

¿CÓMO ES NUESTRO SISTEMA?

Un servicio único pensado e ideado para comer un menú campestre y carnes a la parrilla, servidas en su punto directamente a la mesa como en el mejor restaurante de carnes



PARRILLAS

Después de un espectacular cóctel, los invitados pasan a la mesa mientras se preparan las carnes asadas a la parrilla. Un servicio rápido, elegante y eficiente.



SERVICIO A LA MESA

Los garzones sirven las carnes mesa por mesa a los invitados con un sistema único de carritos parrilleros que mantienen la temperatura perfecta, dando un ambiente diferente y único y sirviendo las carnes en el punto exacto



DISFRUTAR

Los invitados disfrutan del menú campestre con un sistema de acompañamientos individuales en pailas de greda con velas que acompaña las carnes.

CONOCE NUESTRO MENÚ EN
LA PÁGINA SIGUIENTE



MENÚ CAMPESTRE BASE
EN EL CÓCTEL

CÓCTEL FRÍO

(ELIGE 5)

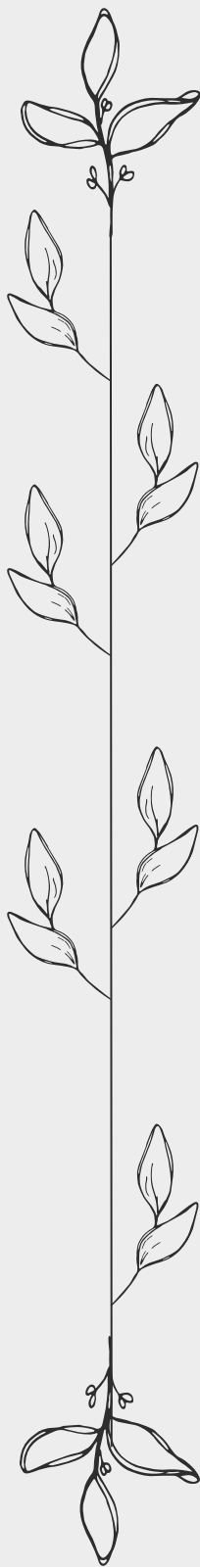
CÓCTEL FRÍO

(ELIGE 5)

CÓCTEL
PARRILLA

APERITIVOS
CÓCTEL

(BAR ABIERTO DESDE
EL CÓCTEL)



Ceviche de salmón (con palta y leche de tigre)
Ceviche de reineta y maracuyá (fresco y delicioso)
Brochetas caprese (tomates cherry, queso de cabra y pesto genovese)
Tabla Campestre (charqui de wagyu, jamones y queso caseros, de producción propia)
Tártaro de salmón ahumado y alcaparras (servido con tostadas)
Tártaro de res (asiento de res y encurtidos)
Crostinis de pimentones asados al rescoldo (servidos en tostadas con queso crema, pimienta y oliva)
Crostinis de jamón serrano (mix de jamón serrano, tomate y albahaca con toques de pimienta y oliva)
Paté casero (acompañado de tostadas y masas crujientes)

Mini sopaipillas AyC (con puré de prietas y nido de cebolla caramelizada)
Mini sopaipillas campestres (con pebre casero, puede ser picante o no)
Mini quiche de alcachofas (servido con tocino crocante)
Pastel de jaiba (todo el sabor del mar chileno, servido en pailitas de greda)
Ají de gallina crocante (bocado de ají de gallina apanado, acompañado con salsa peruana semi picante)
Mechada de Wagyu crocante (bocado de mechada de wagyu apanada, acompañado con salsa bbq)
Camarón crocante (camarones jumbo apanados con coco y panko, acompañado con salsa de tamarindo)
Berenjenas crocante (berenjenas con queso de cabra apanados, acompañado con salsa tari)
Camembert crocante (queso camembert apanado, acompañado de salsa de frutos rojos)
Brochetas de ciruela y tocino (para los amantes de lo agrídulce)

Arrachera americana asada
Malaya de cerdo crocante con toques de limón
Zapallos italianos asados, con toques de pimienta, limón y oliva

Sangría chilena (tinto, manzanas y bebida)
Cleri (vino blanco con durazno)
Pisco sour
Cerveza y micheladas
Espumante
Aperol Spritz
Bebidas marca Coca Cola (normal, light y zero)
Bebidas blancas (ginger ale y tónica, normal y zero)
Jugo de fruta y agua mineral

PRINCIPAL

CARNES

LO MEJOR DE LA NOCHE

Nuestras carnes son servidas directamente a la mesa por nuestros garzones. Cada invitado puede pedir uno o más cortes y repetirse las veces que quiera.

