



Opciones de Menú

Menu Options



BOCADILLOS PARA COCTELES

BOCADILLOS CALIENTES

RES

- ALBÓNDIGAS DE RES RELLENO CON QUESO AZUL EN SALSA BARBACOA.
- BROCHETAS DE RES CON SALSA JALAPENA \$ 1.50
- BROCHETAS DE RES CON SALSA DE CIRUELAS \$ 1.50
- BROCHETAS DE RES EN SALSA DE HONGOS PORCINI \$ 1.50
- BROCHETAS DE RES EN SALSA DE VINO OPORTO \$ 1.50
- BROCHETAS DE RES EN SALSA CHAMPAGNE \$ 1.50
- MINI MEDALLONES DE RES EN SALSA DE CONAC \$ 1.50
- MINI FILETE MIÑÓN RELLENO CON QUESO AZUL \$ 1.50
- MINI FILETE MIÑÓN GRATINADO CON SALSA BERNESA \$ 1.50
- MINI PARMIGIANA DE RES .
- MEATBALLS STUFFED WITH BLUE CHEESE IN BBQ SAUCE.
- BEEF SKEWERS IN JALAPEÑO SAUCE.
- BEEF SKEWERS IN PRUNE SAUCE.
- BEEF SKEWERS IN PORCINI SAUCE.
- BEEF SKEWERS IN PORT WINE SAUCE.
- BEEF SKEWERS IN CHAMPAGNE SAUCE.
- MINI BEEF MEDALIONS IN BRANDY SAUCE.
- MINI FILETE MIGNON STUFFED WITH BLUE CHEESE.
- MINI FILETE MIGNON TOPPED WITH BERNAISE SAUCE.
- MINI BEEF PARMIGIANA.

QUESO

- DEDITOS DE QUESO MOZZARELLA FRITOS
- TEQUEÑOS DE QUESO
- QUESO FRITO CON TOSTONES
- QUICHE DE QUESO AZUL \$ 1.50
- QUICHE DE QUESO SUIZO \$ 1.50
- QUICHE DE QUESOS MIXTOS
- FRIED BREADED MOZZARELLA STICKS
- CHEESE TEQUEÑOS (CHEESE STICK IN PASTRY DOUGH AND BAKED OR FRIED)
- FRIED CHEESE WITH TOSTONES (CRISPY, SMASHED PLANTAINS)
- BLUE CHEESE QUICHE
- SWISS CHEESE QUICHE
- QUICHE WITH MIXED CHEESE

DIVERSE

- SALCHICHAS EN HOJALDRE
- TACO CHINO DE LANGOSTA \$2.00
- TACO CHINO DE CAMARONES \$ 1.50
- PIG IN BLANKET
- LOBSTER SPRING ROLLS
- SHRIMP SPRING ROLLS





BOCADILLOS PARA COCTELES 2

BOCADILLOS CALIENTES

POLLO

- ALITAS DE POLLO FRITO PICANTES
- ALITAS DE POLLO FRITO A LA TEMPURA
- ALITAS DE POLLO FRITO AL CAJUN
- DEDITOS DE POLLO EMPANIZADOS CON SALSA TARTARA
- MINI PARMIGIANA DE POLLO
- MINI MEDALLONES DE POLLO AL CAJUN
- FILETE MIÑÓN DE POLLO CON SALSA BERNESA
- DEDITOS DE POLLO A LA TEMPURA CON SALSA TERYAKI
- DEDITOS DE POLLO EN CAJUN-TEMPURA
- BROCHETAS DE POLLO AL CAJUN
- CREPAS DE POLLO EN SALSA DE PÁPRIKA
- HOT CHICKEN WINGS
- TEMPURA CHICKEN WINGS
- CAJUN FRIED CHICKEN WINGS
- FRIED CHICKEN FINGERS IN TARTARE SAUCE
- MINI CHICKEN PARMIGIAN
- MINI CAJUN CHICKEN MEDALIONS
- CHICKEN FILETE MIGNON WITH BERNAISE SAUCE
- TEMPURA CHICKEN FINGERS WITH TERIYAKI SAUCE
- FRIED CHICKEN FINGERS IN CAJUN TEMPURA
- CAJUN CHICKEN SKEWERS
- CREPES WITH CHICKEN AND PAPRIKA SAUCE
- QUICHE DE POLLO CON QUESO SUIZO
- QUICHE DE POLLO CON ESPINACA
- QUICHE DE POLLO CON ESPÁRRAGOS
- CROQUETAS DE POLLO RELLENO CON JAMÓN
- CROQUETAS DE POLLO CON ALCAPARRAS
- CROQUETAS DE POLLO RELLENO CON QUESO MOZZARELLA
- CHICKEN QUICHE WITH BLUE CHEESE
- CHICKEN AND SPINACH QUICHE
- CHICKEN AND ASPARAGUAS QUICHE
- CHICKEN CROQUETTES STUFFED WITH HAM
- CHICKEN CROQUETTES WITH CAPERS
- CHICKEN CROQUETTES WITH MOZZARELLA





