



# Menú de Gala

All  
in  
One







## Aperitivos

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

## Cocktail

- Bocados de ceviche de Corvina
- Camarones ecuatorianos a la pamesana
- Pinchos de ave en aderezo Donostierra
- Empanaditas de cocktail en queso
- Empanaditas de cocktail en pino



## Entrada

- Ceviche de Reineta
- Tabulee de palta y ave marinada
- Ensalada César

## Principal

- Medallón de Lomo con papitas a la Casa Bosque
- Filete de cerdo relleno con setas con salsa al Merlot y acompañado de papitas duquesas flambeadas al cognac o papas fritas.
- Pechuga de ave deshuesada rellena con jamón ahumado, queso y fetas de pimiento morrón con salsa de champiñones acompañado con Cous cous mediterráneo o papas duquesa o fritas.



## Bebestibles

- Vino Cabernet Sauvignon
- Chardonnay de Viña Misiones de Rengo
- Bebidas
- Jugos Naturales

Todo sin límite

## Buffet de Postre

- 1 postre por invitado
- Ponderaciones con helado, crema y manjar
- Mousse de Frambuesa o chocolate
- Torta de Merengue Lúcumas o frambuesa

## A fter Dinner

- Café, té o agua de Hierbas.
- Consomé de ave - café té o leche

### Observaciones

El presupuesto antes detallado entrega todas las opciones posibles en lo que se refiere a Plato de Fondo y postre, por lo tanto se debe elegir una opción de estos y considerando además alternativas para vegetarianos, celíacos o alguna otra dieta especial.

Los menús están sujetos a modificaciones de acuerdo a la estación del año y a los productos existentes.

## Bar A bierto

- Pisco (Alto del Carmen 35)
- Ron Bacardi Dorado
- Gin Beafetter
- Vodka Stonishaya
- Tequila Sunrise
- Bebidas
- Jugos Naturales





Si tienes dudas puedes escribirnos a [casabosque@casabosque.cl](mailto:casabosque@casabosque.cl) o llámanos a los teléfonos  
+56 942472131 – 228711570 / Nestor Titerman R.

 [LaCasaBosque](#)

 [RestaurantCasaBosque](#)

 [LaCasabosque](#)

 [www.casabosque.cl](http://www.casabosque.cl)