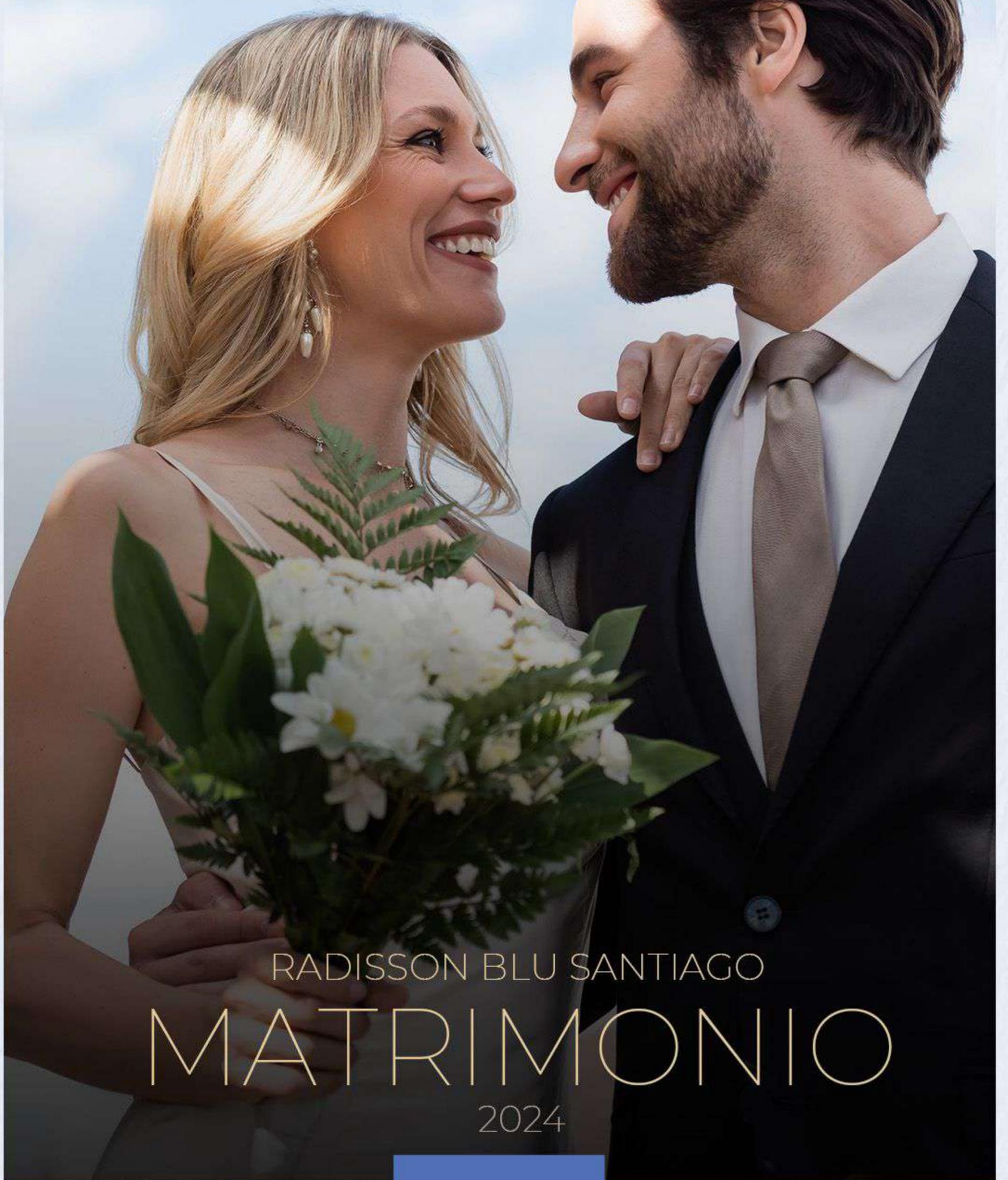


Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO



RADISSON BLU SANTIAGO

MATRIMONIO

2024





*IMAGEN REFERENCIAL

BOCADOS FRÍOS

05 por persona

- ◆ Ceviche de atún en leche de tigre.
- ◆ Ostras frescas con caviar de pepino y limoneta de cilantro.
- ◆ Tártaro de vegetales acompañado de mousse de palta.
- ◆ Roast beef en salsa xo con panna cotta de hongos.
- ◆ Crudo de la casa.

BOCADOS CALIENTES

05 por persona

- ◆ Bocado de entraña rellena de tomate, queso y espinaca.
- ◆ Brocheta de cerdo en aderezo criollo con salsa de mango.
- ◆ Tradicional chupe de camarón.
- ◆ Bomba de plateada y papa yuca con mayonesa de perejil.
- ◆ Empanada napolitana con salsa de pesto.

TRAGOS

02 por persona

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



*IMAGEN REFERENCIAL

ENTRADA

Seleccionar una alternativa

- ◆ Mar y quinoa (ensaladilla de quinoa, acompañado de cortes de pulpo al vapor, camarón, ostión, almejas salteadas y variedad de salsas).
- ◆ Tártaro de salmón, con dúo de mostaza, rabanitos fritos y crocante de nori.
- ◆ Tiradito de atún con limoneta de apio, mix de vegetales de la estación, palta grillada, alcaparras, canchita y lactonesa de maracuyá.
- ◆ Tataki de res en salsa oriental y sal de mar, sobre espárragos, crema de puerros asados y frutilla.

PLATO PRINCIPAL

Seleccionar una alternativa

- ◆ Filete de res bardado en tocino sobre puré de papas camote, bañado con delicada salsa de demi glace y cabernet sauvignon.
- ◆ Salmón a la plancha con cubierta de almendras, acompañado de risotto de callampas y espárragos, en salsa bisque de camarón
- ◆ Solomillo de cerdo con textura de maíz (pastelera, choclo grano con tocino y choclo cocktail asado) en salsa de choclo a la mantequilla.
- ◆ Atún sellado, acompañado de quinoto con salsa de naranja e hinojo.



*IMAGEN REFERENCIAL

POSTRE

Seleccionar una alternativa

- ◆ Tiramisú.
- ◆ Chocolate en texturas.
- ◆ Tres leches de maracuyá
- ◆ Viaje al centro del chocolate

- ◆ ½ botella de vino y bebida
- ◆ Café
- ◆ Consomé y tapaditos (2 por persona)

BAR ABIERTO

- ◆ Vodka (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



*IMAGEN REFERENCIAL

POSTRE BUFFET

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

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.