

# Menú Poulet

## *Cóctel Naturista*

### *Brindís*

Champagne (Vino espumante)

### *Aperitivos*

Pisco Sour, Jugos de Fruta (2 sabores), Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite tradicional y zero y Agua con y sin gas.

### *Bocadillos Calientes (2 por persona)*

- 1 brocheta de pollo ó cerdo en salsa teriyaki
- 1 mini empanada, **escoger 1 opción:** Pino, Napolitana, Queso-Frita, Champiñón-Queso, Jamón-Queso, Choclo-Queso, Pollo-Pimentón, Espinaca a la crema, Aceituna-Queso, Ciboulette-Queso y Camarón- Queso



### *Bocadillos Fríos (5 por persona)*

- Canapé de Choclito – Tomate cherry
- Canapé de Espárrago- Salame
- Canapé de Pimentón rojo - Queso
- Crostini de Palmito-Jamón
- Crostini de Huevito de Codorniz - tocino

## Cena

- **Plato Entrada:** 2 Roll de Jamón relleno champiñón/choclo a la crema posado sobre una cama de lechuga.
- **Plato Principal:** Medallón de ave (200 gr) relleno con verduras salteadas acompañado de Arroz árabe y salsa agridulce de pimentón rojo.
- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles:** Vino Tinto Misiones de Rengo (1 botella por 4 personas), bebidas o jugo de frutas.
- **Buffet de Postres:**  
Shots de Pie de limón, Mousse de chocolate con salsa de manjar, Bavaroise de frutilla con salsa de frambuesa y Brochetas o copas de fruta de la estación con chocolate.
- **Trasnoche:** Consomé ave y 2 tapaditos p/p (ave-pimentón y pasta de huevo)



## Bar abierto Simple (duración 4 horas)

- Vodka Eristoff
- Pisco Capel 35°
- Ron Sierra Morena
- Cerveza Cristal
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugo de Frutas (2 sabores escoger: piña, naranja, frutilla, frambuesa y durazno)
- Agua Mineral con y sin gas
- Hielo todo el evento

## Menú Clásico

### *Cóctel Clásico*

### *Brindís*

Champagne (Vino espumante)

### *Aperitivos*

Pisco Sour, Mango Sour, Jugo de frutas (2 sabores),  
Bebidas Fanta, Coca Cola & Sprite tradicional y zero , Agua con y sin gas.

### *Bocadillos Calientes (2 por persona)*

- 1 brocheta de pollo o cerdo con salsa BBQ
- 1 mini empanada, **escoger 1 opción:** Pino, Napolitana, Queso-Frita, Champiñón-Queso, Jamón-Queso, Choclo-Queso, Pollo-Pimentón, Espinaca a la crema, Aceituna-Queso, Ciboulette-Queso y Camarón- Queso



### *Bocadillos Fríos (5 por persona)*

- Cucharita de loza con chorito en salsa verde
- Canapés de Espárrago - Salame
- Canapés de Jamón-Piña
- Crostini de Choclo- Cherry en pesto
- Crostini de Queso crema – Pepinillo Dill

## Cena

- **Plato Entrada:** Palta Reina al plato o Emulsión de palta a la copa con relleno de pollo/choclo/jamón envuelto en mayonesa acompañado de camarón y pimentón rojo y lechuga.
- **Plato Principal:** Lomo de res (200 gr) al horno con salsa blanca de champiñones, berros y reducción de vino tinto acompañado de papas rústicas.
- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles:** Vino tinto 120 de Santa Rita (1 botella por 4 personas) más bebidas o jugo.
- **Buffet de Postres:**  
Brochetas o copa de Fruta con chocolate, Tiramisú, Pie de limón, Mousse de vainilla o chocolate con salsa de manjar.
- **Trasnoche:** Consomé ave y 2 tapaditos p/p (jamón-queso y ave-mayo)



## Bar abierto Simple (duración 4 horas)

- Vodka Eristoff
- Pisco Capel 35°
- Ron Barcelo
- Cerveza Becker & Cristal
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugos de Fruta (2 sabores escoger: piña, naranja, frutilla, frambuesa y durazno)
- Agua Mineral con y sin gas
- Hielo todo el evento.

# Gala VIP

## *Cóctel*

## *Brindís*

Champagne (vino espumante)

## *Aperitivos*

Pisco Sour, Mango Sour, Piña Colada, Jugos de Fruta (2 sabores) Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite tradicional y zero, Agua con y sin gas.



## *Bocadillos calientes (3 por persona)*

- Brocheta de pollo o cerdo en salsa de mostaza y miel
- 2 mini empanada, **escoger 2 opción:** Pino, Napolitana, Queso-Frita, Champiñón-Queso, Jamón-Queso, Choclo-Queso, Pollo-Pimentón, Espinaca a la crema, Aceituna-Queso, Ciboulette-Queso y Camarón- Queso

## *Bocadillos fríos (6 por persona)*

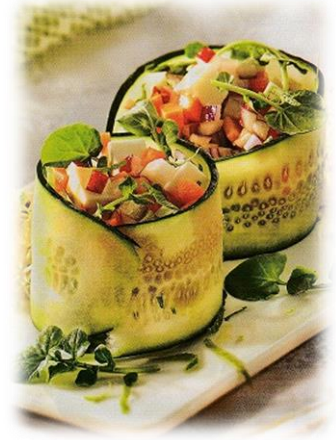
- Cucharitas o shot de:
  - Ceviche de champiñón
- Crostinis de:
  - Queso crema - tomate - albahaca
  - Pate de ave - hoja verde
- Petit bouche o canastos de:
  - Atún/choclo/mayo
  - Salame/queso
  - Ave pimentón



## Cena

(Elegir 1 plato principal)

- **Plato Entrada:** Timbal de pepino relleno con causa de cus cus pollo-cholco- mix de pimentón posado sobre una cama de mix de hojas verdes.
- **Plato Principal 1:** Filete de ave (200gr) en con salsa de queso acompañado de papas duquesas y vegetales horneados.
- **Plato Principal 2:** Filete de ave (200gr) apando en panco con salsa teriyaki acompañada de arroz exóticos (tomate y amapolas).



- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles:** Vino Tinto 120 Santa Rita (1 botella por 4 personas) bebidas y jugos.
- **Buffet de Postres:** Tiramisu, Panna cotta de frutos rojos, Mousse de manjar con salsa de chocolate, canastos rellenos de pastelera y manjar y Torta de yogurth.
- **Trasnoche:** Consomé ave y 2 tapaditos p/p (napolitano y pasta club)



## *Bar abierto Platínium (duración 4 horas)*

- Vodka Stolichnaya, Pisco Mistral 35° , Ron Flor de Caña
- Cerveza Corona, Whisky Sandy Mac
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugo de Frutas Jugos de Fruta (2 sabores escoger: piña, naranja, frutilla, frambuesa y durazno)
- Agua Mineral con y sin gas
- Hielo todo el evento.

# Menú El Perú

## *Cóctel*

## *Brindís*

Champagne (Vino espumante)

## *Aperitivos*

Pisco Sour, Mango Sour, Piña colada, Jugos de Fruta (2 sabores),  
Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite y Agua Mineral.



## *Bocadillos Calientes (3 por persona)*

- 1 tacitas rellenas de queso, jamón y chamiñones
- 2 mini empanada, **escoger 2 opción:** Pino, Napolitana, Queso-Frita, Champiñón-Queso, Jamón-Queso, Choclo-Queso, Pollo-Pimentón, Espinaca a la crema, Aceituna-Queso, Ciboulette-Queso y Camarón- Queso

## *Bocadillos Fríos (5 por persona)*

- Petit bouche o canastos de Salame- aceituna verde
- Crostini de Palmito-jamón
- Crostini de Huevito de Codorniz-tocino
- Canapé de Choclito-pimentón
- Canapé de Kanikama- queso crema



## Cena

- **Plato Entrada:** Ají de gallina con mix de hojas verdes.
- **Plato Principal:** Lomo saltado acompañado de papas a la huancaína.



- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.

- **Bebestibles:** Vino Tinto 120 de Santa Rita(1 botella por 4 personas), bebida o jugo de fruta.

- **Buffet de Postres:**

Suspiro limeño, Mousse de chocolate con salsa de manjar, Mousse de vainilla con salsa de frambuesa y copas de fruta de la estación con chocolate.

- **Trasnoche:** Consomé ave y 2 tapaditos p/p (carne-queso y champiñón-queso)

## Bar abierto Simple (duración 4 horas)

- Vodka Eristoff
- Pisco Capel 35°
- Ron Sierra Morena
- Cerveza Cristal
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugo de Frutas (2 sabores)
- Agua Mineral con y sin gas
- Hielo todo el evento





# Gala Premium

## *Cóctel*

### *Brindís*

Champagne (Vino espumante)

### *Aperitivos*

Pisco Sour, Mango Sour, Piña colada , Jugos de Fruta (2 sabores)

Bebidas Fanta, Coca Cola, Sprite tradicional y zero y Agua con y sin gas.

### *Bocadillos calientes (3 por persona)*

- Cucharitas romanas de:
  - Camarón en panco en salsa teriyaki
  - Ostión en salsa de queso al ciboulette
- Brocheta carne, tomate y salsa de queso



### *Bocadillos fríos (6 por persona)*

- Cucharitas romanas de:
  - Ceviche de champiñón
- Crostinis de:
  - Piña- Jamón
  - Queso crema – jamón serrano- pepinillo dill
- Profiteroles o canastos de:
  - Aceituna, queso crema.
  - Salame, queso
  - Ave pimentón



## *Cena*

- **Plato Entrada:** Mousse de ave Piamontesa con salsa de finas hierbas acompañado de mix de hojas verdes.
- **Plato Principal:** Salmon al horno, acompañado de gratín de papa y vegetales al hilo con salsa blanca al romero.
- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles:** Vino Tinto Casillero Del Diablo (1 botella por 4 personas), bebidas o jugo de frutas.
- **Trasnoche:** Consomé de ave y 2 tapaditos p/p (pollo-queso y mini churrasco) .



## *Buffet de Postres VIP*

- Panacotta de coco
- Bavaroise de frutilla con salsa de frambuesa
- Canastos rellenos con crema pastelera y manjar
- Frutas de la estación en copa
- Pie de Limón en shot



## *Bar abierto Poisson (duración 4 horas)*

- Ron Flor de Caña, Pisco Alto del Carmen 35°, Vodka Stolichnaya.
- Tequila Sunrise (Con y sin Alcohol) y Mojito (Con y sin Alcohol)
- Cerveza Corona
- Bebidas Fanta, Sprite & Coca Cola tradicional y zero
- Jugo de Frutas (2 sabores)
- Agua Mineral con y sin gas
- Hielo todo el evento.

Av. Concha y Toro #01340, Pirque | Teléfonos 228720750 – 990830259  
contacto@airesdelmaipo.cl | www.airesdelmaipo.cl