

KIT DE Banquetes

HOTEL HOLIDAY INN EXPRESS CARTAGENA MANGA

Salones unidos Medidas 163,86 m2		Salón 1 Medidas 88 m2		Salón 2 Medidas 75,86 m2	
Aula 72 Paxs	Auditorio 191 Paxs	Aula 39 Paxs	Auditorio 105 Paxs	Aula 34 Paxs	Auditorio 91 Paxs
Imperial 41 Paxs	Redonda 41 Paxs	Imperial 23 Paxs	Redonda 23 Paxs	Imperial 20 Paxs	Redonda 20 Paxs
U 49 Paxs	Coctel 172 Paxs	U 27 Paxs	Coctel 95 Paxs	U 23 Paxs	Coctel 82 Paxs
Banquetes mesa 1,20 143 Paxs	Banquetes mesa 1,80 180 Paxs	Banquetes mesa 1,20 79 Paxs	Banquetes mesa 1,80 79 Paxs	Banquetes mesa 1,20 68 Paxs	Banquetes mesa 1,80 68 Paxs

ALIMENTOS Y BEBIDAS



DESAYUNO BUFFET

En el restaurante principal del hotel o en salón de reunión.

BRUNCH

- Burritos de pollo al estilo mexicano.
- Mini bowl de crema con chía, arándanos, melocotón y coco azucarado.
- Cacerola con huevos pochados en salsa roja con queso rallado y crema agria.
- Tostadas de pan de orégano con aguacate, pico de gallo, huevo pochado.
- Estación de sandwich croque monsieur.
- Hot cakes con bananos bañados en chocolate.
- Müsli de avena con chía y mermelada de arándanos.
- Lomo de cerdo laminado y glaseado en sus propios jugos.

Estación de frutas

Fritos típicos



Estación de pan:

Pan de orégano, pan de ajo, palitroques, láminas de hojaldre con parmesano

Estación de postres:

Panacota, mini muffin de banano, torta de zanahoria, gelatina.

Estación de café

Estación de café (Agua, café, té, chocolate y galletas) x 8 Horas

Coffee break

Incluye una opción de pasaboca salado o dulce más jugo natural

Opciones:

- Chía pudding con granola y fruta fresca
- Parfait de frutas con shot de granola, yogurt y miel
- Fresas con crema con azúcar glass
- Mini sándwich de jamón y queso
- Mini sándwich de pollo y melocotón
- Canasta de mini fritos típicos con shots de suero y ají (3 unidades)
- Arepita rellena de tocino y queso
- Wrap de carne y salsa diablo
- Wrap de Pollo
- Sándwich de la casa
- Bowl Vegetariano
- Brownie con Helado
- Pastel Gloria con Bocadillo

ALMUERZOS O CENAS



Buffet

Elegir una opción – Incluye una bebida no alcohólica

Opciones Corporativas:

Buffet 1

- Crema de zapallo en leche de coco.
- Medallones de res en salsa de vino tinto con pepinillos y tocineta (125gr).
- Filete de pescado en leche de coco y hogao (125gr).
- Arroz de coco titoté.
- Papas torneadas bañado en salsa de queso cheddar.
- Barra de ensaladas.
- Postre a elección del chef.

Buffet 2

- Trilogía de ceviche (ceviche de camarón, ceviche peruano y ceviche de pescado apanado en salsa acevichada).
- Lomo de cerdo glaseado en salsa de vino y ciruelas (125gr).
- Pechuga de pollo en salsa de champiñones (125gr).
- Arroz cabaret (vegetales).
- Terrina de papa.
- Vegetales thai.
- Postre a elección del chef.

Buffet 3

Crema de choclo

Lomo de cerdo en salsa blanca y finas hierbas (125gr)

Suprema de pollo en salsa de mostaza Antigua(125gr)

Arroz de espinaca

Papas torneadas gratinadas

Ragú de vegetales

Postre a elección del chef

Opciones Eventos Sociales:

Buffet 1

- Barra de ensalada tipo Cobb (Huevo cocido, tocineta, tomate, maíz, apio, espinaca, mango, aguacate, champiñones salteados, guisantes, vinagre balsámico, aceite de oliva, sal.
- Lomo fino con salsa de queso azul.
- Arroz de Zanahoria.
- Vegetales Calientes.
- Papas con queso cheddar.
- Postre.

Buffet 2

- Ceviche Peruano.
- Filete de pescado en salsa de calamar y champiñones.
- Arroz Thai (vegetales, soya y ajonjolí).
- Papa rústica con hierbas.
- Barra de ensalada.
- Postre.

Buffet 3

- Sopa de Minestrone.
- Pechuga en salsa de almendras.
- Arroz de pimentón y maíz.
- Ragú de verduras.
- Papas en salsa blanca a las finas hierbas.
- Postre.

