



Estaciones Gourmet

Precio: S/100

Brindan opciones tipo cóctel, plato servido (2 ó 3 tiempos), buffet criollo o internacional, italiana, oriental, entre otras.

Asimismo, actualmente, a parte de la comida que se brinda a los invitados, lo ideal es presentar impactantes estaciones:

Estación deluxe champañera (básica, plata y escultura de hielo)

Estación de quesos (quesos madurados, importados, vino, charcutería)

Estación marina (tiraditos, conchitas a la bloody mary, langostinos, caviar, brochetas de pulpo al olivo, etc)

Estación japonesa (maki, california rolls, uromaki, futomaki, temakis, acevichados, etc)

Estación dulces y postres gourmet (bombones, trufas, voladores, fondant, maná, etc., Suspiro de maracuyá, suspiro a la limeña, suspiro de lúcuma, mousse de fresa, entre otros)

Estación de crudité (específicos para vegetarianos, veganos, o celíacos)

Estación de carnes (roast beef al vino tinto, lomito de cerdo en salsa madre, medallones de pavo en salsa de uva Italia.)

Estación de candy bar

Estación de aguas frutadas, entre otros

* Precios personalizados dependiendo las opciones a elegir