

Carta de Banquetes

*Variedad para
tus eventos & catering*

Holiday Inn
AN IHG® HOTEL



Entradas

CON PESCADO

Causa limeña con atún

Capas de puré de papa con atún condimentado en especias, cubierto con guacamole y huevo de codorniz.

Ceviche vegano

Láminas de champiñones y mango marinadas en zumo de limón con mezcla de cebolla, cilantro y pimentón.

Ceviche tropical de camarones

Servido con aguacate y mango en salsa rosada finamente aderezada con cebolla, limón y ají.

Ceviche peruano de pescado.

Cubos de pescado marinados en zumo de limón con plumas de pimentón y cebolla en aroma de cilantro.

ENSALADAS

Ensalada de la huerta

Frescas lechugas mezcladas con vegetales, maíz, arveja, cubos de aguacate y aderezo de salsa teriyaki.

Ensalada César con salmón

Láminas de salmón curado sobre mix de lechugas, cortes de cebolla en brunoise, aderezado con salsa César tradicional y crotones de pan francés.

Ensalada caprese

Cortes de queso mozzarella y tomate, hojas frescas de albahaca, finalizados con un toque de balsámico.

Ensalada César (Opcional con pollo)

Lechugas aderezadas con salsa César y crotones de pan francés al ajillo.

Ensalada Thai

Cortes de coloridos vegetales en julianas salteados con pollo y salsa teriyaki.

Ensalada mexicana

Nachos con pechuga de pollo a la parrilla, bañados en queso y guacamole sobre cama de lechugas, cebolla, aceitunas y tomates cherry.

Rollitos de cerdo

Finos cortes de lomo relleno de queso crema y champiñón, con salsa de moras silvestre acompañado de ensaladilla fresca.

SOPAS CALIENTES

Sopa mexicana

Preparada con tomates asados, un toque de picante, cubos de aguacate, queso rallado y totopos.

Crema hortelana

Mezcla cremosa de verduras y papa, a base de consomé de pollo, servida con crotones y parmesano.

Ajiaco santafereño

Tradicional sopa con variedades de papas, trozos de pechuga cocida, guascas y cubos de aguacate, finalizada con crema de leche y alcaparras.

Sopa minestrone

Sopa campestre de vegetales cortados en cubos, fajitas de carne y pollo condimentados con pasta de tomate, limón y sal.

Bisque de camarón

Cremosa mezcla de tomates y fondo de mariscos aromatizado con vino blanco y camarones.

Proteínas

CERDO

Bondiola de cerdo "old fashion"

Corte de carne de cerdo horneada, bañada con nuestra salsa cremosa de semillas de mostaza, mostaza dijon y bechamel artesanal.

Lomo de cerdo Florentina

Preparado a las brasas, relleno con espinacas, quesos mozzarella y queso costeño, servido con salsa de tomates frescos y albahaca.

Escalopes de cerdo con coco

Cocinado a la plancha con salsa base de bechamel, leche de coco y mantequilla de maní.

Lomo de cerdo en uchucas

Medallones de cerdo a la plancha bañados con salsa cremosa de uchucas y contraste de soya.

POLLO

Mignonetas de pollo Malbec

Espirales de pollo albardados en tocineta, servidas con reducción de vino tinto y demi-glacé tradicional.

Pollo a la pizzaiola

Escalopes de pollo horneados con tomates, bañados en salsa napolitana, gratinados con parmesano y mozzarella.

Suprema de pollo al tamarindo

Finos cortes de pechuga al horno con glaseado artesanal de tamarindo.

Suprema de pollo Ibérica

Pechuga horneada rellena con tomates deshidratados y jamón serrano, bañada con pesto.

Suprema de pollo Habanera

Pechuga condimentada con frescas hierbas, rellena de plátano maduro y queso mozzarella, servida con reducción de panela y vino tinto aromatizada con jengibre.

RES

Solomito a la pimienta

Corte de res a la parrilla con cobertura de fina demi-glacé a la pimienta rosada.

Tournedos al roquefort

Espirales de lomo de res sellada en la plancha servida con salsa de queso azul, soya y vino tinto.

Filet mignon

Corte grueso de lomo de res albardado con tocineta, en salsa de champiñones de la casa.

Beef stroganoff

Fajitas de res en salsa de champiñones servido con corona de cremoso puré de papas.

Lomo de res Villanueva

Relleno con estofado de cabrito, cocinado en reducción de vino tinto enriquecido con salsa demi-glacé.

Proteínas

PESCADO

Filete de pescado a la meunière

Filete de pescado a la plancha adobado con especias en mantequilla de limón y crema de aceitunas.

Frutos del mar

Filete de pescado a la plancha con salteado de camarón, palmito y anillos de calamar.

Pescado a la griega

Espiral de pescado horneado, bañado en salsa griega, aromatizada con vino blanco y orégano.

