



# BANQUETES CORPORATIVOS

## DESAYUNO PLATO SERVIDO

PBX: 2211-4446

Cotizaciones

[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)

## RESTRICCIONES ALIMENTARIAS



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Contiene Huevos



Contiene Derivados de Res



Contiene Mariscos



Contiene Nueces



Libre de Lactosa



Lacteos



Alimento Ligero



Contiene Derivados de Cerdo



Contiene Alcohol



Tiempo de Preparación 20 minutos



Halal



Contiene Semillas de Ajonjolí



Plato local



Picante



## DESAYUNOS SERVIDOS

### REAL

- Jugo de naranja
- Selección de frutas frescas de temporada (piña, papaya, melón, sandía, fresas y banano)
- Huevos pochados con salmón gravlax, sobre tostada de pan integral, espinacas, gratinados con salsa "Mornay", acompañado de ensalada de arúgula y aguacate.
- Panadería dulce y panes salados

Precio \$ 19.95

### CONTINENTAL

- Jugo de frutas de temporada
- Panadería dulce escoger 4 variedades (Danesa, Croissant, Strudel de manzana, pan de chocolate, pan de banano, quesadilla, muffin, semita)
- Mermeladas y mantequilla
- Rebanadas de pan integral y pan blanco

Precio \$ 16.95

### CUSCATLECO

- Jugo de naranja
- Plato de frutas de temporada
- Huevos revueltos con casamiento, plátano frito, queso fresco
- Panadería dulce escoger 2 variedades (María Luisa, semita, quesadilla, muffin)
- Pan blanco

\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\* Precio \$ 21.90

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.

## DESAYUNOS SERVIDOS



### AMERICANO

- Jugo de naranja
- Selección de frutas de temporada
- Huevos revueltos con salsa de queso, jamón o salchicha o tocineta (seleccionar una variedad) y papa Hash Brown
- Selección de panes dulces y salados

Precio \$ 19.95

### IBERICO

- Jugo de naranja
- Selección de frutas de temporada
- Selección de quesos y jamones
- Slide de tortilla española
- Pan chapata, puree de tomate fresco, aceite de oliva
- Churros con chocolate

Precio \$ 22.90

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.

## DESAYUNOS SERVIDOS



### DEL CHEF



- Jugo de melocotón
- Omelette con salsa “Mornay” a la esencia de trufa
- Hongos salteados y papa rostizada
- Selección de panes dulces y salados
- Mermeladas y mantequilla

Precio \$ 20.25

### SALUDABLE



- Jugo de sandía
- Pudín de chía con leche de almendra y salpicón de frutos rojos
- Omelette con espinacas, salsa napolitana con pesto, zucchini salteados con aceite de oliva y comino
- Focaccia

Precio \$ 22.90

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.



# BANQUETES CORPORATIVOS

## DESAYUNO BUFFETT

PBX: 2211-4446

Cotizaciones

[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)

## DESAYUNOS BUFFET

(Mínimo 25 personas)



### SALVADOREÑO AMERICANO

- Variedad de jugos de frutas (3 opciones)
  - Selección de frutas de temporada
  - Queso guajada con loroco
  - Huevos revueltos
  - Casamiento
  - Tamales de elote
  - Chorizo de cojute
  - Salteado de pepián con tomatada
  - Maduro frito
  - Tortillas de maíz
- Variedad de jugos (3 opciones)
  - Selección de frutas de temporada (papaya, pina, melón, sandia, banano y fresas)
  - Huevos revueltos con salsa de queso
  - Tocino o salchicha
  - Papa Hash Brown
  - Tostadas con mantequilla
  - Selección de panes dulces y salados
  - Mantequilla y mermelada

Precio \$ 19.00

Precio \$ 18.00

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.



## DESAYUNOS BUFFET

(Mínimo 25 personas)

### SALUDABLE



- Variedad de jugos (3 opciones)
- Selección de frutas de temporada (papaya, pina, melón, sandía, banano, fresas)
- Parfait de yogurt con cereales
- Salmón gravlax
- Tomate provenzales
- Queso guajada
- Selección de panes dulces
- Mantequilla y mermelada
- Tostadas de pan integral y centeno

Precio \$ 19.95

### SABROSO



- Variedad de jugos (3 opciones)
- Selección de frutas de temporada (papaya, pina, melón, sandía, banano, fresas)
- Pudín de chía con arándano
- Ensalada de camarones y palmito con eneldo y limón
- Huevos revueltos con crema y espinacas
- Zucchini y hongos salteados
- Selección de panes dulces y salados
- Mantequilla y mermelada

Precio \$ 24.90

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.

