



Menú Mágico

All
in
One





Aperitivos

- Champagne a la recepción
- Pisco Sour
- Kir Royale
- Daiquiri Frambuesa
- Mango Sour
- Jugos Naturales y Bebidas
(Bar abierto)

Cocktail

- Pinchos de Roast Beef con salsa Dijon
- Bocados de ceviche de Corvina
- Camarones ecuatorianos a la parmesana
- Pinchos de ave en aderezo Donostierra
- Bocado de pastel de jaiba
- Empanaditas vegetarianas

Entrada

- Lasagna del Pácífico.
- Ceviche de reineta camarón
- Ceviche de champiñones, marinado con jugo de limón de pica, aceite de oliva y finas hierbas, con láminas de zuchinne.
- Tabulee de Quínoa al azafrán.

Principal

- Medallón de Lomo con papitas a la Casa Bosque.
- Filete de cerdo relleno con setas con salsa al Merlot y acompañado de Rissotto de espárragos verdes y blancos.
- Pechuga de ave deshuesada rellena con jamón ahumado, queso y fetas de pimiento morrón con salsa de champiñones acompañado con Cous cous mediterráneo.
- Albacora con salsa de camarones o Ali - Oli con Cous cous blanco.



Bebestibles

- La cena está acompañada de, Vino reserva de la Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Chardonnay,
- Sauvignon Blanc
- Bebidas y Jugos Naturales
- Todo sin límite

Buffet de Postre

- Panacotta de Berries
- Ponderaciones con helado, crema y manjar
- Mousse de chocolate
- Frutas de la estación, Salsas de frambuesa, manjar y chocolate
- Torta de Merengue Lúcumá - Frambuesa
- Torta tres leches
- Tiramisú - Suspiro Limeño
- Trilogía de helados a la crema
- Creme Brule.

After Dinner

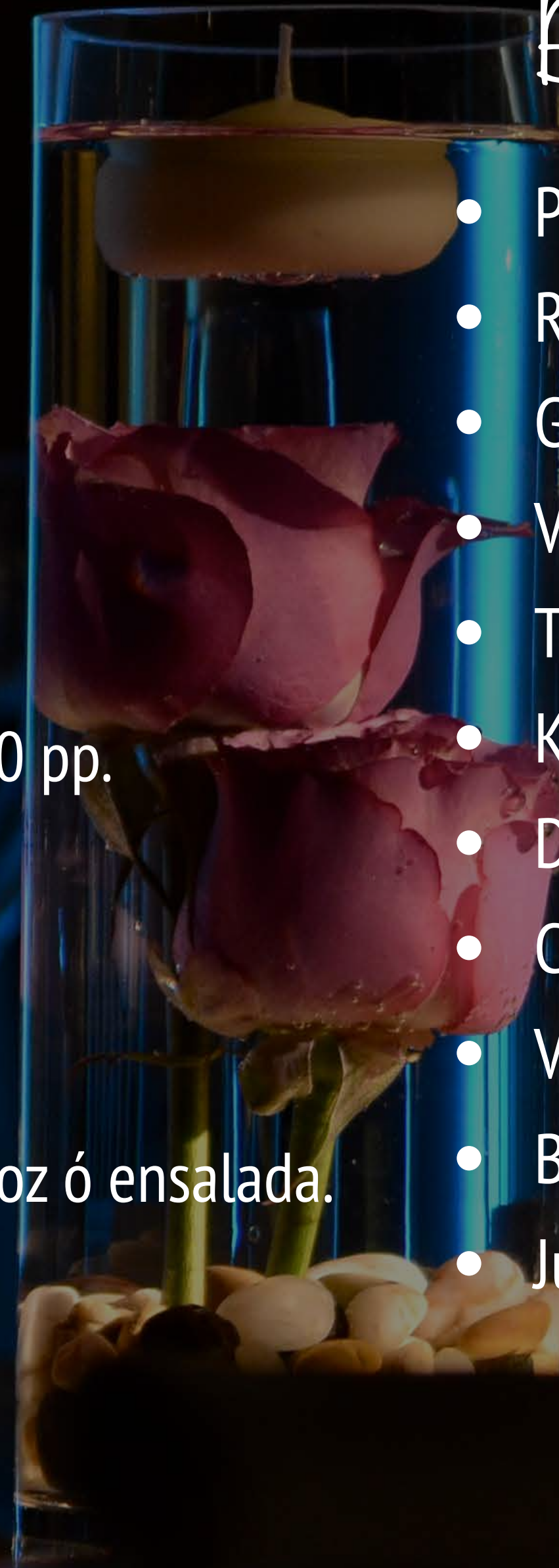
- Café de grano
- Consomé de ave (de 03 a 04 AM)

Menú Niños

- Menú de niño (hasta 12 años) \$ 23.800 pp.
- Brochetitas de filete y ave.
- Pechuga deshuesada apanada.
- Doble hamburguesa.
- Acompañado de papas fritas, puré, Arroz ó ensalada.
- Jugos Naturales o Bebidas si límite

Bar Abierto

- Pisco (Alto del Carmen 35)
- Ron Bacardi dorado
- Gin Beafetter
- Vodka Stonishaya
- Tequila Sunrise
- Kir Royale
- Daiquiri Frambuesa
- Champagne
- Vino reserva Viña Tarapacá
- Bebidas
- Jugos Naturales





Si tienes dudas puedes escribirnos a casabosque@casabosque.cl o llámanos a los teléfonos
+56 942472131 – 228711570 / Nestor Titerman R.

La  Casa Bosque

 Restaurant Casa Bosque

 La Casa Bosque 

www.casabosque.cl