BOCADILLOS PARA COCTELES 3

BOCADILLOS CALIENTES

MARISCOS

- BROCHETAS DE CAMARONES CON TOCINO \$ 1.50
- BROCHETA DE CAMARONES CON ACEITUNAS \$ 1.50
- BROCHETAS DE CAMARONES AL AJILLO \$ 1.50
- BROCHETAS DE CAMARONES A LA PROVINCE \$ 1.50
- BROCHETAS DE CAMARONES A LA TEMPURA \$ 1.50
- CAMARONES EMPANIZADOS CON SALSA DE AJO-TARTARA \$ 1.50
- QUICHE DE CAMARONES \$ 1.50
- QUICHE DE CAMARONCITOS CON AJILLO \$ 1.50
- QUICHE DE CAMARONES AL PROVINCE \$ 1.50
- QUICHE DE CAMARONES CON ESPINACA \$ 1.50
- EMPANADAS DE CAMARONES \$ 1.50
- SHRIMPS WITH BACON ON SKEWER
- SHRIMP SKEWER AND OLIVES
- SHRIMP SKEWERS IN A GARLIC BUTTER SAUCE
- PROVANCALE SHRIMP SKEWERS
- TEMPURA SHRIMP SKEWERS
- BREADED SHRIMPS WITH GARLIC TARTARE SAUCE
- SHRIMP QUICHE
- BABY SHRIMP QUICHE IN GARLIC BUTTER SAUCE
- PROVANCALE SHRIMP QUICHE
- SHRIMP AND SPINACH QUICHE
- SHRIMP EMPANADAS

PESCADO

- DEDITOS DE PESCADO A LA TEMPURA CON SALSA TERYAKI
- MEDALLONES DE PESCADO CON SALMON AHUMADO A LA PARISIENSE
- DEDITOS DE PESCADO EN CHAQUETA DE CERVEZA (OLRY)
- MEDALLONCITOS DE PESCADO AL AJILLO
- ENROLLADITO DE PESCADO Y SALMON AHUMADO CON ESPINACA
- ROSA DE SALMÓN AHUMADO EN SALSA DE AZAFRAN \$ 1.50
- SALMÓN AHUMADO Y ESPINACA EN HOJALDRE \$ 1.50
- QUICHE DE SALMÓN AHUMADO \$ 1.50
- QUICHE DE SALMÓN AHUMADO CON ESPINACA \$ 1.50
- STRUDEL DE SALMÓN AHUMADO CON CAMARONCITOS \$ 1.50
- BROCHETA DE PESCADOS MIXTOS CON SALSA DE ALCAPARRA \$ 1.50
- BROCHETA DEL MAR CON SALSA DE AJO
- TEMPURA FRIED FISH FINGERS WITH TERYAKI SAUCE
- WHITE FISH MEDALIONS WITH SMOKED SALMON A LA PARISIENE
- FISH FINGERS IN BEER BATTER
- FISH MEDALIONS IN GARLIC BUTTER SAUCE
- WHITE FISH MOUSE ROLLED IN SMOKED SALMON WITH SPINACH
- SMOKED SALMON ROSETTE IN SAFFRON SAUCE
- SMOKED SALMON WITH SPINACH IN PUFF PASTRY
- SMOKED SALMON QUICHE
- SMOKED SALMON QUICHE WITH SPINACH
- SMOKED SALMON STRUDEL WITH BABY SHRIMPS
- MIXED FISH SKEWERS WITH CAPER SAUCE
- SEAFOOD SKEWER WITH GARLIC SAUCE

BOCADILLOS PARA COCTELES 4

BOCADILLOS CALIENTES

TÍPICOS

- EMPANADAS ARGENTINAS
- EMPANADAS CON CHORIZO CRIOLLO
- PASTELITOS DE POLLO
- RELLENITAS CON QUESO
- MINI TACO DE RES NICA
- MINI TACO DE POLLO
- PASTELITOS DE RES
- EMPANADAS DE POLLO CON CHILE
- TAMALITOS DE QUESO
- MINI NACATAMALES
- ARGENTINIAN STYLE EMPANADAS
- EMPANADAS STUFFED WITH CREOLE CHORIZO
- MINI PASTRY PURSE STUFFED WITH CHICKEN
- RELLENITAS CON QUESO
- NICARAGUAN BEEF TACOS
- CHICKEN TACOS
- MINI PASTRY PURSE STUFFED WITH BEEF
- CHICKEN EMPANADAS WITH CHILE
- CHEESE TAMAL
- MINI NACATAMALES





BOCADILLOS PARA COCTELES 5

BOCADILLOS FRÍOS

QUESO

- CANAPÉ DE QUESO BRIE \$ 1.25
- CANAPÉ DE QUESO SUIZO \$ 1.25
- CANAPÉ DE QUESO MOZARELLA CON TOMATE
- MINI BROCHETA DE BOLITAS DE QUESO CON TOMATE
- CANAPÉ DE MOUSSE DE QUESO FANTASY
- CANAPÉ DE MOUSSE DE QUESO AZUL CON UVA Y NUECES \$ 1.50
- TARTAleta DE MOUSE DE QUESO AZUL \$ 1.50
- CANAPÉ DE QUESO PROSCIUTTO CON MELON \$ 1.50
- BRIE CHEESE CANAPE
- SWISS CHEESE CANAPE
- TOMATO-MOZZARELLA CANAPE
- BABY MOZZARELLA AND TOMATO ON A SKEWER
- CHEESE MOUSSE FANTASY ON COAST
- CHEESE MOUSSE CANAPE WITH GRAPES AND WALLNUTS
- BLUE CHEESE MOUSSE IN A TART SHELL
- CHEESE CANAPE WITH PROSCIUTTO AND CANTALOUPE