## DESAYUNOS BUFFET

(Mínimo 25 personas)



### ITALIANO



- Variedad de jugos de frutas (3 opciones)
- Selección de frutas de temporada
- Ensalada Caprese, tomate y queso mozzarella
- Berenjena confitada y marinada con parmesano
- Huevos revueltos
- Pancetta frita
- Zucchini salteados con comino
- Sémola cremosa con hongos y esencia de trufa
- Selección de panes salados y focaccia

Precio \$ 19.00

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café, té caliente y leche\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.

## DESAYUNOS BUFFET

Mínimo 25 personas

Todas las opciones incluyen servicio de café, té, leches



### ESTACIONES ADICIONALES

Para estas estaciones se requiere contemplar un chef por cada 25 personas.

Precio por chef \$125.00

### ESTACIÓN DE OMELETTE

Preparadas al momento con su selección de ingredientes: huevos, claras, tomate, jamón, queso rallado, jalapeños, cebolla blanca y morada, espinaca, tocino, hongos, chile morrón verde y rojo.

Precio por persona \$ 9.90

### ESTACIÓN DE WAFFLE O PANCAKE

Preparados al momento con su selección de ingredientes: salsa de chocolate, fresas y caramelo, banano, frutos rojos, miel de abeja, miel de maple, crema Chantilly, crema de avellana y coco rallado.

Precio por persona \$ 9.90

### ESTACIÓN DE CHILAQUILES

Tortilla de maíz fritas con salsa roja, salsa verde, pollo deshilado, queso fresco, natilla, cebolla, y cilantro

Precio por persona \$ 9.90

### ESTACIÓN DE PUPUSAS (3 por persona)

Preparadas al momento con su selección de ingredientes: Frijoles molido, queso, chicharrones. Loroco

Curtido y salsa

Precio por persona \$ 9.90



# BANQUETES CORPORATIVOS

## DESAYUNO PLATO SERVIDO

PBX: 2211-4446

Cotizaciones

[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)



# BANQUETES CORPORATIVOS

## ALMUERZO O CENA PLATO SERVIDO

PBX: 2211-4446

Cotizaciones a  
[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)

## RESTRICCIONES ALIMENTARIAS



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Contiene Huevos



Contiene Derivados de Res



Contiene Mariscos



Contiene Nueces



Libre de Lactosa



Lacteos



Alimento Ligero



Contiene Derivados de Cerdo



Contiene Alcohol



Tiempo de Preparación 20 minutos



Halal



Contiene Semillas de Ajonjolí



Plato local



Picante



## ALMUERZO y CENA SERVIDO

(Seleccione su propio menú servido. Mínimo 15 personas)

### OPCIÓN 1 MENÚ DE 3 TIEMPOS

Sopa o ensalada

Plato fuerte:1 proteína

Postre

**Precio - \$ 36.90**

### OPCIÓN 2 MENÚ DE 4 TIEMPOS (con sopa)

Ensalada

Sopa

Plato fuerte:1 proteína

Postre

**Precio - \$ 38.90**

### OPCIÓN 3 MENÚ DE 4 TIEMPOS (con entremés)

Ensalada

Entremés o sopa

Plato fuerte:2 proteínas

Postre

**Precio - \$ 43.90**

### OPCIÓN 4 MENÚ DE 5 TIEMPOS

Amuse-bouche

Ensalada

Entremés o sopa

Plato fuerte: 2 proteínas

Postre

**Precio - \$ 47.90**

**Ver nuestras opciones de Mini Postres**

**Precio por porción \$ 4.00**

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan, mantequilla, café o té caliente\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.

















