



# *La Banqueteria del Perito*

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

Buffet cóctel **MEDIODÍA**  
Temporada 22 -23



# Buffet cóctel

En reemplazo de la tradicional comida a la mesa, presentamos una alternativa con un toque mas relajado sin perder lo gourmet.

El buffet cóctel respeta los tres tiempos de la mesa, entrada, plato principal y postre, ofreciendo variedad de bocados en cada momento.



# Entrada -6 bocados p/p-

Variedad de Bruschettas

Ceviche

Crudo de res

Camarón apanado

Canapes

Petit bouche

Bastones de vegetales

Pincho Caprese (tomate cherry, mozzarella de bufala)

Grissini y jamón serrano

Tablas de queso y panes artesanales

Estación de aguas saborizadas



# Plato Principal

## -9 bocados p/p-

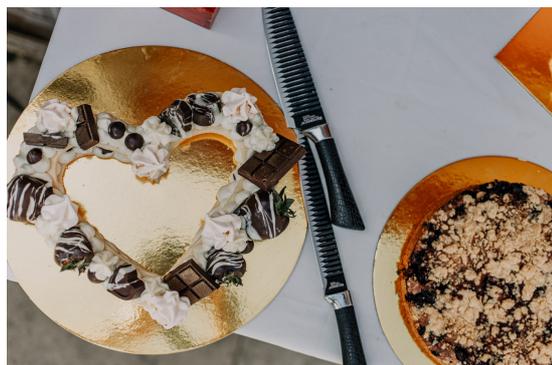
Mini quiche  
Mini albóndiga en polenta  
Tiradito de filete al roquefort  
Empanadas cóctel  
Pastelera de choclo  
Lasagna de berenjena  
Bocados de hojaldre salado  
Pincho de solomillo  
Canneloni de espinaca  
Tortellini de salmón  
Tabulé de quinoa  
Chupe de mariscos



# Postre

## -5 bocados p/p-

Tiramisú  
Pannacotta  
Mouse de chocolate bitter  
Cheesecake berries  
Pastel panqueque naranja  
Pastel hojarasca maní y chocolate.  
Streusel manzana



# Bebestibles

## -5 p/p-

ELIGE 4

- Espumante
- Aperol
- Ramazzoti
- Vino
- Cervezas
- whisky
- Jager
- Sour sabores
- Bebidas - jugos - energéticas



## Cotización

Buffet cóctel incluye:

- 20 bocados frio-caliente por persona
- 5 bebestibles por persona
- Garzones
- Personal servicio cocina
- Equipamiento necesario para la optima realización
- Mesones para montaje de buffet
- Mantelería para mesones de buffet y arreglo floral.
- Vajilla y cristalería para el servicio del mismo.
- 5 horas de servicio.

Valor por persona 1,3UF NETO  
(valor uf al momento de pagar reserva)

Condiciones de venta:

60% reserva + 40% 12horas antes del evento

Se solicita firma de contrato.

