



Menú de Pastas

Precio: S/85

Entradas:

Ensalada de pasta: pasta espiral de vegetales, jamos, queso, pimienta, choclo, cebolla en juliana, aceite de oliva y sal.

Ensalada primavera de pastas de vegetales tirabuzón de colores, queso, jamón, aceituna, castañas, con mayonesa.

Pasta fría a dos rojos: cebolla roja, uvas oscuras, rúcula, jugo de limón tocina y fideos rigattoni.

Ensalada ábrete sésamo: zanahorias, cebollines, pepinos, jengibre, sésamo tostado maní, salsa de soya y espaguetis

Platos de Fondo:

Lasaña a la bolognesa de carne

Macarrones & Cheese

Ravioles de vegetales con salsa tuco de carne

Canelones rellenos con salsa a lo Alfredo

Ñoquis o Spaguettis con salsa: pesto, bolognesa o alfredo

Pan al ajo, queso parmesano

Postres:

Crema volteada

Mousse de limón, chocolate, frutas.

Crocante de manzana

Bavarois de higos

Crepes rellenos de manjar con frutas de estación.

Suspiro a la limeña

Arroz con leche especial (almendras, coco, canela)

Copa de frutas (durazno, mangos, fresas, kiwi con limón, miel licor de naranja, yogurt y galletas).

Copa de fruta de estación, galletas y yogurt

Copas de crema de mango con chocolate

Helados en copa con fruta y fosh o crema chantilly

Manzanas al horno
Peras helena
Postre de piña colada

*Se considera 2 rondas de champagñe para el brindis: Ricadonna o Tabernero

*2 rondas de cocktails:

Pisco Sour
Algarrobina
Daikiris variados de frutas (ron, lima, frutas de estación)
Cocktails de Pisco con frutas de estación

*En el costo del menú está incluido el menaje completo para la atención del evento, el personal de mozos, personal de apoyo y 2 cheff ejecutivos, los mismos que haran que el menú de su evento salga perfecto y a la entera satisfacción de sus invitados.