## ENTRADAS-ENSALADAS

- Tian caprese, tomate y mozzarella servido en rodadas con pesto y balsámico 🍷 🥕
- Ensalada Riviera (vegetales asados con arugula servida con lascas de parmesano y vinagreta de tomate secado al sol) 🍷 🥕
- Ensalada César en anillo de focaccia, lasca de parmesano y tocino. 🍷 🍷
- Bouquet de lechuga servido con pera confitada al vino, fresas, queso azul, nueces caramelizadas y aderezo de mostaza Dijon 🍷 🥕 🍷
- Ensalada de quínoa perfumada con hierba buena y miel de abeja, fresas, melocotón, arugula y crotones 🥕
- Ensalada de lechugas mixtas con arugula, lascas de pavo, frutos del bosque y tostada de queso gratinada servida con aderezo de moras al balsámico 🍷
- Bouquet de lechuga con jamón serrano, perlas de melón, queso fresco y aderezo de balsámico 🍷 🍷
- Ensalada Tex Mex con lechuga, tomates, aguacate, maíz, pollo asado, tortillas fritas y aderezo Ranch. 🍷

















## ENTRADAS-ENTREMESES

- Milhoja de zucchini al tomillo fresco con queso de cabra liviano, olivo virgen y esencia de trufa, crujiente grisini  
- Causa peruana de atún o camarones ahumados con guacamole 
- Ceviche caribeño de pescado y camarones con leche de coco 
- Poke de atún o pollo con piña y melón, ensalada Wakame, aderezo asiático 
- Canellon de zucchini relleno de queso de cabra y tomate secado al sol, infusión verde y emulsión de azafrán  
- Carpaccio de zucchini y remolacha con virutas de parmesano, alcaparras y esencia de trufas negras  
- Carpaccio de lomito de res y pepino Thai, curtido de cebolla morada y crocante Wan Tang  
- Farandola de mini pulpo grillados y papas al azafrán 
- Tomate y berenjena confitadas con queso de cabra y aderezo de balsámico  
- Tataki de atún y sandia, ensalada Wakame y puree de edamame










## SOPAS Y CREMAS

- Sopa de tomate asados y albahaca con crotones  
- Crema de hongos frescos con crotones al romero  
- Crema de lentejas y chorizo criollo con aceite de trufas negras  
- Sopa de cebolla con tostada de queso gratinado  
- Crema de espárragos a la esencia de trufa negra 
- Dúo de crema de brócoli y coliflor  
- Vichyssoise, creme de papas y puerro con crotones 
- Consomé de pollo y vegetales
- Crema de ayote y maíz rostizado con perfume de canela 
- Bisque de langosta al Cognac a la brunoise de zanahoria 



## PLATOS FUERTES AVES

- Involtini de pollo relleno de mousse de brócoli y queso mozzarella, salsa de pimentón rojo asado, arroz con pesto y tomate confitado, ejote a la mantequilla 
- Piccata de pechuga de pollo en salsa cremosa de limón, fettuccini a la mantequilla y alcaparras, mini vegetales rostizados a la salvia 
- Balotine de pollo relleno de espinaca y ricotta, salsa provenzal con hongos, croqueta de papa y mini zanahoria salteadas a la miel
- Pechuga de pollo, salsa de loroco, pure de papa y broccoli, tomate a la provenzal 
- Rollo de pavo relleno de vegetales al pesto, reducción de vino Oporto, papa estilo dauphinoise, tomate a la provenzal 
- Rebanadas de pechuga de pavo, salsa de arándanos, arroz primavera, bastones de camote y zucchini rostizado 
- Balotine de pavo relleno de nueces y ciruelas, salsa tradicional criolla, berenjena a la pamesana, pure de papa y albahaca  



## PLATOS FUERTES DE RES








- Medallón de res en costra de parmesano sobre pappardelle con salsa cremosa de hongos, espárragos a la parrilla 🍷 🍷
- Rebanadas de lomito de res, salsa pimenta, pure de zanahoria, petit pois a la mantequilla, papa cambray rostizada 🍷
- Brisket cocido 12 horas servido con su reducción, pure de papa tradicional, vegetales asados 🍷
- Asado de tira con chimichurri argentino, cebollín asado, tomates confitados, puerros y papa asados 🍷
- Tournedo de res con salsa de queso azul y miel de maple, arroz integral con pesto de chile morrón, baby zucchini rostizados 🍷 🍷

## PLATOS FUERTES DE CERDO

- Lomo de cerdo rostizado con tomillo y hierba fresca, salsa de mostaza y maple, pure de camote asado y jengibre, mini vegetales salteados 🐷
- Lomo de cerdo relleno de frutos secos, salsa de pimenta verde, manzana asada, pure de papa al tomillo 🐷 🐷
- Lomo de cerdo con salsa tamarindo, papa semilla rostizada y rollo de vegetales asados 🐷



