# Transformamos sus ideas en un evento mágico, diseñado solo para ustedes



Evesa
PRODUCCIONES

Evelyn Salfate y Eduardo Mena
wedding & event planner



# Menú Esencial

# Cóctel Bienvenida Esencial

Cóctel 8 Bocados Por Persona

- Crostinis  Guacamole Jamón Serrano
- Crostini queso crema tomate cherry
- Empanaditas Mechada Queso
- Pinchos de aceituna, salame y queso mantecoso
- brochetas caprese
- Mini Pastelitos De Choclo

Aperitivos

- Espumante Para Brindis
- Pisco Sour
- Aperol
- Mimosas
- Bebidas
- Jugos
- Aguas Saborizadas
- Hielo









# Menú Esencial

**Entrada: Seleccionar una opción**

- Timbal de quinoa con pollo confitado
- Ceviche champiñón y zucchini
- Mix de hojas, nueces glaseadas, tomate cherry y aceitunas

**Plato fondo: Seleccionar una opción**

- Pechuga de pollo rellena con espinaca y salsa finas hierbas
- Carne en demiglace
- Lomo de centro  en salsa de champiñón

**Acompañamiento: Seleccionar una opción**

- Mix de vegetales asados
- Papas rústicas al romero y perejil
- Pastelera de choclo









# Menú Esencial

A LA MESA :

- Pan
- Vino Reserva 1 botella cada 5 personas
- Jugos
- Bebidas

Menú De Niños

- Pechuga De Pollo Asado O Nugget De Pollo Con Papas Fritas

Menú vegetarianos y veganos

- Falafel con puré de betarraga
- Risotto de zanahoria y vegetales
- Fettuccini al pesto de albahaca









# Estación de Cafetería Esencial

- Té
- Café
- Té de hierbas
- Azúcar
- Endulzante



# Postres Premium

**Shots (2pp) Elegir 2 sabores**

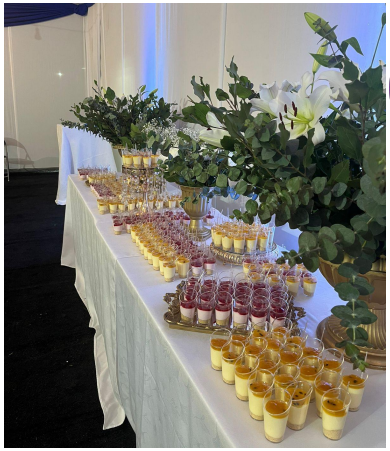
- Leche asada
- Mousse de chocolate
- Mousse de berries
- Mousse de maracuyá
- Mousse de Lúcuma
- Pie de Limón
- Oreo manjar
- Suspiro limeño
- Tres leches

- ❑ Mini alfajor artesanal (1pp)
- ❑ Brochetas de frutas de temporada (1pp)











Evesa PRODUCCIONES

# Mesón De Trasnoche Esencial

- Papas fritas ( 1pp)
- Consomé de pollo (1 pp)





# Barra Esencial (bar abierto)

**Destilados y cócteles**

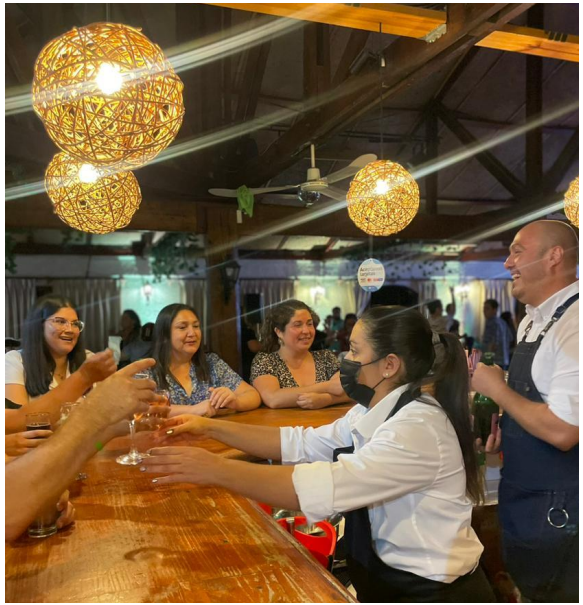
- Pisco tradicional
- Ron añejo
- Mojito clásico
- Ramazzotti

**Opciones sin alcohol**

- Jugos naturales
- Bebidas gaseosas
- Agua mineral

**Servicio**

- Hielo






**Barra atendida por bartender**

# Menú Premium

# Aperitivos del cóctel premium

**Espumantes y cócteles de bienvenida**

- Espumante
- Mimosas

**Aperitivos**

- Pisco Sour tradicional
- Sour de mango natural
- Aperol Spritz
- Ramazzotti Spritz

