

EVENTOS & CONVENCIONES



Operado por Hathor Hotels

Fray Luis Beltrán y M. Cardeñosa
Barrio Poeta Lugones
Córdoba
Argentina

Tel. 54-351-477 9156/00
reservas@hinncordoba.com.ar
www.hinncordoba.com.ar



DESAYUNOS

OPCIÓN BUFFET CASUAL

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada

Nuestra patisserie:

Medialunas dulces y saladas

Selección de nuestra patisserie del día

Mini budines

Mini fingersandwich, jamón asado, queso dambo, hierbas, albahaca.

Ensalada de fruta



OPCIÓN SERVIDO EN MESA

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada

Nuestra patisserie:

Medialunas dulces y saladas

3-4 patisserie del día

Mini fingersandwich.

Yogur Individual



OPCIÓN BUFFET CLASSIC

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada

Cesta de tostadas, selección de mermelada y manteca.

Medialunas dulces y saladas

Brownies de chocolate, selección de muffins

Tabla de fiambres y quesos, huevos revueltos

Fruta fileteada



COFFEE BREAKS

CLÁSICA 1

Café, té, leche, agua mineral
Petitfours (2 por persona).
30 minutos



CLÁSICA 2

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada
Medialunas dulces (1) y criollito (1) o Mini facturas (3) y criollitos (2)
-2 facturas promedio por persona
-30 minutos



CLÁSICA 3

Café, té, leche, agua mineral, agua saborizada
Sable cítrica con baño de chocolate
Tartin de frambuesas y crumble
Biscotti de café y chocolate
Cookie de frutos secos
-Patisserie 3 por persona promedio-
30 minutos



CLÁSICA 4

Café, té, leche, agua mineral, gaseosa, agua saborizada
Patisserie:
Dos variedades de facturas a elección o medialunas (dulces y saladas)
Mini sandwich de: (3 mini triángulos por persona, 3 a elección)
Jamón y queso con queso de hierbas
Jamón serrano y queso.
Pasta de olivas, queso crema, palmitos y tomate.



TEMÁTICOS (mínimo 30 personas)

CLÁSICA LIGHT

Café, té, leche, agua mineral
Jugo de naranja
Budín light de frutos secos
Shot de yogur bebible con frutos
Shot de cereales y mix de frutos secos
Barritas de cereales
Ensalada de frutas



COFFEE CONTINUO JORNADA COMPLETA

Café, té, leche agua mineral y petitfours.



COFFEE CONTINUO MEDIA JORNADA

Café, té, leche, agua mineral y petitfours.

SERVICIO MATE LISTO

El servicio de mate listo Taragüi con termos de agua caliente

SERVICIO EN JARRA

Jarra de café:

Jarra de leche:

Jarra de jugo de naranja:

Jarra de gaseosa:

LUNCH BOX



Operado por Hathor Hotels

Fray Luis Beltrán y M. Cardeñosa
Barrio Poeta Lugones
Córdoba
Argentina

Tel. 54-351-477 9156/00
reservas@hinncordoba.com.ar
www.hinncordoba.com.ar



Rolls de jamón, queso, huevos y vegetales
Sandwich de ave, queso y verduras
Brownie de chocolate

Bebida:

1 lata de Gaseosa



OPCIONES DE COCKTAIL

COCKTAIL CLÁSICO 1

Duración: 45 min

Mínimo 50 personas

Fríos

Selección de mariscos al oliva
Pan de semillas, queso camembert y patée de ternera
Puré de berenjena y garbanzos con pan pita y yogurt natural.
Lomo de cerdo hilado con chutney de ciruelas

Calientes

Crocante de hongos y queso
Spring Rolls con teriyaki
Pie de salmón rosado y crema de alcaparras
Morcillas rebozadas con puré de manzana
Albondiguillas de ternera con salsa romesco

Cazuelas (uno a elección)

Cazuela de cordero y vegetales en fondo oscuro
Pechuguitas al estilo hindú.
Ternera marinada en salsa de soja y arroz salteado
Ravioles de cabrito crocantes con crema de morrones
Matambre de cerdo salteado y cebollas caramelizadas

Postres: (uno a elección)





Cheesecake de vainilla y frambuesas
Dacquoise de almendras con crema de naranjas
Cake de chocolate
Verrine de toffe con crackers de maní

Bebidas:

Gaseosa
Agua mineral



COCKTAIL CLÁSICO 2



Duración: 45 min
Mínimo 50 personas

Fríos

Selección de mariscos al oliva
Pan de semillas, queso camembert y paté de ternera
Puré de berenjena y garbanzos con pan pita y yogur natural.
Lomo de cerdo hilado con chutney de ciruelas

Calientes

Crocante de hongos y queso
Spring Rolls con teriyaki
Pie de salmón rosado y crema de alcaparras
Morcillas rebozadas con puré de manzana
Albondiguillas de ternera con salsa romesco

Cazuelas (uno a elección)

Cazuela de cordero y vegetales en fondo oscuro
Pechuguitas al estilo hindú.
Ternera marinada en salsa de soja y arroz salteado
Ravioles de cabrito crocantes con crema de morrones
Matambre de cerdo salteado y cebollas caramelizadas

Buffet frío

Selección de quesos y fiambres





Postres: (uno a elección)

- Cheesecake de vainilla y frambuesas
- Dacquoise de almendras con crema de naranjas
- Cake de chocolate
- Verrine de toffe con crackers de maní



Bebidas:

- Gaseosa
- Agua mineral



OPCIÓN DE FAST FINGER COCKTAIL

OPCIÓN 1 (MENORES DE 25 O + DE 25)

- Fingersandwich del Chef (3)
- Empanadas criollas (1)
- Albóndigas de ave rebozadas con salsa barbacoa (2)

Postres: (uno a elección)

- Cheesecake de vainilla y frambuesas
- Dacquoise de almendras con crema de naranjas
- Cake de chocolate
- Verrine de toffee con crackers de maní

Bebidas:

- Gaseosa
- Agua mineral.



