

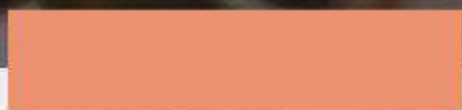


PLAZA EL BOSQUE  
EBRO

HOTEL PLAZA EL BOSQUE

# MATRIMONIO

2024







\*IMAGEN REFERENCIAL

## BOCADOS FRÍOS

05 por persona

- ◆ Ceviche de salmón tradicional.
- ◆ Tataki de res con causa limeña.
- ◆ Ciruelas maceradas rellenas con mousse de roquefort y envueltas en jamón serrano.
- ◆ Pincho caprese (queso búfala, tomate coctel y albahaca).
- ◆ Roulade de panqueque relleno con atún sellado y mousse de limón.

## BOCADOS CALIENTES

05 por persona

- ◆ Ostras a la batayaki.
- ◆ Quiche de champiñón, pimiento y espinaca.
- ◆ Empanadas de salmón, queso crema y cebollín.
- ◆ Bombón de plateada y queso azul crocante en salsa teriyaki.
- ◆ Mini pastel de choclo.

## TRAGOS

02 por persona

- ◆ Pisco sour, mojito, ramazzotti, espumante, vino, jugo, bebidas.
- ◆ Brindis: Una copa de espumante.





\*IMAGEN REFERENCIAL

## ENTRADA

Seleccionar una alternativa

- ◆ Ceviche de atún con leche de tigre al maracuyá y plátano frito.
- ◆ Tártaro de res con guarnición, emulsión de palmito acompañado de tostadas.
- ◆ Timbal de quínoa acompañado de compota de palta y tofu empanizado en pistaccio.

## PLATO PRINCIPAL

Seleccionar una alternativa

- ◆ Medallón de filete con creme bulle de albahaca y verduras de la estación con salsa de carne y arándanos.
- ◆ Salmón grille a la mantequilla con croqueta de risotto al azafrán, espárragos al oliva con salsa de camarones.
- ◆ Tortellini de verduras con salsa putanesca.

## POSTRE

Seleccionar una alternativa

- ◆ Texturas de Chocolate
- ◆ Tropical mango maracuya
- ◆ Tartaleta vegana de frambuesa y coco

### **Nuestro menú incluye:**

1/2 botella de vino y bebida

Café

Consomé y tapaditos (2 por persona)





\*IMAGEN REFERENCIAL

## BAR ABIERTO

- ◆ Vodka (Absolut Stolichnaya)
- ◆ Pisco (Alto del Carmen de 35°)
- ◆ Ron (Bacardi añejo)
- ◆ Whisky (Johnnie Walker Et. Roja 6 años)
- ◆ Gin (Beefeater)
- ◆ Ramazzotti
- ◆ Espumante
- ◆ Cerveza
- ◆ Bebidas y jugos

## POSTRE BUFFET

- ◆ Mousse de diferentes sabores
- ◆ Pastelería chilena
- ◆ Pastelería francesa
- ◆ Variedad de tartas
- ◆ Frutas de la estación
- ◆ Macarons
- ◆ Galletas decoradas

## MENÚ NIÑOS

- ◆ Pollo crispy acompañado de papas fritas y mini ensalada verde.
- ◆ Copa de helados.
- ◆ **Incluye:** 2 Bebestibles a elegir entre jugos y bebidas.





\*IMAGEN REFERENCIAL

## VALORES

- ◆ **Menú básico**  
\$ 52.600 + IVA por persona.
- ◆ **Menú básico y postre Buffet**  
\$ 65.200 + IVA por persona.
- ◆ **Menú básico y bar abierto por 4 horas**  
\$ 70.300 + IVA por persona.
- ◆ **Menú básico, bar abierto por 4 horas y postre buffet**  
\$ 76.200 + IVA por persona.
- ◆ **Menú Niños**  
\$ 20.800 + IVA por persona.