



Estimados novios,

Casona Esmeralda es una empresa con una amplia experiencia en el rubro de la alimentación y organización de matrimonios. Ofrecemos un servicio personalizado que se encuentra dentro de los más altos estándares de calidad del mercado.

Nuestra meta es lograr que la fiesta de su matrimonio sea un momento especial para Uds.

Todas nuestras alternativas incluyen:

- Servicio especializado de garzones y barman
- Chef con equipo de cocina a cargo y la implementación de cocina completa
- Mesas (10 pers.), mesas de apoyo para cóctel, sillas con fundas o chiavari, mantelería, vajilla, cristalería y cuchillería
- Mesón Buffet
- Supervisor durante todo el evento

Decoración y Ambientación

- Centros de mesas con diseños a elección (1 por mesa con flores de temporada)
- Decoración de servilletas
- Decoración de buffet (flores de temporada)
- Decoración de ceremonia (opcional)

Las alternativas propuestas son:

# Menú Vegetariano

## APERITIVOS (EN RECEPCIÓN)

- Champagne (Brut o demisec)
- Kir royal
- Caipiriña o caipiroska
- Aperol spritz
- Pisco Sour (Pisco Capel 35° y limón sutil)
- Mango sour
- Borgoña de frutilla o Ponche a la romana (alternativa mojito)
- Jugos naturales (frutilla, piña, chirimoya, frambuesa)
- Cerveza
- Bebidas y Agua Mineral (coca-cola, coca-cola Light, fanta)

## BARRA ABIERTA (DESPUÉS DEL POSTRE HASTA EL FINAL DEL EVENTO)

- Cuba Libre ( Pampero, Barcelo o flor de caña)
- Vodka tónica (Stolichnaya o Sky)
- Pisco (Mistral ó Alto del Carmen)
- Jugos naturales(frutilla, piña, chirimoya, frambuesa, naranja)
- Bebidas y Agua Mineral(coca-cola, coca-cola Light, fanta, canada dry, tonica)

\* La barra abierta no incluye Whisky y Vinos

## BOCADOS FRÍOS (5 P.P.) ELEGIR 5 ALTERNATIVAS

- **Crostini de alcachofas con dressing de mostaza**
- **Crostini de escalivada catalana**
- **Ceviche mixto de pescados**
- **Ceviche de champiñón/camarón**
- **Brocheta de queso de cabra, tomate cherry y pesto**
- **Hummus con mini pitas**

## BOCADOS CALIENTES (5 P.P.) ELEGIR 5 ALTERNATIVAS

- **Camarón panko**
- **Masitas rellenas con champiñones**
- **Camembert apanado**
- **Falafel con salsa lavan**
- **Quiche de palmitos y choclo**

## **BUFFET (ELEGIR 5 ALTERNATIVAS)**

- **Mix de pastas rellenas, espinaca/ricota**
- **Ñoquis de papas y espinacas**
- **Lasañas de vegetales**
- **Croquetas de quinoa**
- **Hamburguesas de carne de soya**
- **Hamburguesas de garbanzos**
- **Hamburguesas de quinoa**
- **Tofu a la plancha**
- **Verduras asadas**
- **Cous cous a la griega**
- **Quinoa con frutos secos**
- **Arroz multigrano**
- **Pebre de porotos negros**

## **SALSAS (ELEGIR 3 ALTERNATIVAS)**

- **Salsa 3 quesos**
- **Pomodoro con setas**
- **Champiñones a la crema**
- **Pesto**
- **Laban con menta**
- **Aceite oliva**
- **Gajos de limón**

## **ENSALADAS TIPO BUFFET (ELEGIR 5 ALTERNATIVAS)**

- **Chilena** tomate con cebolla y cilantro
- **Mix de hojas verdes**, lechugas hidropónicas, rucula, berros
- **Cesar salad** (opción con camarones o salmón ahumado)
- **Choclo**, tomate en cubos, queso cabra
- **Zanahoria**, repollo con mayonesa, pasas, nueces y sésamo
- **Espinaca**, champiñones, chips de tocino
- **Apio**, palta, manzanas y nueces
- **Ensalada griega** (queso de cabra, tomate, aceitunas, orégano y cebollín)
- **Base de hojas verdes**, palmitos, nueces acarameladas, zanahoria rallada, palta en cubos.

## **INCLUIDO EN LAS MESAS**

- Pan y mantequilla

## **INCLUIDO EN EL BUFFET**

- Dressing a la mostaza (aceite de oliva, jugo de limón y mostaza)
- Dressing de yogurt ( yogurt natural con ciboulette)
- Aceites de oliva
- Jugo de limón y aceto balsámico

## POSTRES (ELEGIR 6 ALTERNATIVAS SURTIDAS AL BUFFET)

- **Terrina de chocolate bitter** aromatizado con naranja y coulis de berries
- **Mousse de manjar y leche de coco**
- **Suspiro de maracuyá o tradicional**
- **Mousse de Huesillo** con salsa de mote confitados
- **Peras al vino rellenas de nueces** en su salsa y crema de vainilla
- **Mousse de lúcuma** en salsa de toffe al amareto y nueces acarameladas
- **Suspiro de baileys**, sobre biscuit y merengue
- **Papaya rellena**, con mousse de philadelpia y almíbar de limón de pica
- **Torta tres leches** con frutos del bosque
- **Mousse de café moka**, sobre berries caramelizados y crema batida
- **Casona esmeralda** brownie de chocolate con salsa de manjar y helado de vainilla.

## TORTAS (1 TORTA CADA 40 PERSONAS)

- **Cheese Cake de Arándanos, berries, Manjar ó Baileys**
- **Tiramisú**
- **Torta Chocolate**
- **Hojasca manjar/crema pastelera**
- **Torta panqueque naranja, nuez, frambuesa**
- **Bandeja de frutas de la temporada**

## SERVICIO DE CAFÉ

- Café de grano
- Agua de hierbas y te
- Petit fours (escoger una alternativa)
  - Mini chilinitos, bolita de nuez
  - Bombones de chocolate
  - Bocados de mazapán

## AFTER HOUR

**Sopa** (elegir una alternativa)

- crema de zapallo

**Sándwich** (elegir 1 alternativa)

- Tapaditos vegetarianos

Fotos del lugar

