortalizas a la parrilla.

- Lomo, pechuga de ave deshuesada, costillitas de cerdo, choricillos, cebollin, tomate, papas, fondos de alcachofa, zuchinni, pimentones, zanahorias, brócoli, pebre, mantequilla alioli, pan amasado.

### Buffet de ensaladas.

- Ensalada de pepinos con pimentón verde y rojo, ensalada chilena, lechuga, palta y nueces, ensalada de choclo con fonditos de alcachofa, ensalada de arvejas con brunoise de cebollas y cilantro., espinacas con tocino, crutones y champiñones, repollo morado con huevo, nidos de huevitos de codorniz, papas con cimoulette, arroz primavera.

## Buffet de postres y tortas

Tortas Reina Sofía, Naranja Morena, Panqueque Chocolate, Tiramisú, Pié de Limón, Torta Lúcumá, Majar Chocolate, Tartaleta de Frutas, Tartaleta de Frambuesas, Suspiro Limeño, Fuentes de Frutas, Mouse de Frutilla, Limón y Chocolate, Brochetas de Frutas, Alter Ego, Nido de Merengue, Tartaleta con crema, Bolsitas de Panqueque, Círculos de chocolate.

### Isla Café, té y finas hierbas.

### Consomé de Ave

- Tapaditos de Ave-pimiento.
- Tapaditos de Roast Beef con salsa tártara.

## Servicio abierto de bajativos

- Pisco.
- Ron.
- Cerveza.
- Vodka.
- Bebidas gaseosas.
- Agua mineral.