



MATRIMONIOS

Cascada de las Animas

MENU GOURMET

- Champagne-Pisco sour, Mojitos, Cerveza Corona-Vino Blanco y Tinto-Jugos naturales-Bebidas- Té helado
- Crostini de jamón crocante, queso crema y puerro crispy (1p/p)
- Crostini con paté casero, ciruelas y confit de cebollas (1p/p)
- Crostini de filete marinado en soya, crema acida y hojas de menta (1p/p)
- Pinchos caprece, mozzarella, tomate cherry, pesto (1p/p)
- Ají de gallina gratinado al horno (1p/p) o camarones Ecuatorianos en leche de coco (1p/p)
- Masitas de hoja rellenas con alcachofas y quesos (1p/p)

CENA BUFFET

- Medallones de filete, crispy de tocino y salsa cabernet
 - Ceviches mixtos de pescado fresco, camarón y calamar con aliño peruano
 - Pollo a la cazadora, con salsa dulce de zanahorias y hierbas
 - Vegetales grillados
 - Papas crocantes al horno
 - Ensalada verde con parmesano, champiñones, nueces
 - Ensalada de variedad de tomates, frescos, deshidratados, cherry, asados con mozzarella
 - Ensalada de hojas verdes, zanahorias, cebollín frito, crutones y pasas
- (Cada mesa tendrá exquisitos panes caseros y salsas de roquefort, ostión y pebre molido)

Dressing: mostaza & miel y vinagreta

BUFFET POSTRES

- Timbal Cheesecake de Frambuesa
- Mousse de Limon con maracuyá
- Copitas de frutos rojos, crema y merengues
- Creme Brulee
- Torta humeda de Chocolate
- Postre Tres leches
- Mini pie de Limón
- Fruta fresca



MATRIMONIOS

Cascada de las Animas

BAR ABIERTO

Ron Pampero

Vodka Stolichnaya

Pisco Alto del Carmen

Jugos naturales

Bebidas

Aguas

Vino Misiones del Rengo Blanco y Tinto

Champaña

SERVICIO DE CAFETERIA

Café

Té

Infusiones de hierbas

DURANTE LA FIESTA

Consomé de ave

ADICIONALES

Whisky Jack Daniel's , Bailys, Absolut al bar abierto se cobrará un adicional p/p: \$3.200

Para agregar tapaditos durante la fiesta se cobrará un adicional p/p: \$ 1.000

Valor por persona: \$52.000

(Valores válidos para el 2016)