



## Cena servida

Precio: S/26

### Brindis

Rueda de champagne santiago  
Rueda de pisco sour  
Rueda de daiquiri de durazno o fresa  
Rueda de algarrobina

### Entremeses

Piernitas rellenas  
How wings  
Langostino en salsa de maracuyá  
Tequeños con queso mosarella  
Brochetas hawaianas  
Triple de pollo con jamón y queso  
Sandwich caprese  
Trufas de chocolate

### Entradas

Ensalada fresca (lechuga, tomate y palta)  
Ensalada hawaiana (papas blancas, piña, manzanas, zanahoria, arvejas, pasas rubias, un puñado de pecanas y mayonesa)  
Enrollados de jamón en salsa de aceituna (queso, pimienta y espinaca)  
Ensalada waldorf (manzana, apio, pecanas y durazno)  
Ensalada caprese: rebanada de tomate, queso mozzarella y albahaca con una pisco de sal, pimienta y aceite de oliva. Presentado con una rebanada de pan en finas hierbas.

### Plato de fondo (se entrega lista para escoger) (Escoger 1 opción)

Filete de lomo a lo stroganoff con arroz blanco y legumbre

# Centro de Convenciones Los Incas

---

Seco de cabrito con yuca arroz blanco y salsa criolla (recomendado en caso de almuerzo)

Lomito stroganof

Lomito a la pimienta

Medallón de cerdo al romero

Pollo a la mostaza

Pollo en salsa de rocoto

Pollo con champiñones

Pollo a las finas hierbas

## Guarnición

**(Se entrega lista para escoger) (Escoger 1 opción)**

Arroz árabe (pasas, pecanas, y fideos)

Verduras cocidas salteadas en mantequilla

Arroz pilaf (cebolla blanca y mantequilla)

Arroz primavera (pimiento, tocino y zanahoria)

Arroz blanco

Ensalada variada en vinagreta dulce (lechuga, espinaca, perejil y pimiento)

A la jardinera

Papas cóctel a las finas hierbas salteadas en mantequilla

Arroz turco

Papas lionesas

Arroz con choclo

# Centro de Convenciones Los Incas

---

Etc..

**Salsas (Escoger 1 opción)**

0\* salsa de champiñones 0\*salsa blanca 0\*salsa de ostión

**Postre (Se entrega lista para escoger) (Escoger 1 opción)**

Mousse lucuma-fresa-maracuya o chocolate suspiro limeño pie de limón leche asada helados flan de vainilla