



Cena clásica servida

Precio: S/95

Aperitivos: Cócteles (dos variedades a elegir)

Pisco Sours
Cóctel de Algarrobina
Daiquiri de durazno
Piña colada
Maracuyá Sours
Coctel fresa

Bebidas:

Gaseosa coca-cola
Agua Mineral
Hielo

Entremeses (tres entremeses para cada invitado)

Brochetas de pollo, champiñones, pimienta, cebolla blanca
Muslitos de pollo al panko con salsa limón
Langostino al panko con salsa de limón

Entrada: (elegir una alternativa)

Soufflé de verduras con salsa de queso parmesano.
Ensalada griega (espinaca, queso, jamón y tocino) con aliño
Pastel de patatas con jamón a la parmesana
Ensalada cesar (lechugas multicolores, crutones, tocino y queso parmesano)
Quiche de pollo y champiñones

Plato De Fondo: (Elegir una alternativa)

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá
Medallones de pavo en salsa de finas hierbas

Valhi Eventos Sociales

Lomo de cerdo en salsa a las tres pimientos

Medallones de pavo al estilo oriental

Cordón Bleu en salsa a los cuatro quesos

Guarniciones: (Elegir 2 alternativas)

Arroz a la jardinera

Arroz árabe

Arroz al curry

Arroz a las finas hierbas

Macedonia de Legumbres (zanahoria, vainitas y brócoli).

Postre: (Elegir una alternativa)

Mouse de maracuyá

Mouse lúcuma

Mouse de fresa

Crema volteada

Tres leche

Torta selva negra

Menajes para la atención:

Menaje completo para invitados: platos de sitio, platos de fondo, platos entrada, cubiertos especiales labrados para entrada y fondo, vasos, copas para cóctel, copas de vino, vasos whisky, jarras, hieleras, dos ceniceros por mesa, servilletas de tela.

Servicio de personal de atención:

La atención estará a cargo:

1 Mozo correctamente uniformado por cada 20 personas

Cheff

Ayudantes de cocina