HOLIDAY INN

- Escabeche de ave marinado
- Tablas de quesos y fiambres clásicos
- Cazuela de lomo y arroz salteado



Dos opciones a elección

Brusquetas de jamón serrano y queso criollo
Empanadas de matambre
Albondiguillas de pollo y guacamole
Ensalada del chef



Postres: (uno a elección)

Cheesecake de vainilla y frambuesas
Dacquoise de almendras con crema de naranjas
Cake de chocolate
Verrine de toffee con crackers de maní



Bebidas:

Gaseosa
Agua mineral.



ADICIONALES (UNO A ELECCIÓN)

Mini choripanes.
Mini pizzetas.
Pierna de cerdo o ternera.
Tabla de quesos y fiambres.
Curry de pollo. (Para consumir en buffet con tortillas de trigo)
Ternera en marinado árabe. (Para consumir en buffet con tortillas de trigo)

Pierna de ternera (mínimo 100 pax) ó
Pierna de cerdo (mínimo 50 pax)



RECEPCIÓN

Fríos

- Selección de mariscos al oliva
- Pan de semillas, queso camembert y patée de ternera
- Puré de berenjena y garbanzos con pan pita y yogur natural.
- Lomo de cerdo hilado con chutney de ciruelas



Calientes

- Crocante de hongos y queso
 - Spring Rolls con teriyaki
 - Pie de salmón rosado y crema de alcaparras
 - Morcillas rebozadas con puré de manzana
 - Albondiguillas de ternera con salsa romesco
- La recepción incluye bebida sin alcohol



ALMUERZOS EN SALA PRIVADA

MENÚ OPCIÓN EVENTOS CORPORATIVOS

Entradas

- Cerdo crocante, chucrut y compota de tomates.
- Dúo de salmó sobre cracker, queso gorgonzola, y escabeche de vegetales.
- Láminas de novillo y aderezo de alcaparras
- Papa rellena con bacon, verdeo y cheddar con hongos marinados.

Principales

- Pollo relleno con lomo ahumado y cebollas asadas, coulis de pimientos y salteado de maíz y vegetales.
- Entrecot horneado, salsa criolla de tomates secos, mil hojas de papa, puerro y guacamole.
- Matambre de cerdo con criolla de lima, ensaladilla de vegetales de estación, puré de berenjenas.
- Rolls de ave relleno con queso y jamón serrano, salsa barbacoa, papines salteados con Bacon.



Lasaña de ternera y queso provolone, calabazas y cebollas asadas, con salsa de tomates y albahaca.

Postres

Pie de maracuyá y frutos rojos

Pastel de zanahorias, queso y naranjas

Gateau de chocolate

Trilogía de chocolate frambuesas y limón



Bebidas

Agua mineral y gaseosas



CENAS EN SALA PRIVADA

MENÚ OPCIÓN EVENTOS CORPORATIVOS



Entradas

Ceviche de mariscos y salmón rosado, maíz y batata.

Brusqueta de Jamón crudo, criolla de paltas, tomates asados

Carpaccio de salmón rosado, queso crema y pepinillos, vegetales varios y croutons.

Ensalada de ave confitada, cebollas caramelizadas, tomates asados, verdes de estación.



Principales

Lomo, salsa cremosa de mostaza, tortilla de papas y Bacon, tomates asados gratinados con queso feta.

Rolls de pollo relleno de hierbas y jamón york, salsa cremosa de puerros con calabazas asadas y cake de espinaca.



Bondiola de cerdo con crema de hierbas, pepinos encurtidos, ensalada de trigo y zuccinis salteados.

Entrecot horneado con crocante de cereales, salsa criolla, ensaladilla capresse y budín de puerro.



Postres

Torta fondant de chocolate e hibiscus

Esponja de limón con soufflé glasé de whisky

Marquise de chocolate amargo y parfait de almendras

Sabayón de oporto con cake de maní y dulce de leche



Bebidas

Agua mineral y gaseosas.

ADICIONAL VINO:

Malbec y Chardonnay Alambrado, Bodega Zuccardi

Malbec y Chardonnay Serie A, Bodega Zuccardi

Malbec y ChardonnayQ , Bodega Zucardi

Malbec y Chardonnay Altos del Plata, Bodega Terraza de los Andes

Malbec y ChardonnayFond de Cave, Bodega Trapiche



Malbec y Chardonnay Trumpeter, Bodega La Rural



Malbec y Sauvignon Blanc Alamos, Bodega Catena Zapata



Malbec y Chardonnay Finca La Linda, Bodega Luigi Bosca Familia Arizu

MESA DE DULCES:

Tarta de queso y naranjas
Bombas de crema pastelera
Tarta de frutos secos y creme caramel
Pavlova
Tarta de frambuesas y chocolate
Bushe de chocolate
Cono con festival de dulces
Torta bombón
Cheesecake de frutos rojos
Marquise de chocolate



ALMUERZO / CENA BUFFET

Buffet frio
Buffet caliente
Postres (uno a elección)
Bebidas
Agua mineral
Gaseosas

ALMUERZOS EN RESTAURANTE



MENÚ ALMUERZO BISTRO DEL POETA

Esta opción es ideal para festejos varios, reuniones de amigos y colegas, combinando una gastronomía de primer nivel con un servicio cinco estrellas

Opción Menú Ejecutivo

Sugerencia del Chef + Postre + Bebida sin alcohol (dos por persona)