## PLATOS FUERTES DE PESCADO

- Filete de robalo a la chorrillana, cama de arroz al cilantro, mini vegetales salteados 
- Medallón de corvina con costra de albahaca, quinoa con frutos secos y vegetales a la parrilla 
- Filete de dorado a la plancha con mantequilla a la mediterránea, arroz blanco con hierba buena, mini zanahorias glaseadas y ejotes al vapor 
- Mahi mahi con salsa thai, perlas de arroz japones con ajonjolí tostado, espárragos salteados 
- Adoquín de salmón al champagne, galletas de risotto, dúo de pure de zanahoria y brócoli\*\* 
- Trenza de camarones al azafrán, papas vapor y puntas de espárragos\*\* 
- Filete de corvina al eneldo, servido con arroz basmati y almendras tostadas, zucchini salteados y zanahorias glaseadas 



## NUESTROS DUOS

- Lomito de res braseado con hierbas reducción de cepa Merlot, cola de langosta rostizada en mantequilla de ajo, pure, gratin de papa, mini zanahoria confitada a la miel y zucchini salteados al tomillo\*\* 🍷 🍷 🍷
- Brisket cocido 12 horas salsa demi-glace, medallón de corvina en costra de hierbas, pure de papa a la esencia de trufa, espárragos a la parrilla y tomatitos. 🍷
- Ribeye en salsa de tres pimientos, filete de salmón con salsa de champagne, croqueta de papa morada, mousse de coliflor y chocolate blanco\*\* 🍷
- Asado de tira Sous vide confitado 8 horas con vino Chianti, mahi mahi a la parrilla con salsa de curry amarillo y coco con arroz salvaje y vegetales al wok con marañón 🍷 🍷
- Medallón de res en costra de Parmesano con salsa de hongos silvestre, ballotine de pollo relleno de dátiles y higos al tomillo, pure de kale y trufa, ejotes salteados con tomate cerezas 🍷 🍷



## POSTRES

- Tartaleta de Crème brûlée a la infusión de vainilla Bourbon (🍷) (🍷)
- Bavarois de tres chocolates con salsa de frutos rojos y biscocho de almendras. (🍷) (🍷)
- Supreme relleno de mousse de chocolate y maracuyá, mirroir oscuro y coulis de trambuesas
- Domo de chocolate y crema de cassis sobre un biscocho dacquoise, salsa de Vainilla (🍷) (🍷)
- Macarron de pistacho a la crema pastelera perfumada al “Grand Marnier”, salsa de jengibre (🍷)
- Duo de Brownie blanco y oscuro, crema de Baileys y gotas de fresas reducidas (🍷)
- Opera Daloyau 1955 (🍷) (🍷)
- Tarta de las hermanas Carolina y Estefania Tatin (🍷) (🍷)
- Panna cotta de vainilla Bourbon y coulis de fresas (🍷) (🍷)
- Trilogía de postres, Macarron, Opera y tartaleta de Crème brûlée (🍷) (🍷)



## OPCIONES VEGETARIANAS

### Opción 1


Tomate y berenjena confitadas con queso de cabra y aderezo de balsámico 


Panequet de zucchini relleno de ratatouille al albahaca, salsa pomodoro 

Cheesecake tradicional con salsa de frutos rojos 

### Opción 2

Tian caprese, tomate y mozzarella servida en rodadas con pesto y balsámico 

Canneloni a la florentina, salsa cremosa 

Tartaleta de Creme brulee a la infusión de vainilla Bourbon 



# BANQUETES CORPORATIVOS

## ALMUERZO O CENA PLATO SERVIDO

PBX: 2211-4446

Cotizaciones a  
[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)



# BANQUETES CORPORATIVOS

## PAQUETE DE SEMINARIO BUFFETT

PBX: 2211-4446

Cotizaciones al:

Email: [cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)

## RESTRICCIONES ALIMENTARIAS



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Contiene Huevos



Contiene  
Derivados de Res



Contiene Mariscos



Contiene Nueces



Libre de Lactosa



Lacteos



Alimento  
Ligero



Contiene  
Derivados de Cerdo



Contiene Alcohol



Tiempo de Preparación  
20 minutos



Halal



Contiene Semillas  
de Ajonjolí



Plato  
local



Picante



## **ALMUERZO O CENA BUFFET PRECIO MEDIO PAQUETE CORPORATIVO**

\$ 35.90 por persona (coffee break AM o PM + almuerzo)

