

¡Feliz Año Nuevo! 2024

MENU AÑO NUEVO

Cocktails:

- 1 aperitivo entre ramazzotti, pisco sour, aperol, jugo o bebida
- 1 chupe de centolla tradicional
- 1 brocheta de camarón ecuatoriano estilo campestre
- 1 empanadita de pino
- 1 brocheta de pollo con salsa curry

Entrada:

Carpacho de salmón ahumado con causa de ostiones y dressing de albahaca, con lechugas del huerto.

Fondo:

Filete de Res bardado en bacon con salsa de arándano al estilo campestre sobre espárragos y tomates asados en finas hierbas y acompañado de papas chilotas.

Postre:

Panacota de manjar en dúo de mix de frutos rojos, acompañado de salsa de licor de oro y praliné de castaña de caju, con chocolate estilo media luna.

Otros:

- ½ botella de vino Toro de Piedra gran reserva por persona
- 2 jugos o bebidas
- Té o café

VALOR \$ 130.000.- P/P

Menú niños: Hasta 12 años

Coctel:

- Tabla de picoteo infantil
- 1 jugo o bebida

Fondo :

Escalopa de ave, acompañado de papas duquesas

Postre:

- Helado de chocolate y frutas de verano
- 1 jugo o bebida

VALOR \$ 70.000.- P/P

CHAMPAGNE DE MEDIANOCHE

**MÚSICA CON DJ, ILUMINACIÓN DE EFECTOS Y DECORATIVA, MÁQUINA DE CHISPA FRÍA
ANIMACIÓN Y COTILLÓN.**

PRE-VENTA HASTA EL 15 NOVIEMBRE \$ 110.000 P/P.

PRE-VENTA HASTA EL 15 DICIEMBRE \$ 120.000 P/P.

⁶⁶No se hacen devoluciones, sólo si Hotel Vicente Costanera cancela el evento.⁹⁹

Reservas al fono: 65-2432900

Mail: banquetes@vicentecostanera.cl

ventas@vicentecostanera.cl