



Presupuesto de Matrimonio

Cóctel:

- ▶ 4 Bocados Fríos:
 - 1 Ceviche de Corvina y Salmón presentado en Cuchara de Porcelana.
 - 1 Pincho de Queso de Cabra y Tomate Cherry en Pesto de Albahaca.
 - 1 Tártaro de Filete de Res presentado en Mini Shot.
 - 1 Pulpo al Olivo presentado en Crostinnis.

- ▶ 3 Bocados Calientes:
 - Selección de Brochetas de Carne**
 - 1 Miñón: Filete de Res, Panceta y Champiñón.
 - 1 Teriyaky: Filete de Pollo de Piña y Salsa de Ostras.
 - 1 Camarón Apanado al Panco en Salsa de Maracuyá.

Líquidos (Consumo ilimitado dentro de cóctel y cena):

- ▶ Pisco Sour.
- ▶ Aperol Spritz.
- ▶ Mojito.
- ▶ Caipiriña.
- ▶ Maracuyá Sour.
- ▶ Kirt Royal.
- ▶ Ramazzotti Spritz.
- ▶ Champagne Valdivieso Brut.
- ▶ Bebidas Gaseosas.
- ▶ Agua Mineral.
- ▶ Jugo de Fruta Natural (Piña, Mango, Frambuesa y Chirimoya).
- ▶ Vino Viña San Pedro "Castillo de Molina", Gran Reserva. **Cabernet, Carmenera y Sauvignon Blanc.**

Bar de Trasnocche:

- ▶ Pisco Mistral 35°.
- ▶ Whisky Johnnie Walker Red Label.
- ▶ Ron Habana.
- ▶ Vodka Eristoff.
- ▶ Bebidas Gaseosas.
- ▶ Mojito.
- ▶ Caipiriña.
- ▶ Aperol Spritz.



CENA

Entrada (1 a elección):

- ▶ Trilogía de Carpaccio, Salmón Ahumado Interfoliado, Láminas de Loco, Medallones de Pulpo, Puré de Palta y Caviar Negro aderezado con Jugo de Limón, Aceite de Oliva, Cubierto de Queso Parmesano y Alcaparras.
- ▶ Antipasto, Jamón Serrano, Palmitos, Corazones de Alcachofa, Queso Parmesano Queso Chervita y Champiñones al Ajillo Aromatizado con Aceite de Ciboulette.
- ▶ **Sorbet de Limón.**

Principal (1 a elección):

- ▶ Medallón de Filete con Costra de Queso de Cabra sobre Mil Hojas de Papas y Espárragos envueltos en Jamón Serrano.
- ▶ Lomo Vetado categoría Agnus a las brasas acompañado de Pastelera de Choclo y Pebre de Mote Trigo.

Postre:

- ▶ Degustación de Postres Presentados en un Solo Plato Rectangular de Porcelana:
 - Suspiro Limeño
 - Mousse de Chocolate
 - Panacota de Chirimoya
 - Frutos del Bosque al Whisky
- ❖ **3 diferentes tipos de Torta.**
- ❖ **Café, Té e Infusiones.**
- ❖ **Bombones de Chocolate**

** Contamos con opción de menú electivo Vegano y Vegetariano.*

Trasnoche:

- ▶ Consomé de Ave con Cappelletti.
- ▶ 2 Mini Sándwich (Filete de Pollo Nogada, carne mechada y queso fundido).



Incluye:

Uso Exclusivo de Salón y Jardines (Piscina decorativa), Centro de Evento Patagonia Steak House, Salón Climatizado, Combi Bar en jardines, Mesas, Sillas Chiavary, Mantelería, Vajilla de Porcelana, Centros de Mesas, Cristalería, Cuchillería, Cabina Fotográfica, Fotografía Digital, Cámara 360°, Amplificación, Iluminación Robótica y Perimetral y Equipo Electrónico.

Personal:

Coordinador, Metre, Garzones, Bar Tender, Chef Ejecutivo, Ayudantes, Maestro de Ceremonia, DJ, Sonidista, Acomodador para Autos, Personal de Aseo y Montaje.

Valor por Persona \$ 72.000-.

Cotización válida por 30 días.