AVES

- TARTAleta RELLENA CON ENSALADA DE POLLO
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE POLLO CON ESPINACA
- CANAPÉ DE POLLO AHUMADO CON QUESO FILADELFIA
- CANAPÉ DE MEDALLONCITO DE POLLO CON PROSCIUTTO
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE POLLO CON MOUSSE DE ESPARRAGOS
- CANAPÉ DE PATÉ DE HÍGADO
- ENROLLADITO DE POLLO CON PATÉ DE HÍGADO
- CHICKEN SALAD ON A TART SHELL
- CHICKEN ROLLED WITH SPINACH ON A COAST
- SMOKED CHICKEN CANAPE WITH CREAM CHEESE
- MINI CHICKEN MEDALLION CANAPE WITH PROSCIUTTO
- CHICKEN ROLLED WITH ASPARRAGOS MOUSSE ON A COAST
- LIVER PATE MOUSSE ON COAST
- CHICKEN AND LIVER PATE MOUSSE ROLL



BOCADILLOS PARA COCTELES 6

BOCADILLOS FRÍOS

QUESO

- CANAPÉ DE QUESO BRIE \$ 1.25
- CANAPÉ DE QUESO SUIZO \$ 1.25
- CANAPÉ DE QUESO MOZARELLA CON TOMATE
- MINI BROCHETA DE BOLITAS DE QUESO CON TOMATE
- CANAPÉ DE MOUSSE DE QUESO FANTASY
- CANAPÉ DE MOUSSE DE QUESO AZUL CON UVA Y NUECES \$ 1.50
- TARTAleta DE MOUSE DE QUESO AZUL \$ 1.50
- CANAPÉ DE QUESO PROSCIUTTO CON MELÓN \$ 1.50
- BRIE CHEESE CANAPE
- SWISS CHEESE CANAPE
- TOMATO-MOZZARELLA CANAPE
- BABY MOZZARELLA AND TOMATO ON A SKEWER
- CHEESE MOUSSE FANTASY ON COAST
- CHEESE MOUSSE CANAPE WITH GRAPES AND WALLNUTS
- BLUE CHEESE MOUSSE IN A TART SHELL
- CHEESE CANAPE WITH PROSCIUTTO AND CANTALOUPE

JAMÓN

- CANAPÉ DE JAMÓN CON PEPINILLO
- CANAPÉ DE JAMÓN CON CREMA DE RÁBANO PICANTE
- CANAPÉ DE JAMÓN SERRANO CON FRESA
- CANAPÉ MOUSSE DE JAMÓN DE PIERNA AHUMADO
- HAM CANAPE WITH GERKHINS
- HAM CANAPE WITH HORSERADISH CREAM
- SERRANO HAM AND STRAWBERRY ON COAST
- SMOKED HAM MOUSSE ON COAST

AVES

- TARTAleta RELLENA CON ENSALADA DE POLLO
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE POLLO CON ESPINACA
- CANAPÉ DE POLLO AHUMADO CON QUESO FILADELFA
- CANAPÉ DE MEDALLONCITO DE POLLO CON PROSCIUTTO
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE POLLO CON MOUSSE DE ESPARRAGOS
- CANAPÉ DE PATÉ DE HÍGADO
- ENROLLADITO DE POLLO CON PATÉ DE HÍGADO
- CHICKEN SALAD ON A TART SHELL
- CHICKEN ROLLED WITH SPINACH ON A COAST
- SMOKED CHICKEN CANAPE WITH CREAM CHEESE
- MINI CHICKEN MEDALLION CANAPE WITH PROSCIUTTO
- CHICKEN ROLLED WITH ASPARRAGOS MOUSSE ON A COAST
- LIVER PATE MOUSSE ON COAST
- CHICKEN AND LIVER PATE MOUSSE ROLL

RES

- CANAPÉ DE RES TATAR
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE RES ESTILO ALEMÁN
- CANAPÉ DE ENROLLADO DE RES CON PIMENTÓN
- BEEF TATARE ON A TOAST
- GERMAN STYLE BEEF ROLL
- BEEF CANAPE WITH ROASTED BELL PEPPER ON A COAST