## **PRECIO PAQUETE COMPLETO CORPORATIVO**

\$ 38.90 por persona (coffee break AM + almuerzo + coffee break PM)

**Seleccionar 2 opciones de cada una**

## **PRECIO PAQUETE COMPLETO CORPORATIVO LIVIANO**

\$ 35.90 por persona (coffee break AM + almuerzo + coffee break PM: 2 galletas de avena o con chispas de chocolate)

**Seleccionar 2 opciones de cada una**

**Mínimo de personas: 30 en adelante.**

**\*\*Todas las opciones incluyen, Pan y Mantequilla café o te\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.



### BREAK SALADOS

- Pepe baguette, Jamon Serrano, queso Manchego, arrugola y tomate seco
- Bagel de salmón gravlax con confitura de eneldo, pimientas, queso crema, cebolla morada y pepinillo
- Wrap de albahaca con vegetales asados y hummus de garbanzo
- Mini hamburguesa de puyazo con pan de tomate y queso cheddar
- Mufaletta de salami Milano, queso provolone, vegetales asados con alioli de ajo confitado
- Empanada argentina de carne con chimichurri
- Empanada calabresa (tomate, mozzarella y salami)
- Empanada de papa y pollo con guacamole
- Croque Monsieur, pierna de cerdo, bechamel, mostaza Dijon, queso suizo
- Pan centeno con Brisket de res, reducción de vino tinto y champiñones, queso mozzarella, cebolla asada
- Quiche de broccoli y queso azul
- Quiche Lorraine (tocino y queso gruyere)
- Quesadilla tex mex con pico de gallo
- La Habana, sándwich cubano tradicional
- Focaccia con roast beef, aderezo de mostaza y queso suizo
- Pan Pita capresa con pesto de albahaca
- Croissant de pollo a la parrilla con lechuga romana y aderezo cesar
- Philly steak sándwich en pan baguette
- Bagel de Jamon Serrano con caponata de vegetales, queso Parmesano y arrugola
- Wrap de roast beef, queso mozzarella, pepinillo, tomate, chips de papa, salsa barbacoa

















## BREAK DULCES

- Mini Strudel de manzana y pasas
- Pie de limón
- Brownies con nueces y ganache de chocolate
- Tartaleta de fresa caramelizada
- Danesa tradicional de canela
- Croissant con crema de chocolate y coco rallado
- Pan de zanahoria y jengibre
- Muffin (sabor chocolate, vainilla, banano)
- Tartaleta de fruta de temporada con crema pastelera
- Budín ingles con piña caramelizada
- Mini opera
- Queque de naranja con dulce de leche
- Galletas variadas
- Eclaires variados
- Arequipe con coco
- Brigadeiro de almendra
- Tres leches
- Donas variados
- Tartaleta de pera y canela
- Magdalena de almendras
- Cheesecake de oreo con culis de fresa
- Pecan pie
- Selva negra

## BUFFETT











### ENSALADAS OPCIONES PARA BUFFETT



- Ensalada de Kale, arugula y hierba buena con queso de cabra, nueces caramelizada y maíz, aderezo de sabayón de limón a frio  
- Ensalada tricolor de quinoa con palmito, alcachofas, aceitunas, menta y queso feta con aderezo de griego de hierba buena.  
- Ensalada arugula con Prosciutto crujiente, chips de Parmesano, tomate cereza, aderezo de vinagre balsámico.  
- Tian Caprese, tomate, queso mozzarella, pesto de chile morrón y albahaca, Focaccia tostada con aceite de oliva extra virgen y mezcla de arugula.  
- Ensalada de quínoa con fresas, moras, melocotones y hierbabuena con ensalada de arugula fresca y miel a la esencia de trufa.  
- Ensalada de lechuga romana con papa baby rustica a la huancaína, huevo duro, trozos de queso fresco, garbanzos fritos, aceitunas negras, almendras tostadas.   
- Ensalada Tex Mex con lechugas, tomates, aguacate, maíz, pollo rostizado, tortilla frita, crema acida y aderezo red Ranch. 












