



Cena servida a 2 tiempos

Un cóctel de bienvenida (escoger una alternativa):

Pisco sour
Maracuyá sour
Algarrobina
Daiquiri
Piña colada

Bebidas:

Dos rondas de gaseosa
Agua durante todo el evento
Una botella de vino personalizada de los novios para cada mesa de invitados
Una ronda de champagne

Aperitivos o entremeses (escoger 4 alternativas)

Bocaditos fríos:

Trilogía de causita en cuchara
Coctel de langostinos
Petipan con pollo
Maki causa en mermelada de betarraga y alga nori
Cucharitas de mini causa
Escabeche de pollo en cucharitas
Hojarascas con jamón y palmito
Espárragos envueltos de jamón con mayonesa alas finas hierbas
Canapé en galleta de arroz finos y surtidos
Miñones de queso crema y espinaca
Triples de pollo con durazno
Crepes rellenas en salsa de betarraga
Brochetas a la caprese
Rolls de jamón ingles con queso de cabra y arúgula en espejo de higos y balsámico

Bocaditos calientes:

Langostinos al panko en salsa de maracuyá
Crocantes de langostinos al ajonjolí en salsa de maracuyá
Piernitas buche
Hot wheels
Torrecitas de lomo saltado en salsa huacamole y pico de gallo.
Chicharrones de pollo envueltos en kiwicha
Chicharrones de pollo
Mini papitas rellenas con ají carretillero
Enrollado primaveral
Empanadita de ají de pollo
Brochetas de pollo pachamanquearas
Brochetas clásicas
Tequeños de lomito saltado
Tequeños clásicos
Tequeños mixtos (jamón y queso)
Deditos de yuca con huancaína
Boliyucas
Anticuchos
Champiñones al ajillo flambeados al vino blanco

Platos de entrada (escoger una alternativa):

Creps de espinaca rellenos de pollo con jamón serrano añejo español en espejo de salsa napolitana y toque de bechamel
Brochetas de pollo en salsa de oporto con mango con papas leonesa al perejil
Brochetas de cordero en salsa pachamanquera con papitas cocktail y cebollitas salteadas al vino blanco
Langostinos al panko con puré de camote en aroma de tamarindo y maracuyá al romero
Trozos de pollo en costra de panko servido en espuma de papa y espinaca bañado en salsa de frutas andinos.
Creps de acelga rellenos de queso ricota en una suave salsa al pomodoro (salsa de tomate) y queso parmesano
Causita de rocoto con pollo marinado al ajonjolí y mayonesa al pisco.
Canelones de carne bañados de salsa blanca y parmesano

Platos de fondo (escoger una alternativa):

Medallón de pavo en su salsa o salsa de champagne con uvas Italia con arroz con pimientos cebolla

Gadiel Bodas & Eventos

blanca y gajos de champiñones con brócoli

Enrollado de pollo en salsa de vino tinto al tomillo con arroz con tocino y espárragos verdes y
verduras salteadas a la oliva y finas hierbas

Bife de cerdo en salsa de mostaza francesa y champiñones al estragón con arroz ala pamesana y
papitas leonesa al perejil

Solomillo de cerdo (lomo de cerdo) en salsa de naranja y frutos secos con arroz a la jardinera y
papitas cocktail al tomillo

Cordón blue de pollo en salsa de champiñones flambeadas al brandy con arroz al azafrán y
ensaladita fresca con verduras de estación

Enrollado de pollo con queso y tocino en salsa de pimienta rosada con puré de papa amarilla y
panaché de verdura

Medallón de pavo con arroz árabe y manzanas glaseadas al whisky