BOCADILLOS PARA COCTELES 7

BOCADILLOS FRÍOS

PESCADO / MARISCOS

- CANAPÉ DE SALMÓN AHUMADO CON ALCAPARRAS
- CANAPÉ DE MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO
- CANAPÉ SE SALMÓN AHUMADO ENROLLADO CON ESPINACA
- CANAPÉ DE CAMARÓN CON CEBOLLA COCTEL \$ 1.50
- TARTAleta DE CAMARONCITO CON AGUACATE \$ 1.50
- TARTAleta RELLENA DE ENSALADA DE ATÚN \$ 1.50
- TARTAleta DE ATÚN MARINADA CON SALSA SOYA
- TARTAleta RELLENA DE ENSALADA DE CANGREJO \$1.25
- TOMATE RELLENO CON ENSALADA DE CANGREJO \$1.25
- MINI CÓCTEL DE CAMARÓN \$ 1.50
- SMOKED SALMON CANAPE WITH CAPERS
- SMOKED SALMON MOUSSE ON COAST POINT
- SMOKED SALMON ROLLED WITH SPINACH
- SHRIMP CANAPE WITH COCTAIL ONION
- BABY SHRIMP TART WITH AVOCADO
- TUNA SALAD ON A TART SHELL
- SOY SAUCE MARINATED TUNA IN A TART SHELL
- CRAB MEAT SALAD ON A TART SHELL
- CRAB MEAT SALAD IN A TOMATO CUP
- MINI SHRIMP COCTAIL
- SHOOTER DE BLOODY MARY CON CAMARÓN \$ 1.50
- SHOOTER DE BLOODY MARY CON BOLITAS DE LANGOSTA \$2.00
- MINI BLINIS CON CAVIAR \$2.00
- BLOODY MARY SHOOTER WITH BABY SHRIMPS
- BLOODY MARY SHOOTER WITH LOBSTER BALLS
- MINI BLINIS WITH CAVIAR

MOUSSE

- MOUSSE DE QUESO CON HIERBAS, ALCACHOFAS O ESPARRAGOS
- MOUSSE DE QUESO CON SALMÓN AHUMADO
- MOUSSE DE QUESO CON ESPARRAGOS
- MOUSSE DE PATÉ DE LA CASA
- CHEESE MOUSSE WITH ARTICHOKE OR ASPARRAGUS
- CHEESE MOUSSE WITH SMOKED SALMON
- ASPARRAGOS AND CHEESE MOUSSE
- HOME MADE PATE MOUSSE

LOS BOCADILLOS DE MARISCOS TIENEN PRECIO DIFERENTE SEGÚN LA TEMPORADA.
SEAFOOD PRICES WILL VARY ACCORDING TO MARKET PRICE



MENÚ DESAYUNOS

OPCIÓN 1

- CAFÉ
- LECHE
- JUGOS DE TEMPORADA
- FRUTAS DE TEMPORADA
- PANECILLOS
- MANTEQUILLA Y MERMELADA
- HUEVOS REVUELTOS
- PUNTAS DE RES MEXICANA
- GALLO PINTO
- PAPAS SALTEADAS

- COFFEE
- MILK
- ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
- SEASONAL FRUITS
- BAKERY BASKET
- FRUIT PRESERVES AND BUTTER
- SCRAMBLED EGGS
- MEXICAN BEEF TIPS
- GALLO PINTO (RICE AND RED BEANS)

OPCIÓN 2

- CAFÉ
- LECHE
- JUGOS DE TEMPORADA
- FRUTAS DE TEMPORADA
- PANECILLOS
- MANTEQUILLA Y MERMELADA
- TOSTADA FRANCESA
- CHILAQUILES
- QUESO FRITO
- JAMÓN

- COFFEE
- MILK
- ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
- SEASONAL FRUITS
- BAKERY BASKET
- FRUIT PRESERVES AND BUTTER
- FRENCH TOAST
- CHILLAQUILES (FRIED TORTILLA CHIPS WITH SHREDDED CHICKEN BREAST SMOTHERED IN A CREAMY SAUCE)
- HAM

OPCIÓN 3

- CAFÉ
- LECHE
- JUGOS DE TEMPORADA
- FRUTAS DE TEMPORADA
- PANECILLOS
- MANTEQUILLA Y MERMELADA
- OMELET DE HUEVO
- SALCHICHAS
- EMPANADAS
- TAJADAS FRITAS

- COFFEE
- MILK
- ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
- SEASONAL FRUITS
- BAKERY BASKET
- FRUIT PRESERVES AND BUTTER
- PLAIN OMELETS
- BREAKFAST SAUSAGE
- EMPANADAS
- FRIED GREEN PLANTAIN CHIPS

OPCIÓN 4

- CAFÉ
- LECHE
- JUGOS DE TEMPORADA
- FRUTAS DE TEMPORADA
- PANECILLOS
- MANTEQUILLA Y MERMELADA
- HUEVO POCHE
- BACON
- PAPAS ROSTI
- MADURO FRITO

- COFFEE
- MILK
- ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
- SEASONAL FRUITS
- BAKERY BASKET
- FRUIT PRESERVES AND BUTTER
- POACHED EGG
- BACON
- ROSTI POTATOES
- FRIED SWEET PLANTAINS





MENÚ DESAYUNOS 2

OPCIÓN 5

- CAFÉ
 - LECHE
 - JUGOS DE TEMPORADA
 - FRUTAS DE TEMPORADA
 - PANECILLOS
 - MANTEQUILLA Y MERMELADA
 - HUEVOS RANCHEROS
 - POLLO A LA REINA
 - HASH BROWN
 - FRIJOLES MOLIDOS
-
- COFFEE
 - MILK
 - ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
 - SEASONAL FRUITS
 - BAKERY BASKET
 - FRUIT PRESERVES AND BUTTER
 - RANCHERO EGGS
 - QUEEN STYLE CHICKEN
 - HASH BROWN POTATOES