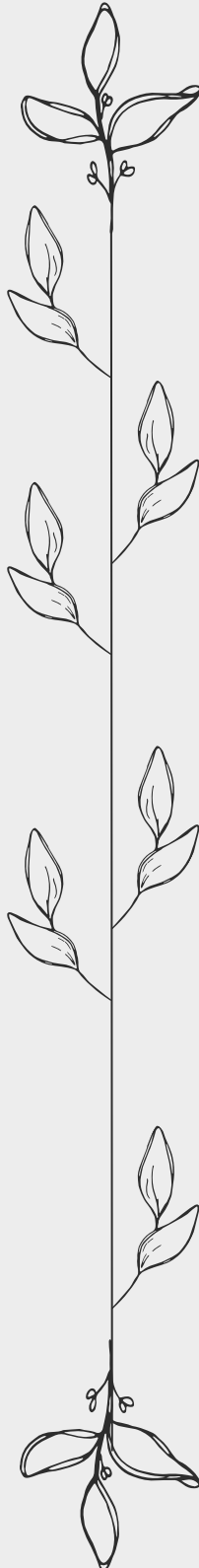
ACOMPANAMIENTO PARA CADA INVITADO

EN LA MESA PARA COMPARTIR

CAFÉ Y TÉ

POSTRES

Un mesón de postres para los invitados y para los novios unos vasitos a la mesa



Plateada de Wagyu o Angus (asada por 4 hrs al carbón y leña, se deshilacha en el plato)

Lomo liso (el rey de los asados)

Filete (para los más tradicionales)

Costillar de cerdo adobado (para los gozadores)

Pollo asados (para los que se cuidan)

VEGETARIANOS (EJEGIR UNA OPCIÓN):

Lasaña de verduras (contundente y mediterránea)

Berenjenas asadas (rellenas con pesto y camembert)

Pastel de choclo (con pino de verduras y pastelera)

Ensalada:

Mix de hojas verdes (con tomates cherry y semillas)

Pailitas de greda (eliges 3 opciones)

Papas rústicas con toques de romero y merquén

Pastelera de choclo con toques de albahaca y oliva

Puré de zapallo asado al rescoldo, con toques de ciboulette

Risotto de mote

Espinacas a la crema con toques de nuez moscada

Puré frío de arvejas y menta

Quinoa con tomates asados y oliva

Pan y sopaipillas

Pebre (puede ser picante o no)

Aliño de yogurt natural con ciboulette, jugo de limón, oliva y toques de pimienta

Aliño de aceto balsámico y miel natural

Café de grano

Té

Infusiones

Mucha fruta de la estación

Toblerone gigante de chocolate

Mousse de chocolate

Praliné de almendras

Suspiro Limeño

Postre de maracuyá

Cheesecake de frambuesa

Pie de limón

MENÚ CAMPESTRE BASE
BAR Y TRASNOCHE

BAJÓN

Sanguches de mechada (servidas en el mesón del bajón)

Pizzas (con masa casera, opciones vegetarianas)

Papas fritas (para seguir gozando)

Consomé (casero y calentito, ideal para reponer el cuerpo)

Cordero cocinado al estilo patagonico, asado a la leña por 6 hrs (tradición que no puede faltar en tus bajones)(opcional)

**BAR ABIERTO
TODA LA NOCHE**

Pisco Alto del Carmen

Gin Tanqueray

Vodka Stolichnaya

Bebidas marca Coca Cola (normal, light y zero)

Bebidas blancas (ginger ale y tónica, normal y zero)

Jugo de naranja y agua mineral

Hielo infinito

DECORACIÓN

Arreglos florales para el cóctel (se instalan en lounge y barricas)

Mesón de postres decorado (instalado en el salón principal)

Arreglos florales para mesa de novios y mesas de invitados (con base de fibra natural)

Columpios (con follaje verde)(solo en nuestra casona)

Lámparas de fibra natural (sobre la mesa de novios)(solo en nuestra casona)

Arreglos florales pequeños (para adornar baños de mujeres y hombres)