Trucha tzatziki

Filete de trucha abierto, sazonada con aceite de oliva y hierbas, servido con salsa a base de yogurt griego.

SUGERENCIAS PARA COMBINAR DOS PROTEÍNAS

Tournedos al roquefort.
Suprema de pollo Ibérica.

Mignonetas de pollo Malbec.
Pescado a la griega.

Solomito a la pimienta.
Suprema de pollo al tamarindo.

Filete de pescado a la meunière.
Filet mignon.

Pollo a la pizzaiola.
Bondiola de cerdo "old fashion".

Suprema de pollo al tamarindo.
Trucha tzatziki.

Tournedos al roquefort.
Trucha tzatziki.

Filete de pescado a la meunière.
Suprema de pollo habanera.

Lomo de cerdo en uchuvas.
Suprema de pollo Ibérica.

Lomo de cerdo Florentina.
Pescado a la griega.

Suprema de pollo habanera.
Filete de pescado a la meunière.

Acompañamientos

Croqueta de arroz

Masa crujiente de arroz con queso mozzarella rebozada en mezcla inglesa de empanado.

Arroz a la mexicana

Arroz blanco cocido al vapor con maíz, arvejas y ligero toque de achiote.

Arroz blanco

Preparación tradicional.

Arroz de coco

Arroz típico del caribe cocido en leche de puro coco.

Puré de papa

Mezcla cremosa y suave de papas cocidas con parmesano.

Dúo de plátano y papa

Clásico puré de papas y moneditas crocantes de plátano.

Dúo de papa criolla

Combinación de clásico puré y chips de papa criolla.

Croquetas de papa

Crujiente de papas horneadas con relleno de queso y crema de leche.

Papas duquesa

Espiral de puré de papas horneadas con parmesano.

Papas al limón

Cascos de papa sabanera cocidos en jugo de limón y horneados con orégano.

Cascos de papa criolla con paprika

Crujientes y finalizados con polvo de paprika.

Acompañamientos

VEGETALES

Vegetales al wok

Julianas de vegetales salteados con pesto y chimichurri.

Timbal de zucchini

Relleno con brunoise de verduras salteadas, horneado con parmesano.

Ensalada griega

Mix de lechugas con aceitunas, dados de queso y tomates cherry con vinagreta artesanal.

Verduras salteadas

Coliflor, brócoli y zanahoria salteadas en mantequilla de almendras.

Briam de vegetales a la griega

Combinación de verduras en láminas redondas aderezadas con pesto y especias, llevadas al horno.

Ensaladilla campestre

Frescas lechugas combinadas con tomates, aguacate y pepino, aromatizados con vinagreta.

Rollitos primavera

Salteado de vegetales con soya envueltos en crocante pasta filo.

Ensalada primavera

Mix de frescas lechugas con maíz, arvejas y tomate, aderezados con vinagreta de cítricos.

Corona de puré de papa. (Para beef stroganoff)

Corona de cremoso puré de papa acompañado de zanahorias y brócoli en mantequilla de la casa.

Postres

Torta de chocolate

Relleno cremoso de arequipe, acompañada de salsa de mango y pimienta rosada.

Tiramisù

Capas de crema de queso mascarpone intercalada con bizcochuelo humedecido en café y amaretto, finalizado con cocoa.

Tres leches con salsa de maracuyá

Bizcochuelo remojado en crema tres leches, cubierta con chantilly y salsa pura de maracuyá.

Flan de caramelo

Suave combinación horneada de leches con salsa de caramelo de la casa.

Tartaleta de frutos rojos

Masa crujiente de galleta rellena con crema pastelera y mermelada de frutos rojos de temporada.

Strudel de manzana

Rollo hojaldrado relleno con frutos secos, manzanas y uvas pasas, aromatizadas con canela y amaretto, acompañado de helado de vainilla.
(Con helado para máximo 40 pax)
(Con salsa inglesa para más de 40 pax)

Flan de coco

Suave combinación de leches horneadas con finos hilos de coco deshidratado endulzado con salsa de caramelo de la casa.

Suspiro limeño

Creposa mezcla de manjar blanco y lulo de nuestra región con toque dulce de merengue.

Milhojas

Finas capas de hojaldre rellenas con crema pastelera y arequipe tradicional.

Pionono de vainilla

Bizcochuelo en rollo humedecido con tres leches y suave crema pastelera aromatizada con vainilla, servido sobre salsa de moras.

Cheesecake de oreo y frutos rojos

Fresca tarta de queso crema sobre cama de galleta oreo triturada, bañado con reducción de frutos rojos.

María Luisa de mora

Torta casera de vainilla humedecida con mezcla de tres leches, relleno de mermelada de moras.

Pionono de café

Rollo de bizcochuelo de chocolate con crema pastelera de café, servida sobre salsa de maracuyá.