OPCIÓN 6

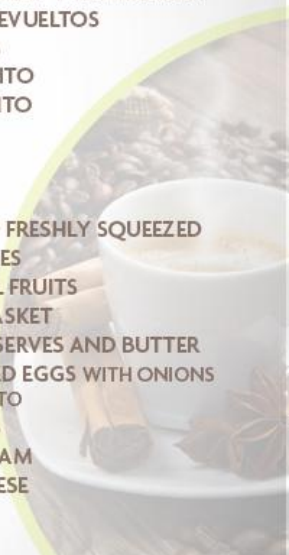
- CAFÉ
 - LECHE
 - JUGOS DE TEMPORADA
 - FRUTAS DE TEMPORADA
 - PANECILLOS
 - MANTEQUILLA Y MERMELADA
 - HUEVOS FRITOS
 - PUNTA DE RES CON HONGOS
 - QUICHE LORRAINE
 - FRIJOLES FRITOS
-
- COFFEE
 - MILK
 - ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
 - SEASONAL FRUITS
 - BAKERY BASKET
 - FRUIT PRESERVES AND BUTTER
 - FRIED EGGS
 - BEEF TIPS WITH MUSHROOMS
 - QUICHE LORRAINE

OPCIÓN 7

- CAFÉ
 - LECHE
 - JUGOS DE TEMPORADA
 - FRUTAS DE TEMPORADA
 - PANECILLOS
 - MANTEQUILLA Y MERMELADA
 - OMELET DE VEGETALES
 - NACATAMAL
 - MORTADELA
 - GALLO PINTO
-
- COFFEE
 - MILK
 - ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
 - SEASONAL FRUITS
 - BAKERY BASKET
 - FRUIT PRESERVES AND BUTTER
 - VEGETABLE OMELET
 - NACATAMAL
 - MORTADELLA
 - GALLO PINTO (RICE AND RED BEANS)

OPCIÓN 8

- CAFÉ
 - LECHE
 - JUGOS DE TEMPORADA
 - FRUTAS DE TEMPORADA
 - PANECILLOS
 - MANTEQUILLA Y MERMELADA
 - HUEVOS REVUELTOS
 - PANCAKES
 - JAMÓN FRITO
 - QUESO FRITO
-
- COFFEE
 - MILK
 - ASSORTED FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
 - SEASONAL FRUITS
 - BAKERY BASKET
 - FRUIT PRESERVES AND BUTTER
 - SCRAMBLED EGGS WITH ONIONS AND TOMATO
 - PANCAKES
 - GRILLED HAM
 - FRIED CHEESE





MENÚ INTERNACIONAL

MENÚ 1

- ENSALADA DE LECHUGAS COLORIDAS CON FRESAS Y JULIANA DE ZANAHORIA
- ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA MORENA, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- MEDALLONES DE RES EN SALSA DE CEBOLLA ESTILO BOSTON.
- FRICASSE CON CHAMPINONES.
- ARROZ AL VAPOR.
- VEGETALES AL PESTO.
- PASTEL DE ZANAHORIA.
- MOUSSE DE VAINILLA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- ASSORTED LETTUCE SALAD WITH STRAWBERRIES AND JULIENNE OF CARROTS.
- TOMATO AND RED ONION SALAD WITH 1000 ISLAND DRESSING, CHILE CRIOLLO AND VINAIGRETTE.
- BEEF MEDALLIONS IN BOSTON STYLE ONION SAUCE.
- CHICKEN FRICASSE WITH MUSHROOMS.
- STEAMED RICE.
- VEGETABLES WITH PESTO.
- CARROT CAKE.
- VANILLA MOUSSE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 2

- ENSALADA MIXTA CON JAMÓN DE POLLO.
- ENSALADA OTOÑO (ZANAHORIA, PIPIAN, COLIFLOR Y BROCOLIS) ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- CHURRASCO DE RES CON CHIMICHURRI.
- PECHUGA DE POLLO A LA PARMIGIANA.
- PAPAS AL HORNO CON CONDIMENTOS ITALIANOS.
- VEGETALES A LA MANTEQUILLA.
- TORTA DE QUESO.
- MOUSSE DE YOGUR Y FRESAS.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- MIXED SALAD WITH CHICKEN HAM, AUTUMN SALAD (CARROT, SQUASH, CAULIFLOWER AND BROCCOLI) ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI VINAIGRETTE.
- CHURRASCO OF BEEF WITH CHIMICHURRI.
- CHICKEN PARMIGIANA.
- ROASTED POTATOES WITH ITALIAN HERBS.
- VEGETABLES WITH BUTTER.
- CHEESE CAKE.
- YOGURT AND STRAWBERRY MOUSSE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 3

- ENSALADA RUSA.
- ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA MORENA, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- TORNEDOS DE RES EN SALSA DE VINO OPORTO.
- FILETE DE PARGO ROJO AL AJILLO.
- ARROZ CON HONGOS Y TOMILLO.
- VEGETALES A LA MANTEQUILLA.
- MINI PASTELERIA FRANCESA.
- MOUSSE DE CHOCOLATE EN SU TAZA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- RUSSIAN SALAD.
- TOMATO SALAD WITH RED ONION, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
- BEEF TORNEDOS PORT WINE SAUCE.
- RED SNAPPER FILLET WITH GARLIC.
- RICE WITH MUSHROOMS AND THYME.
- VEGETABLES WITH BUTTER.
- MINI FRENCH PASTRIES.
- CHOCOLATE MOUSSE BREAD ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 4

- ENSALADA CAPRESE REAL.
- ENSALADA PRIMAVERAL CON JULIANA DE POLLO, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- FILETE DE RES EN SALSA DE HONGOS.
- MEDALLONES DE POLLO EN SALSA DE ENELDO.
- ARROZ PILAF.
- VEGETALES CON SALSA DE QUESO.
- STRUDEL DE MANZANA CON SALSA DE CANELA.
- TORTA SELVA NEGRA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- REAL CAPRESE SALAD.
- SPRING SALAD WITH JULIENNE OF CHICKEN, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
- BEEF TENDERLOIN IN MUSHROOM SAUCE.
- MEDALLIONS OF CHICKEN IN DILL SAUCE.
- RICE PILAF.
- VEGETABLE WITH CHEESE SAUCE.
- APPLE STRUDEL WITH CINNAMON SAUCE.
- BLACK FOREST CAKE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.



