



Menú internacional

Precio: S/265

Barra

Gin tonic
Chilcano clásico
Chilcano de maracuyá
Mojito
Cuba libre
Cerveza
Champagne
Vino tinto
Whisky
Gaseosas, jugos, agua y hielo
Aceitunas verdes en especies
Chips variados

*Todas las bebidas alcohólicas serán proporcionadas por el cliente

Bocaditos

Bocaditos fríos – elegir 2

Minicausitas de pollo
Tartar de salmón fresco y ahumado sobre alioli ligero
Carpaccio de lomo con alcaparras y parmesano con tostaditas
Pulpito a los cuatro olivos
Tiradito al ají sobre crujiente de choclo
Lomo con guacamole sobre tortilla de maíz
Pulpo con papa confitada, alioli ligero y pimentón dulce

*2 bocaditos por persona

Bocaditos calientes – elegir 3

El Catering de Andrea Goyenechea

Langostinos al panko con salsa de ají y maracuyá
Croquetas de ají de gallina
Vasitos crocantes rellenos de langostinos y piña con salsa de coco
Cordero marroquí con hummus sobre pan pita
Mini tacachito con cecina con salsa de cocona
Crocantes medias lunas rellenas de pato asado y salsa de naranja
Champiñones crocantes rellenos de tres quesos

*3 bocaditos por persona

Buffet

Ensalada de lechugas orgánicas, prosciutto, peras al grillé, tocino crujiente y almendras confitadas con vinagreta de gorgonzola

Ensalada de lechuga, espinacas, choclo, espárragos y portobellos al balsámico

Malfattis de espinaca con salsa Pomodoro

Ravioles de tres quesos con salsa de loche

Pavo enrollado de peras y prosciutto

Chanco con coulis de rocoto

Asado de ternera

Papitas salteadas con mantequilla a las finas hierbas

Arroz con pimientos, cúrcuma, pasas, nueces y hierbas de Provenza

Vainitas a la francesa

Mesa de dulces

Tartaleta de frutos de estación

Manás

Turroncito al pisco

Trufas de chocolate

El Catering de Andrea Goyenechea

Bolitas de pecana

Roquitas de chocolate

Alfajorcitos de manjar blanco bañados en chocolate

Mini cupcakes

Mesa, arreglo y decoración

*8 bocaditos por persona

Precio por persona: \$80 (dólares americanos), no incluye IGV