## ENSALADAS OPCIONES PARA BUFFETT

- Ensalada de pollo asado, manzana, papas, pasas, apio y aderezo clásico. 
- Carpaccio de remolacha y zucchini, alcaparras, parmesano rallado y aderezo de cítrico  
- La clásica ensalada Cesar con tocino, crotones y aderezo de parmesano y anchoas.  
- Ensalada de tomate pepino y remolacha, aderezo rosado y picadillo de camarones pochados.  
- Ensalada de sémola con cebolla morada, tomate, almendras y tomate seco, aderezo de naranja. 
- Aguachile de camarones y lenguado con pepino, cebolla morada y jalapeños, chips de plátano. 
- Tiradito de corvina con crema de aji y chile morron, brotes frescos y maíz fritos 
- Terrina de vegetales mediterráneos, aderezo de aceitunas negras y crocante.



## SOPAS Y CREMAS

- Crema de tomate perfumada al albahaca. 
- Crema de hongos frescos y romero 
- Crema de espárragos verdes a la esencia de trufa negra. 
- Crema de elote y perlas doradas. 
- Crema de calabaza al sabor de Amaretto. 
- Sopa de pollo al estilo oriental .
- Sopa minestrón de vegetales de temporada
- Crema de lentejas y chorizo criollo con aceite de trufa  
- Crema de brocoli y crotones al parmesano 
- Sopa de res con hierba buena
- Crema de papa y puerro con maíz tostado 



### PLATOS FUERTES DE RES:

- Rebanadas de Ribeye a la parrilla 🍖
- Churrasco de res a la parrilla, chimichurri de pina rostizada 🍖
- Asado de tira sous-vide confitado 8 horas 🍖
- Enrollado de res relleno de vegetales con albahaca 🍖
- Brisket cocido 12 horas en su reducción 🍖

### SALSA A SELECCIONAR (una por carne):

Pimienta verde, reducción de cepa Merlot, casis de uva y cereza, café de Apaneca, queso azul, tamarindo, demi glace al tomillo, hongos silvestres

### PLATOS FUERTES DE AVES




- Pechuga de pollo rellena de albaricoques y nueces 🍗
- Enrollado de Pavo rostizado y su gravy
- Ballotine de pollo a la mousse de brócoli
- Confit de pato rostizado\*\*

### SALSA A SELECCIONAR (incluye solo una salsa):

Barbacoa coreana, salsa marinara, hongo silvestre, arándanos, cremosa al Pino Grigio, de albahaca, queso azul, Naranja y jengibre.





### PLATOS FUERTES DE CERDO Y CORDERO:

- Lomo de cerdo confitado y glaseado al tamarindo y jengibre. 
- Roti de cerdo a la semilla de mostaza. 
- Enrollado de cerdo con vegetales grillados 
- Pierna de cordero en costra de perejil y mostaza en grano\*\*.

**SALSA A SELECCIONAR:** mostaza y miel, queso cabra, café y cardamomo, hongos, cepa chardonnay












### PLATOS FUERTES DE PESCADOS Y MARISCOS:

- Adoquín de corvina a la parrilla.
- Mahi mahi a la parrilla.
- Filete de salmón en costra de perejil y limón\*\*.
- Filete de Robalo asado.
- Trenza de camarones jumbo a la parrilla\*\*. 

**SALSA A SELECCIONAR** una por proteína: mantequilla de tomate y estragón, beurre blanc de maracuyá y tomillo, curry amarillo y coco, mejillones y champaña, mantequilla de ajo negro, mantequilla Maître d 'hotel, 



## GUARNICIONES CARBOHIDRATOS:

- Gratin de papa Dauphinoise  
- Croqueta de papa con tocino  
- Papa Berny (frita en costra de almendras) 
- Papa rostizada con hierbas finas 
- Papa en gajo con parmesano   
- Arroz al pesto de tomate seco
- Arroz azafranado con pasitas y piña
- Arroz con almendras 
- Pure de papa gratinada 
- Pure de papas con cebollinos



## GUARNICIONES VEGETALES:

- Ratatouille de película
- Berenjena y zucchini al comino
- Ejotes salteados con maíz, ajo y pimentón dulce
- Coliflor gratinado con bechamel de cebollín
- Vegetales salteados con mantequilla de salvia
- Mini zanahoria glaseada a la miel
- Vegetales salteados al wok con soya y semilla de marañón
- Espárragos a la parrilla\*
- Tomate a la provenzale