MENÚ INTERNACIONAL 2

MENÚ 5

- ENSALADA DE PASTA DE CODITOS CON ATUN.
 - ENSALADA MIXTA A LA VINAGRETA, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
 - MEDALLONES DE CERDO CON SALSA DE ENCEBOLLADO Y MIEL.
 - MEDALLONES DE POLLO CON SALSA DE HONGOS PORCINI.
 - PAPAS GRATINADAS.
 - ARROZ CAMPESINO.
 - PARFAIT DE FRAMBUESA.
 - DAMA BLANCA.
 - PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
-
- ELBOW MACARONI SALAD WITH TUNA.
 - MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
 - PORK MEDALLIONS WITH ONIONS AND HONEY SAUCE.
 - CHICKEN MEDALLIONS WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE.
 - SCALLOPED POTATOES.
 - FARMER RICE.
 - RASPBERRY PARFAIT.
 - WHITE LADY.
 - BREAD ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 6

- ENSALADA DE PASTA ITALIANA CON JAMÓN DE PAVO Y PESTO.
 - ENSALADA VERDE CON CROTONES DE HIERBAS, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
 - MEDALLONES DE POLLO CON SALSA ROSADA Y FRUTAS GRILLADAS.
 - FILETE DE ROBALO ESTILO TIPITAPA.
 - ARROZ CON HONGOS Y TOMATE SECO.
 - LEGUMBRES SALTEADAS CON ALMENDRAS.
 - TORTA AMERICANA CON FRESAS.
 - PASTEL DE QUESO CLÁSICO.
 - PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
-
- ITALIAN PASTA SALAD WITH TURKEY HAM AND PESTO.
 - GREEN SALAD WITH HERB CROUTONS, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
 - MEDALLIONS OF CHICKEN WITH PINK SAUCE AND GRILLED FRUITS.
 - SEA BASS FILLET IN TIPITAPA SAUCE.
 - RICE WITH MUSHROOMS AND DRIED TOMATOES.
 - VEGETABLES SAUTEED WITH ALMONDS.
 - AMERICAN CAKE WITH STRAWBERRIES.
 - CLASSIC CHEESECAKE ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 7

- ENSALADA PRIMAVERAL, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- ENSALADA DE LECHUGAS VARIADAS CON MANDARINAS Y QUESO PARMESANO.
- FILETE DE ROBALO EN SALSA DE CHAMPAÑA.
- PECHUGA DE POLLO AL MILANESA CON SALSA DE TOMATE FRESCO Y ALBAHACA.
- ARROZ PILAF.
- VEGETALES GLASEADOS.
- ENROLLADO DE FRUTAS.
- TORTA DE MARACUYÁ.
- CREPAS DE CHAMPIGNON CON SALSA DE QUESO.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- SPRING SALAD, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI VINAIGRETTE.
- MIXED LETTUCE SALAD WITH MANDARIN ORANGES AND PARMESAN CHEESE.
- SEA BASS FILLET IN CHAMPAGNE SAUCE.
- BREADED CHICKEN BREAST WITH TOMATO SAUCE AND FRESH BASIL.
- RICE PILAF.
- GLAZED VEGETABLES.
- CREPES WITH MUSHROOMS AND CHEESE SAUCE.
- SPONGE CAKE SPIRAL WITH ASSORTED FRUITS.
- PASSION FRUIT CAKE.
- ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 8

- ENSALADA DE VERDURAS VARIADAS Y ACEITE EXTRA VIRGEN (LECHUGA, TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA).
- REMOLACHA, CHILOTE Y PALMITO)
- ENSALADA DE PAPAS CON JAMÓN DE PAVO Y ACEITUNAS NEGRAS, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- MEDALLONES DE RES EN SALSA JEREZ.
- PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE FINAS HIERBAS.
- PAPAS AL ROMERO.
- LEGUMBRES AL VAPOR.
- FLAN DE CARAMELO.
- PASTEL SELVA NEGRA Y FRUTAS DE LA ESTACIÓN LAMINADAS.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- MIXED VEGETABLE SALAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, CARROT, BEETS, PALM HEARTS AND BABY CORN).
- POTATO SALAD WITH TURKEY HAM AND BLACK OLIVES, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI VINAIGRETTE.
- BEEF MEDALLIONS IN SHERRY SAUCE.
- CHICKEN BREAST IN HERB SAUCE.
- ROSEMARY POTATOES.
- STEAMED VEGETABLES.
- CARAMEL FLAN.
- BLACK FOREST CAKE AND SPONGE CAKE SPIRAL WITH ASSORTED FRUITS.
- ROLLS AND BUTTER.