**Opciones refrescantes**

- Bebidas gaseosas
- Aguas saborizadas
- Jugos naturales









**Barra atendida por bartender**

# Cóctel caliente premium Bienvenida

## Bocados Calientes

- Crocante de res con pistacho en salsa demiglace
- Satay de pollo en salsa mostaza miel
- Tay de pollo
- Chupe de jaiba
- Camarones al pil pil
- Brocheta de res con tocino y salsa agridulce
- Empanaditas de mechada queso azul en masa philo









# Cóctel frío premium Bienvenida

## Bocados Fríos

- Crudo de carne con mayonesa al cilantro
- Ceviche de lentejas estilo peruano
- Jalea de blue mary con tártaro de camarón
- Roll vietnamita con salsa spring roll
- Crostini de jamón serrano, queso crema al ciboulette y chutney de piña
- Pincho mediterráneo en pesto de albahaca
- Roll de pepino relleno de trilogía de quinoa y queso crema al limón









# Menú entrada premium

**Entrada: Seleccionar una opción**

- Jalea de blue mery con tártaro de salmón y pure de betarraga
- Croqueta de quinoa con salsa de frutos rojos, mousse de zapallo camote salsa teriyaki
- Carpaccio de salmón ahumado con limoneta de mostaza
- Ceviche de reineta peruano









# Menú Fondo premium

**Fondo: Seleccionar una opción**

- Filete envuelto en tocino en salsa de champiñón con pastelera de choclo albahaca
- Filete de salmón en salsa de alcaparras con rissoto de perejil
- Medallón de lomo con risotto de mote de tomate cherry y espárragos en salsa de vino
- Reineta a la mantequilla con semillas de mostaza a la miel con puré rústico







# Postres Premium

## Shots (2pp) Elegir 2 sabores

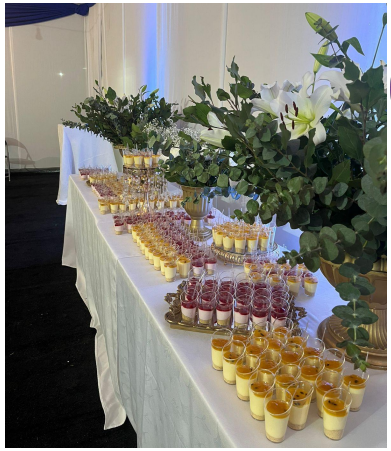
- Leche asada
- Mousse de chocolate
- Mousse de berries
- Mousse de maracuyá
- Mousse de Lúcuma
- Pie de Limón
- Oreo manjar
- Suspiro limeño
- Tres leches

❑ Mini alfajor artesanal (1pp)
❑ Brochetas de frutas de temporada (1pp)











# Mesón De Trasnoche premium

- Souvlaki gyros de carne con verduras. (1 pp)
- Papas fritas ( 1pp)
- Sopa de camarones estilo thai ( 1pp)
- Hamburguesa queso cheddar con pepinillos y salsa bbq (1 pp)









# Barra Premium (4 horas aprox)

### Espumantes y aperitivos

- Espumante
- Aperol Spritz
- Ramazzotti Spritz

### Coctelería clásica

- Mojito clásico
- Pisco Sour
- Tom Collins
- Gin Tonic

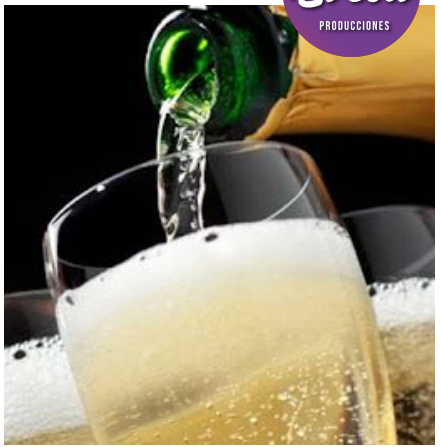
### Destilados seleccionados

- Pisco Clásico
- Ron Añejo
- Vodka
- Gin
- Whisky

### Opciones sin alcohol

- Bebidas gaseosas (Coca-Cola, Sprite, Fanta, versiones Zero)
- Agua tónica
- Agua mineral con y sin gas
- Jugos naturales











**Barra atendida por bartender**

# Menú Exclusivo

# Aperitivos del cóctel Exclusivo

**Espumantes y cócteles de bienvenida**

- Espumante
- Mimosas

**Aperitivos**

- Pisco Sour tradicional
- Sour de mango natural
- Aperol Spritz
- Ramazzotti Spritz
- Sour de maracuyá al merkén
- Spritz de berries con albahaca

**Opciones refrescantes**

- Bebidas gaseosas
- Aguas saborizadas
- Jugos naturales

**Barra atendida por bartender**









# Cóctel caliente Exclusivo

## Bocados Calientes

- Camarones apanados en panko con salsa mango-maracuyá
- Mini croquetas de cordero con reducción de vino tinto
- Brochetas de filete con mantequilla de ajo y romero
- Empanaditas de camarón-queso con masa filo
- Ostiones a la parmesana





