Menús Institucionales

❖ Institucional 1

Cena/Almuerzo

- **Plato Entrada**: 2 Roll de jamón relleno de choclo y champiñones a la crema posados en lechuga crespa.
- **Plato Principal:** 200 gr de carne de ress al jugo acompañada de papas horneadas al romero y salsa blanca en reducción de vino blanco.
- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles**: Vino Tinto Misiones de Rengo (2 botellas por mesa), bebidas Coca Cola, Fanata & Sprite tradicional y zero y jugo de fruta (2 sabores).
- **Postre a la mesa:** Bavaroise de frutilla con salsa de frambuesa.

RAICES PRODUCCIONES

❖ Institucional 2

Cena/Almuerzo

- **Plato Entrada:** Palta rellena con atún/tomate/choclo envuelto en mayonesa posada en lechuga crespa.
- **Plato Principal:** Ave rellena con espinaca y queso acompañada de arroz al curry con vegetales salteados.
- **A la mesa:** Pan mini baguette y pebre.
- **Bebestibles**: Vino Tinto 120 de Santa Rita (2 botella por mesa), bebidas Coca Cola, Fanta & Sprite tradicional y zero y jugo de fruta (2 sabores).
- **Postre a la mesa:** Mousse de chocolate con salsa de manjar.