MENÚ INTERNACIONAL 3

MENÚ 9

- ENSALADA CESAR (LECHUGA CON CROTONES, QUESO PARMESANO, SALSA ESPECIAL).
- PASTA ITALIANA CON HONGOS Y TOMATE.
- FILET MIGNON DE RES EN SALSA DE 5 PIMIENTAS.
- MEDALLONES DE POLLO AL ESTILO FLORENTINA (GRATINADA CON ESPINACA Y QUESO MOZARELLA).
- ARROZ CON HONGOS.
- VEGETALES MIXTOS AL PESTO.
- TARTAleta DE ALBARICOQUE.
- PASTEL DE CHOCOLATE.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- CAESAR SALAD (ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN CHEESE, HOMEMADE CAESAR DRESSING).
- ITALIAN PASTA SALAD WITH MUSHROOM AND TOMATO.
- MINI FILET MIGNON 5 PEPPER SAUCE.
- FLORENTINE STYLE CHICKEN MEDALLIONS (BAKED WITH SPINACH AND MOZZARELLA CHEESE).
- RICE WITH MUSHROOMS.
- MIXED VEGETABLES WITH PESTO.
- APRICOT TART.
- CHOCOLATE CAKE.
- ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 10

- ENSALADA INDIANA (CON POLLO EN CUBOS, ARROZ PIMENTOL AL CURRY ENSALADA DE PASTA CON JAMÓN Y NUECES, ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA).
- MEDALLONES DE RES EN SALSA DE HONGOS ITALIANOS.
- SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPAGNE.
- ARROZ A LA VIÑA.
- VEGETALES AL VAPOR CON MANTEQUILLA.
- MOUSSE DE CHOCOLATE.
- PASTEL DE QUESO CLÁSICO.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- CURRIED CHICKEN SALAD WITH BELL PEPPERS
- PASTA SALAD WITH HAM AND WALLNUTS, ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI VINAIGRETTE.
- BEEF MEDALLIONS IN ITALIAN MUSHROOM SAUCE
- CHICKEN BREAST IN CHAMPAGNE SAUCE.
- RICE WITH RAISINS.
- STEAMED VEGETABLES WITH BUTTER.
- CHOCOLATE MOUSSE.
- CLASSIC CHEESECAKE.
- ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 11

- ENSALADA CAPRESE (TOMATE, QUESO MOZARELLA, PESTO).
- ENSALADA DE ANTIPASTOS ITALIANOS (BERENJENA, ZUCCHINI, HONGOS), ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- MEDALLONES DE RES RELLENOS DE QUESO AZUL EN SALSA DE VINO TINTO.
- FILETE DE PESCADO "DORADO" AL AJILLO.
- ARROZ CAMPESINO.
- VEGETALES AL VAPOR SALTEADAS CON ALMENDRAS.
- PASTEL DE FRESAS CON YOGURT.
- MACEDONIA DE FRUTAS TROPICALES.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.

- CAPRESE SALAD (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, PESTO).
- ITALIAN ANTIPASTO SALAD (EGGPLANT, ZUCCHINI, MUSHROOMS), ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
- MEDALLIONS OF BEEF STUFFED WITH BLUE CHEESE IN A RED WINE SAUCE.
- DORADE FILLET IN GARLIC.
- FARMER RICE.
- STEAMED VEGETABLES SAUTEED WITH ALMONDS.
- STRAWBERRY YOGURT CAKE
- TROPICAL FRUIT SALAD.
- ROLLS AND BUTTER.

OPCIÓN 12

- ENSALADA GRIEGA (PEPINO, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNA, QUESO FETA).
- ENSALADA RUSA (PAPAS, ZANAHORIA, PETIT POIS EN SALSA DE MAYONESA), ACOMPAÑADA DE SALSA ROSADA, CHILE CRIOLLO Y VINAGRETA.
- MEDALLONES DE RES EN SALSA JALAPEÑA.
- PECHUGA DE POLLO A LA HAWAIANA.
- PAPAS DUCHESSE CON BRÓCOLIS.
- ARROZ CON COCO.
- PASTEL DE NUECES.
- TIRAMISU.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA

- GREEK SALAD (CUCUMBER, TOMATO, ONION, OLIVES, FETA).
- RUSSIAN SALAD (POTATOES, CARROTS, GREEN PEAS MAYONNAISE SAUCE), ACCOMPANIED BY PINK SAUCE, CREOLE CHILI AND VINAIGRETTE.
- BEEF MEDALLIONS IN JALAPEÑO SAUCE.
- HAWAIIAN CHICKEN BREAST.
- DUCHESSE POTATOES WITH BROCCOLI.
- COCONUT RICE.
- WALLNUT CAKE.
- TIRAMISU.
- ROLLS AND BUTTER.





MENÚ SERVIDOS

OPCIÓN 1

- ENSALADA CAPRESE (TOMATE, QUESO MOZARELLA, PESTO). MEDALLONES DE RES EN SALSA CAPUCHINO, PAPAS AL ROMERO, ARROZ PILAF.
- TRES LECHES.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ Y TE.

- CAPRESE SALAD (TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO). BEEF MEDALIONS IN CAPPUCINO SAUCE, ROSEMARY POTATOES, RICE PILAF.
- TRES LECHE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER
- COFFEE OR TEA.