# Cóctel frío Exclusivo

## Bocados Fríos

- Tártaro de salmón con palta en cucharita
- Carpaccio de res con láminas de parmesano y aceite de trufa
- Ostras frescas con limón y merken
- Ceviche de salmón con leche de tigre de maracuyá
- Rolls de prosciutto con rúcula y queso crema





# Menú entrada Exclusivo

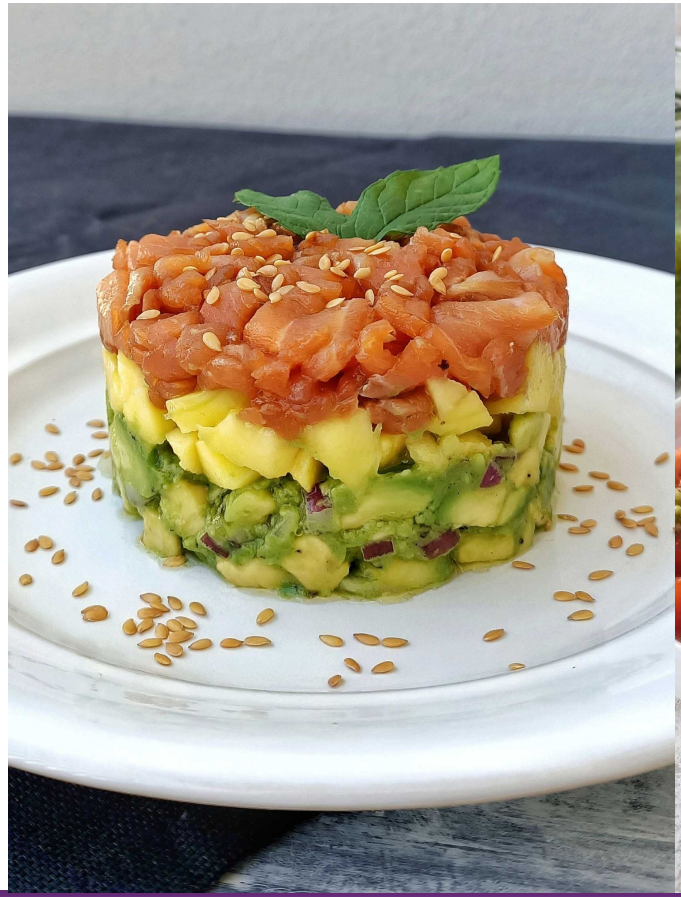
**Selecciona tu Entrada**

Tártaro de salmón con palta, alcaparras y crocante de sésamo

Burrata fresca con tomates cherry confitados y pesto

Ceviche mixto (salmón + reineta) con leche de tigre premium

Carpaccio de res con reducción balsámica y parmesano





# Menú Fondo Exclusivo

**Selecciona tu plato:**

Filete en costra de hierbas con puré de coliflor trufado

Salmón grillado en mantequilla de limón con risotto de camarones

Lomo vetado en reducción de vino tinto con papas gratinadas

Rack de cordero con salsa de menta y puré rústico





# Postres Exclusivo

## 2 Bocados pp

- Volcán de chocolate con helado de vainilla
- Cheesecake de maracuyá
- Creme brulee clásico
- Tarta de frutos rojos con crema pastelera
- Degustación de mini postres





# Mesón de Dulces finales (Exclusivo)

- Macarons
- Mini tartaletas
- Bombones artesanales
- Fruta fresca premium (berries, uva, piña fileteada)





# Estación de trasnoche Exclusiva

Mini burgers gourmet (pan brioche, queso cheddar, cebolla caramelizada)

Bar de tacos (auto armado)

Ramen o sopa asiática

Papas trufadas con parmesano

Sandwich de mechada en pan artesanal





# Barra Exclusiva

## Espumantes y aperitivos

- Espumante
- Aperol Spritz
- Ramazzotti Spritz

## Coctelería clásica & de autor

- Pisco Sour clásico y de autor (maracuyá / berries)
- Mojito clásico
- Gin Tonic premium (con botánicos)
- Tom Collins

## Cócteles de autor

- Sour de maracuyá con toque de merkén
- Spritz de frutos rojos con albahaca
- Gin cítrico con romero

## Destilados premium

- Pisco Mal Paso o similar
- Ron Añejo
- Vodka
- Gin
- Whisky Johnnie Walker Black Label

## Servicio de barra

- Preparación en el momento
- Hielo
- Decoración con frutas y botánicos

## Opciones sin alcohol

- Bebidas gaseosas (incluye zero)
- Agua mineral con y sin gas
- Agua tónica
- Jugos naturales

**Barra atendida por bartender**

