

## MENÚ PARA EVENTOS

### *Coffee break caliente*

- Bagel de aguacate con berenjenas a la miel y espinaca fresca.
- Croissant relleno con jamón de pavo ahumado y queso cheddar.
- Hojaldre con queso cottage y coulis de frambuesa.
- Finger sandwich de mousse de atún, aguacate y lechuga romana orgánica.
- Panini de prosciutto di parma con rúcula y concassé de tomate.
- Mini sandwich de salmón ahumado con queso crema y alcaparras.
- Bruschetta de pechuga de pollo y legumbres gratinadas al aroma de romero.
- Nachos de pollo, guacamole y frijoles fritos..
- Mini club sandwich.
- Wrap vegetariano con zanahoria, aguacate, pepino, repollo y tomate.
- Mini sandwich de prosciutto di parma y queso gruyere.
- Mini panini de berenjenas y queso mozzarella di bufala
- Canapé de mousse de tomate disecado y dátiles.
- Canapé de queso de cabra y arándanos.
- Mil hojas de lomito canadiense y piña.

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500



## *Coffee break frío*

- Tostadas de jamón Virginia con miel y piña. caramelizada.
- Quiche Lorraine.
- Tarta de camarones.
- Tarta vegetariana.
- Pan de yuca vegano.
- Mini burrito de lomo picante.
- Mini Brocheta de lomo.
- Mini pizza de jamón, queso mozzarella, tomate y albahaca.
- Perlas de bresaola con queso brie.
- Mini pizza napolitana.
- Empanada horneada de carne y ricotta Mini bouchée de pollo y puerro Vol-au-vent de jamón de pavo ahumado.
- Buñuelo asiático de pescado y jengibre
- Tartaleta de pechuga de pollo al curry
- Pastelito vegano de garbanzo, legumbres y chía.
- Empanada de chorizo criollo.
- Patacón con queso y ají.
- Humita de queso.
- Empanada de verde con camarón.
- Mini bolón de queso y chicharrón.
- Muchin de yuca con cerdo y queso.
- Alitas de pollo Buffalo Wings.
- Deditos de pescado con salsa tártara.
- Mini hamburguesa vegana.
- Mini hamburguesa de lomo.

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500



## *Coffee break dulce*

- Tartaletas de fruta fresca.
- Éclair de chocolate.
- Pavlova de fresas.
- Mousse de papaya con crema de cassis.
- Yogurt griego con manzanas especiadas, frambuesas y semillas.
- Frutas de la estación laminadas.
- Copa de ensalada de frutas.
- Browniecheesecake con topping de frutos rojos.
- Cake marmoleado.
- Cake de zanahoria con chocolate.
- Cake de banano y hormiguero.
- Danesa con mermelada de mango.
- Muffin de arándanos.
- Crepe de fresas con chocolate.
- Rollitos de maduro con nutella
- Alfajores de manjar.
- American brownie.
- Muffin de chocolate.
- Tartaleta de manzana.
- Lemon pie.
- Tartaleta de frutas de la estación.
- Mini pan de chocolate.
- Mini torta de chocolate.
- Cheesecake Japonés.
- Mini orejas de chocolate.
- Churros de manjar.
- Gelatina de frutas
- Flan de caramelo.
- Torta selva negra.
- Pie de frutas

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500



## *Bocaditos de cocktail*

- Tostadas con carpaccio de lomo y rúcula.
- Tartaleta de atún con queso provolone.
- Canapé de jamón con pepinillo y albaricoque.
- Mejillones con tomate y salsa parmesano.
- Mousse de zanahoria y jerez con huevo de codorniz.
- Mini quiche LorraineVol-au-vent de palmito.
- Tartaleta de queso gruyere y roquefort.
- Tartaleta de mozzarella di búfala y tomate disecado.
- Canapé de salmón ahumado y sour cream.
- Barqueta de roast beef con tomillo y limón.
- Tartar de lomo con hierbas y mostaza.
- Quiche de puerro y ciboulette.
- Perlas de cangrejo y jengibre.
- Vol-au-vent de pollo con espárragos.
- Gratín de espinaca y queso emmental.
- Barqueta de pavo ahumado y jengibre glasé.
- Tomates cherry con hierbas y mascarpone.
- Carpaccio de lomo con mostaza y parmesano.
- Tostadas con salmón y alcaparras.
- Canapé de kani con kiwi.
- Tartaleta de pavo y estragón gratinado.
- Quiche de gorgonzola y tomate disecado.
- Vol-au-vent de frutos de mar.

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500



- Tartaleta de vegetales, dátiles y albahaca.
- Perlas de lomo y coco.
- Camarones en costra de coco.
- Blinis de azafrán con mascarpone y caviar.
- Mejillones con pico de gallo y mango.
- Pechuga de pavo con guacamole.
- Mousse de hígado de pollo con coulés de frambuesa.
- Albaricoque con nueces y roquefort.
- Hojaldre con queso crema y arándanos.
- Perla de palmito con salsa de hierbabuena Vol--au--vent de frutos de mar con eneldo.
- Galantina de pescado con nori y wasabi.
- Quiche de papa, puerro y jengibre glasé.
- Mini temaki con salmón, queso crema y caviar.
- Tartaleta con hígado de pollo, albaricoque, almendras y moras confitadas.
- Queso al oporto, castaña de cajú y ajonjolí.
- Canapé de carpaccio de lomo y rúcula.
- Barqueta de pavo con jengibre glasé.
- Paté de bacalao con crema agria, remolacha y perejil.
- Hojaldre de bobó de camarón.
- Satay de pollo y salsa de soya.
- Tartaleta de queso cabra y arándanos.
- Perla de lomo y coco.

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500



## ***Menú servido (3 tiempos)*** ***Entrada, plato fuerte, postre.***

### ***ENTRADA (ESCOGER UNA OPCIÓN)***

- Ensalada de hojas frescas con frutillas, Balsámico y queso parmesano
- Timbale de legumbres a la plancha con brotes. de alfalfa en salsa pomodoro y reducción balsámico.
- Ensalada de hojas frescas, jamón crudo, tomate disecado y vinagreta de almendra.
- Risotto de hongos y tuille de parmesano.
- Sopa de calabaza con almendras.

### ***PLATO FUERTE (ESCOGER UNA OPCIÓN)***

- Escalopine de lomo al pomodoro, papas gratín y panaché de legumbres.
- Lomo de cerdo agrídulce, risotto primavera y salsa cassis.
- Emincer de pollo, polenta y hongo seco.
- Corvina en salsa de hierbas y legumbres salteadas
- Bracciola de lomo con salsa pomodoro y risotto a la parmesana.

### ***POSTRE (ESCOGER UNA OPCIÓN)***

- Parfait de vainilla, salsa de chocolate, frutos rojos y tuille de almendra.
- Brownie con salsa cardamomo y Sorbet de jengibre
- triangolini chocolate.
- Bavaroise de mandarina con salsa de vainilla, pimienta rosada y espuma de menta.
- Pavlova de frutilla, salsa de frutilla y virutas de chocolate.
- Tartaleta de manzana con helado de vainilla y salsa de canela.

Holiday Inn Quito – Airport  
Vía Tababela - Aeropuerto, enlace Alpachaca y Calle Cotopaxi  
Telf: +593 22940500