OPCIÓN 2

- ENSALADA GRIEGA (PEPINO, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNA, QUESO FETA).
- MEDALLONES DE POLLO EN SALSA CHAMPAGNE, ARROZ SALVAJE, VEGETALES VARIADOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA.
- SELVA NEGRA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ Y TE.

- GREEK SALAD(CUCUMBERS, TOMATO, ONIONS, OLIVES AND FETA CHEESE).
- CHICKEN MEDALIOS IN CHAMPAGNE SAUCE, WILD RICE, SAUTÉED VEGETABLES WITH BUTTER.
- BLACK FOREST CAKE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.
- COFFEE OR TEA.

OPCIÓN 3

- ENSALADA PRIMAVERAL.
- FILETE DE RÓBALO AL AJILLO, PAPAS AL HORNO CON CONDIMENTOS ITALIANOS, ARROZ CON HONGOS.
- FLAN DE CARAMELO.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ Y TE.

- SPRING SALAD.
- SEABASS FILET IN A GARLIC BUTTER SAUCE, ROASTED POTATOES WITH ITALIAN HERBS, RICE WITH MUSHROOMS.
- CARAMELL FLAN.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.
- COFFEE OR TEA.

OPCIÓN 4

- ENSALADA CALIPSO.
- TRENZA DE RES Y PECHUGA DE POLLO CON SALSA BERNESA, PAPAS ROMANOFF Y VEGETALES A LA MANTEQUILLA.
- TORTA DE CHOCOLATE SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ Y TE.

- CALIPSO SALAD.
- BEEF TREES AND CHICKEN BREAST IN SAUCE BERNAISE, ROMANOFF POTATOES AND BUTTERED VEGETABLES.
- CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.
- COFFEE OR TEA.



MENÚ SERVIDOS 2

OPCIÓN 5

- ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMATE, PEPINO, PUERROS, ZANAHORIA, CHILTOMA, REMOLACHA) CON SALSA DE YOGURT NATURAL.
- DÚO DE BROCHETA DE RES & MEDALLÓN DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA, ARROZ CAMPESINO & VEGETALES EN BARQUITO DE PÁPAS.
- STRUDEL DE MANZANA CON SALSA DE VAINILLA.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ & TE.

- MIXED SALAD (LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, LEEKS, CARROTS, BELL PEPPERS, BEETS), IN A YOGURT DRESSING
- DUO OF BEEF SKEWER AND CHICKEN MEDALLION IN JALAPEÑO SAUCE, FARMER RICE AND VEGETABLES IN A BAKED POTATO BOAT.
- APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.
- COFFEE OR TEA.

OPCIÓN 6

- ENSALADA CESAR CON PAN DE AJO.
- MEDALLÓN DE POLLO RELLENO CON BRÓCOLIS EN SALSA CHARDONNAY CON CAMA DE ESPINACA, PAPA AL HORNO CON CREMA Y TOCINETAS, ZANAHORIA VICHY.
- PERA AL VINO.
- PANECILLOS Y MANTEQUILLA.
- CAFÉ Y TE.

- CESAR SALAD WITH GARLIC BREAD.
- CHICKEN MEDALLION STUFFED WITH STUFFED WITH BROCCOLI OVER A BED OF SPINACH, CHARDONNAY SAUCE, BAKED POTATOES WITH SOUR CREAM AND BACON, VICHY CARROTS.
- VINE POACHED PEAR.
- BREAD ROLLS AND BUTTER.
- COFFEE OR TEA.





MENÚ PARA NIÑOS

OPCIÓN 1

- ENSALADA COLESLAW.
- HOT DOG (SALSA KETCHUP, MOSTAZA, MAYONESA).
- PAPAS A LA FRANCESA.
- MINI MUFFINS.

- COLE SLAW.
- HOT DOG (KETCHUP, MUSTARD, MAYONNAISE).
- FRENCH FRIES.
- MINI MUFFINS.

OPCIÓN 2

- HAMBURGUESA DE POLLO (TOCINETA, LECHUGA, TOMATE SALSA KETCHUP, MOSTAZA, MAYONESA).
- PAPAS CHIPS.
- HELADO DE VAINILLA.

- CHICKEN BURGERS (BACON, LETTUCE, TOMATO, KETCHUP, MUSTARD, MAYONNAISE).
- POTATO CHIPS.
- VANILLA ICE CREAM.

OPCIÓN 3

- ENSALADA COLESLAW.
- NUGGETS DE POLLO (SALSA KETCHUP, MOSTAZA, MAYONESA).
- PAPAS FRITAS.
- BROWNIES DE CHOCOLATE.

- COLE SLAW.
- CHICKEN NUGGETS (KETCHUP, MUSTARD, MAYONNAISE).
- FRENCH FRIES.
- CHOCOLATE BROWNIES.

OPCIÓN 4

- CHICKEN NUGGETS (SALSA KETCHUP, MOSTAZA, MAYONESA).
- MINI PIZZA DE JAMÓN Y QUESO.
- PAPAS FRITAS.
- HELADO DE FRESA Y CHOCOLATE.

- CHICKEN NUGGETS (KETCHUP, MUSTARD, MAYONNAISE).
- MINI HAM AND CHEESE PIZZA.
- FRENCH FRIES.
- STRAWBERRY AND CHOCOLATE ICE CREAM.



Kids meals