



# Del Perito

DE AUTOR - INCLUSIVA - SUSTENTABLE

Cena Petit



# Appetizer de bienvenida

## Appetizer:

- canapes en molde Hummus betarraga/mozzarella/pesto
- Tacitas masa sable Queso crema de cabra/tomate cherry/ albahaca
- Canapes mini tostaditas queso brie/jamón serrano/ aceituna sevillana
- Tacitas hojaldre Queso crema /salmón ahumado/ alcaparra
- Mini quiche champiñon crema

## Tabla de 30cm de diámetro contiene:

- Variedades de quesos tipo: mantecosos con sabores, cabra, ahumado, brie, gruyere
- Variedad de jamones tipo: jamón serrano, mini chorizo, salchichón español, chorizo español
- frutos secos
- galletas saladas
- bastones de vegetales
- Salsa para untar
- frutillas y melón para decorar
- trocitos de chocolate

## Bebestibles:

- Espumante
- Aperol y Ramazzotti
- Pisco sour
- Jugos naturales
- Bebidas Gasificadas
- Vino acorde al menú
- Bajativos y whisky



# Entrada

- Crepes al ciboulette relleno de salmón ahumado y queso crema
- Ceviche de tilapia, palta y camarón
- Ceviche tipo peruano
- Crema de tomate al parmesano
- Carpaccio de res con alcaparras y parmesano
- Capresse tomate y mozzarella de bufala
- Tártaro de atún y palta
- Timbal de quinoa con palta y camarones.
- Crema de calabaza al jengibre



# Plato principal

- Tournedó de filete en risotto cuatro quesos
- Salmón en costra de almendra con puré rústico
- Salmón a la maracuyá sobre gnocchis al pesto
- Merluza austral en salsa de camarones con pure de camote
- Reineta al horno en polenta y pesto de cilantro
- osobuco al malbec sobre pure cremoso, con tomate cherry grillado
- Sorrentino de cordero al roquefort
- Sorrentino de salmón en crema de champiñón.
- Lasagna bolognesa
- Cannelloni de espinaca y ricota



# Postre

- Tiramisú
- Pannacotta
- Suspiro Limeño
- Pie de chocolate Moka
- Torta Panqueque (relleno a eleccion)
- Torta hojarasca (relleno a eleccion)



# Servicio 8 personas

- 1 tabla de quesos
- 40 bocados appetizer bienvenida
- Entrada
- Plato principal
- postres
- bebestibles libre consumo
- 1 bartender
- 1 garzon
- Personal servicio cocina
- Vajilla, cristalería y centro de mesa.
- 4 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- CONSULTA POR OPCIONES VEGANAS Y CELIACAS PARA EL MENÚ COMPLETO
- NO INCLUYE: MESAS, SILLAS , MANTELERIA.

VALOR \$560.000 + TRASLADO

# Servicio 10 personas

- 1 tabla de quesos XL
- 50 bocados appetizer bienvenida
- Entrada
- Plato principal
- postres
- bebestibles libre consumo
- 1 bartender
- 1 garzon
- Personal servicio cocina
- Vajilla, cristalería y centro de mesa.
- 4 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo día del evento
- CONSULTA POR OPCIONES VEGANAS Y CELIACAS PARA EL MENÚ COMPLETO
- NO INCLUYE: MESAS, SILLAS , MANTELERIA.

VALOR \$700.000 + TRASLADO



# Servicio 12 personas

- 1 tabla de quesos XL
- 60 bocados appetizer bienvenida
- Entrada
- Plato principal
- postres
- bebestibles libre consumo
- 1 bartender
- 1 garzon
- Personal servicio cocina
- Vajilla, cristalería y centro de mesa.
- 4 horas de servicio.
- montaje y desmontaje mismo dia del evento
- CONSULTA POR OPCIONES VEGANAS Y CELIACAS PARA EL MENÚ COMPLETO
- NO INCLUYE: MESAS, SILLAS , MANTELERIA.

VALOR \$840.000 + TRASLADO

¿TIENES MAS INVITADOS?  
CONTACTANOS, TENEMOS MAS OPCIONES!

