



Cena Standard Tradicional

Aperitivos (3 rondas a elegir)

Pisco sour
Piña colada
Maracuyá sour
Daiquiri de frutas de la estación
Cóctel de algarrobina

Bebidas (durante las 6 horas de evento)

Agua Mineral
Hielo
Gaseosas

Entremeses (4 variedades a elegir)

Antojitos de queso crocantes con salsa de sauco
Brochetas de pollo a las finas hiervas con salsa de ají
Tequeños de lomo saltado con crema de rocoto
Mini causitas montadas con pulpo al olivo
Canapés variados(caviar, salmón, prossciuto y palmito)
Langostinos al panko con salsa thai
Champiñones gratinados con queso emmental
Rollitos primavera con salsa hoisin
Empanaditas de aji de gallina

Entrada (1 variedad a elegir)

Quiche de jamón ahumado, queso andino y ensalada verde
Ensalada de lechugas orgánicas, choclo, alcachofas, pollo al horno y tomates confitados
Rollos vietnamitas rellenos de pollo en salsa ají limo agridulce
Crepes gratinados de pollo y alcachofa y queso manchego
Lasagna napolitana/a la bolognesa

Jamón enrollado con pollo , espárragos, champiñones y alcachofas en salsa holandesa

Causa de pollo y palta con salsa cocktail

Papa rellena con picadillo de carne y salsa criolla

Plato de fondo (1 variedad a elegir)

Cordon Blue de pollo en salsa bechamel y arroz árabe

Lomo de cerdo ensalada waldorf y arroz pilaf

Enrollado de pollo con muselina de champiñones y salsita de hongos con pilaf salvaje

Pollo relleno de espinacas con salsa de pimientos y con rosti de papas y tocino

Asado de res(pejerrey) al vino tinto con puré de papas al romero y pilaf salvaje

Pollo a la maracuyá con legumbres y mil hojas de papas y queso

Pavo al jus de dijon con arroz árabe salvaje y piña

Postre servido (1 variedad a elegir)

Tres leches de lúcuma con salsa de chocolate

Tarta de manzanas y almendras con salsa de canela y helado

Suspiro a la limeña

Merengado de chirimoya

Arroz con leche y macedonia de frutas.

Mousse de lúcuma y cremoso de chocolate

Torta

Torta de 4 pisos (3 pisos de maqueta en préstamo y el cuarto piso de Keke de novio o ingles de 22 cm de diámetro relleno de manjarblanco

El servicio incluye:

Cheff y ayudante

Un mozo uniformado cada 20 personas por 6 horas de servicio (desde que llegan tus invitados)

Costo adicional posterior a 6 horas de servicio por mozo y ayudantes de cocina S/20 soles c/u

Costo de agua, gaseosas por horas adicional S/ 40.00/hora

Incluye toldo de cocina en color oscuro

Y por cortesía:

Coordinación con novios para el envío del plano de distribución del evento, numeración de mesas y

lista de invitados

2 anfitrionas para recepción de invitados según cantidad de invitados

1 coordinadora de evento