Menús Servidos Corporativo

Entrada, fuerte y postre + una bebida no alcohólica (Gaseosa o Jugo natural)

Entradas (Elegir una opción)

- Caprese con Bocconcino y reducción de Balsámico.
- Papas Foster con salsa diablo.
- Tiradito de corvina con quínoa crocante y reducción de coco y albahaca.

Fuertes (Elegir una opción)

- Canelones en salsa pomodoro o salsa blanca con tejas de Baguette al ajo.
- Lomo de Cerdo a la Pimienta con cascos de papa al aroma de paprika ahumada.
- Pechuga de pollo rellena de zetas con salsa polenta de maíz con vegetales de estación y reducción de vino tinto.

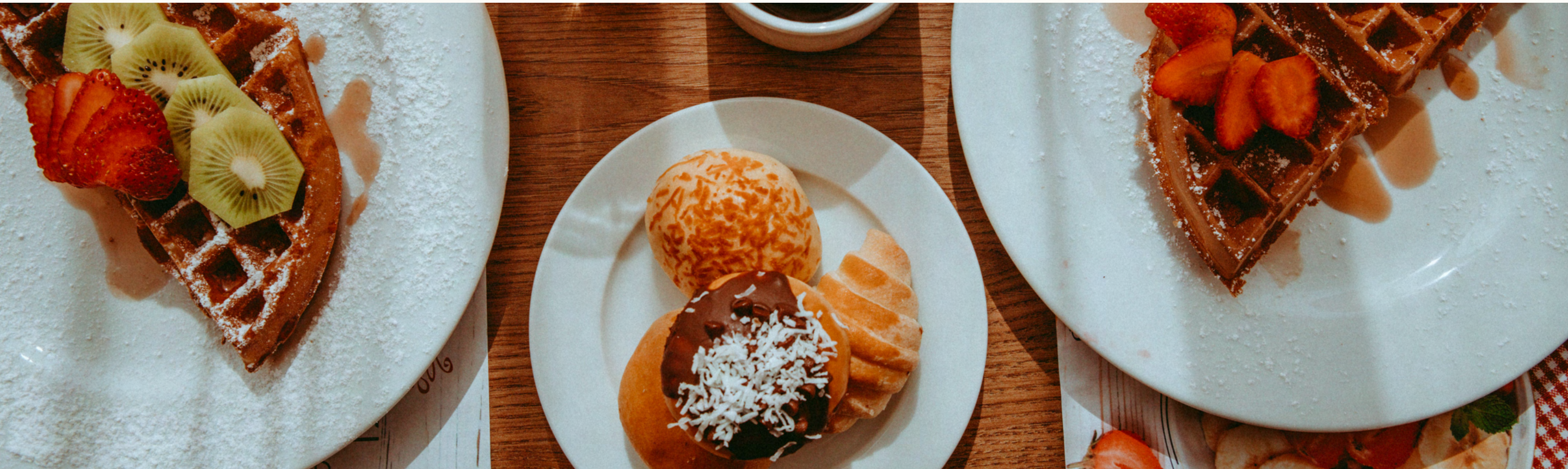
NOTA: Todos van acompañado de ensalada fresca o vegetales salteados

Postres (Elegir una Opción)

- Flan de café.
- Mini waffles con fruta y helado.
- Torta de chocolate y galletas.

Menús Servidos Gala

Entrada, fuerte y postre + una copa de vino.



MENÚ 1

ENTRADA:
Ceviche al estilo cartagenero.

FUERTE:
Filete de pescado en salsa de puerro, Puré rustico de papa, Duxelle de champiñones.

POSTRE:
Mousse de frutos rojos.

MENÚ 2

ENTRADA:
Showder de camarón (maíz, tocineta, vegetales de estación y perejil).

FUERTE:
Pechuga de pollo en chutney de piña, Puré de papa criolla, Ragú de vegetales.

POSTRE:
Brownie.

MENÚ 3

ENTRADA:
Ensalada de salmón ahumado.

FUERTE:
Lomo de res en salsa de vino tinto y dátiles.
Puré de maíz.
Mix de micro vegetales.

POSTRE:
Cheesecake.

GRAB & GO

Incluye Sándwich acompañado de papas pringles pequeñas y Coca Cola.

Opciones:

- Sándwich Roast Beef.
- Sándwich de Atún.
- Sándwich Jamón de Pavo.

PASABOCAS COCTEL

Opciones:

- Fríos**
- Ceviche de pescado en leche de tigre.
 - Ceviche de camarón con mango en salsa roja.
 - Crostinis de salmón ahumado con crema agria.
 - Mini pitas con boronía, pollo desmechado en mayonesa de cilantro.

- Calientes**
- Spring roll de camarón en salsa teriyaki.
 - Mini cordón blue.
 - Petite filet mignon de pollo.