



Paquete Esmeralda

Precio: S/210

Cóctel:

Ronda de Pisco Sour
Algarrobina
Cinco canapes a eleccion

Cena plateada

Entradas:

Carpaccio de salmón fresco y portobello al grill con crema de tomate y albahaca al horno,
acompañado de ensalada organica y crocante de Grana Padano
Coctel de langostinos con ensalada de mango y parmesano fresco, acompañado de lechugas bebe
con reduccion de balsamico
Carpaccio de esparragos con mozzarella frito, acompanado de chutney de tomate al horno con
comino y ensalada de berros

Platos fondos:

Lomo fino de Res con papas al horno y verduras salteadas con mantequilla acompañado de salsa de
vino tinto (S/. 205)
Lomo fino de Brasil, salsa de queso azul con nueces, esparragos a la parrilla con tocino y papas
nativas (S/. 205)
Pechuga de Pollo con ratatouille de papas y tomillo fresco acompañada de puré de calabaza y
cilantro con reduccion de comino (S/. 175)

Postres

Tarta de chocolate con salsa inglesa, acompañada de helado de vainilla y crocante de pistacho
Saint honore de crema al Kirsch, con muselina de caramelo
Carpaccio de mango y menta, acompanado de sorbete de sachatome y fresas del bosque

Buffet Peruano

Entradas

Pulpo al olivo
Ensalada Cesar
Causa limena con langostinos al panko
Ceviche tradicional de lenguado
Tiradito bicolor
Carpaccio de salmón con tartara de palta
Papas cocktail con huancaína y ocopa

Platos principales

Picante de langostinos
Seco de ternera
Ají de gallina
Lomo saltado
Gnocchi con salsa huancaína

Guarniciones

Choclitos con bechamel a la huancaína
Arroz con choclo
Puré de paltas
Verduras andinas crocantes

Postres

Mazamorra morada
Arroz con leche
Guargüeros
Cocadas
Crema volteada
Suspiro de lucuma
Suspiro limeño
Merengado de chirimoya
Cheesecake de saucón
Encanelado

S/. 185.00 por persona

Buffet Internacional

Entrada:

Estación de ensaladas
Variedad de lechugas con condimentos y salsas
Mousse de tres papas con corona de salmón fresco
Papas bebe rellenas con palta caramelizadas
Ensalada de pulpo a la parilla con salsa de anticucho
Tomate relleno con mousse de cangrejo y crema de ají
Rollitos de lomo saltado
Ensalada de langostinos con chutney de higos

Estación de quesos

Queso Pecorino
Queso emmenthal
Frutas secas
Mermelada de Maracuya
Nueces y pecanas

Estacion de carnes

Bife Ancho Angus al horno con Yorkshire Pudding
Pierna de cerdo jamonado
Salsa de manzana
Salsa de carne
Mostaza

Estación de comida caliente

Risoto de arvejas con ajo crujiente
Barrilitos de papa rellenos con ají de gallina
Lomo fino al horno con salsa de champinones
Shepherds Pie
Verduras salteadas con tocino
Lasaña de langostinos

Postres

Creme brulle
Tres leches

Cheesecake de sauco
Tartaleta de fresas
Alfajores
Pie de limón
Mousse de frutas
Marquis de chocolate
Profiteroles de caramelo
Torta de chocolate
Cascada de chocolate con acompañamientos

S/. 210.00 por persona