

**MENU NAVIDEÑO Y AÑO NUEVO 2009**  
**(Menús para 6 personas)**

***MENU 1***

**Plato de Fondo:** Trinche de pavo aromatizado con hierbas acompañado de salsa agridulce de Arándanos

**Acompañamiento:** Papas al vino y eneldo o Puré de manzanas.

**Postre:** Mousse de frambuesa con salsa de Frambuesa o Torta de Panqueque chocolate mazapán manjar y trufa con motivo navideño.

**\$ 32.000.- (Ref: \$ 40.000) Descuento 20%**

**(adicional c/dscto \$5.400)**

**(adicional s/dscto \$6.700)**

***MENU 2***

**Cóctel:** Frois- grass de ave al jerez acompañado de tostaditas blancas o integrales y frutos secos.

**Entrada:** Ensalada mix de lechugas silvestres con palmitos, tomatitos cherry y dressing en base a aceto, oliva y hierbas.

**Plato de Fondo:** Medallones de pollo rellenos con tocino y champignones acompañado de una salsa a las finas hierbas o Roast Beef con su jugo

**Acompañamiento:** Gratín de papas con jamón serrano y espárragos o quínoa con arroz y ciboulette.

**Postre:** Mousse de Chirimoya con salsa de Naranja o Torta de Panqueque Frambuesa manjar nuez con motivo navideño

**\$53.000.- (Ref: \$ 70.600) Descuento 25%**

**(adicional c/dscto \$8.900)**

**(adicional s/dscto \$11.800)**

***MENU 3***

**Cóctel:**

4 Champignones p/p rellenos con blue cheese

4 Petit Bouchet (mini quiches lorraine, alcachofa y de cebollas).

2 Brochetas p/p de pollo con sésamo y salsa de mostaza..

4 Empanaditas p/p de Espinacas-Ricotta y de carne

1 torta panqueque almendra o choc mazapán

**\$ 39.900.- (Ref: \$53.000.)- Descuento 25%**

**(adicional c/dscto \$6.700)**

**(adicional s/dscto \$8.850)**

**Nota: los precios son válidos para 6 personas y se retiran en Luis Pasteur  
6521, vitacura, F: 2193216**