### MINI POSTRES:

- Tiramisú con fresas con salsa de vainilla
- Brownie de chocolate blanco con reducción de maracuyá y lascas de chocolate oscuro
- Cheesecake de oreo con coulis de arándanos y hierba buena
- Bavaois de yogurt y fresas con crumble de nueces caramelizada
- Dúo de mousse de chocolate blanco y oscuro con ganache de menta
- Eclair con mousse de horchata, mermelada de flor de Jamaica y crujiente de almendra





### MINI POSTRES:

- Pie de limón con merengue italiano rostizado y esponja azotada de fresas
- Bizcochuelo de almendra y coco con mousse de chocolate blanco y cobertura de pistacho
- Panna cotta al capuchino
- Melocotón caramelizado relleno de sabayón de mandarina, bizcochuelo de chocolate oscuro, salsa de arándanos con pecana caramelizada
- Cheesecake de coco y frambuesa con salsa de frutos rojos





# BANQUETES CORPORATIVOS

## PAQUETE DE SEMINARIO SERVIDO

PBX: 2211-4446

Cotizaciones al:

Email: [cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)



**ALMUERZO O CENA SERVIDO:  
PRECIO MEDIO PAQUETE CORPORATIVO**

\$ 38.90 por persona (coffee break AM o PM + almuerzo)

**PRECIO PAQUETE COMPLETO CORPORATIVO**

\$ 39.90 por persona (coffee break AM + almuerzo + coffee break PM)

**Seleccionar 1 opción de cada uno**

**PRECIO PAQUETE COMPLETO CORPORATIVO LIVIANO**

\$ 38.90 por persona (coffee break AM + almuerzo + coffee break PM: 2 galletas de avena o con chispas de chocolate)

**Mínimo de personas: 8 en adelante.**

**\*\*Todas las opciones incluyen, Pan y Mantequilla café o te\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.



### BREAK SALADOS

- Pepe baguette, Jamon Serrano, queso Manchego, arrugola y tomate seco
- Bagel de salmón gravlax con confitura de eneldo, pimientas, queso crema, cebolla morada y pepinillo
- Wrap de albahaca con vegetales asados y hummus de garbanzo
- Mini hamburguesa de puyazo con pan de tomate y queso cheddar
- Mufaletta de salami Milano, queso provolone, vegetales asados con alioli de ajo confitado
- Empanada argentina de carne con chimichurri
- Empanada calabresa (tomate, mozzarella y salami)
- Empanada de papa y pollo con guacamole
- Croque Monsieur, pierna de cerdo, bechamel, mostaza Dijon, queso suizo
- Pan centeno con Brisket de res, reducción de vino tinto y champiñones, queso mozzarella, cebolla asada
- Quiche de broccoli y queso azul
- Quiche Lorraine (tocino y queso gruyere)
- Quesadilla tex mex con pico de gallo
- La Habana, sándwich cubano tradicional
- Focaccia con roast beef, aderezo de mostaza y queso suizo
- Pan Pita capresa con pesto de albahaca
- Croissant de pollo a la parrilla con lechuga romana y aderezo cesar
- Philly steak sándwich en pan baguette
- Bagel de Jamon Serrano con caponata de vegetales, queso Parmesano y arrugola
- Wrap de roast beef, queso mozzarella, pepinillo, tomate, chips de papa, salsa barbacoa















## BREAK DULCES

- Mini Strudel de manzana y pasas
- Pie de limón
- Brownies con nueces y ganache de chocolate
- Tartaleta de fresa caramelizada
- Danesa tradicional de canela
- Croissant con crema de chocolate y coco rallado
- Pan de zanahoria y jengibre
- Muffin (sabor chocolate, vainilla, banano)
- Tartaleta de fruta de temporada con crema pastelera
- Budín ingles con piña caramelizada
- Mini opera
- Queque de naranja con dulce de leche
- Galletas variadas
- Eclaires variados
- Arequipe con coco
- Brigadeiro de almendra
- Tres leches
- Donas variados
- Tartaleta de pera y canela
- Magdalena de almendras
- Cheesecake de oreo con culis de fresa
- Pecan pie
- Selva negra



## PLATO SERVIDO

### ENSALADAS:

- Ensalada del Chef, lechuga, jamón, huevo, queso y aderezo clásico  
- Ensalada de lentejas con tocino, crotones y aderezo de mostaza Dijon. 
- Ensalada de la huerta con aderezo italiano 
- Ensalada Griega 
- Carpaccio de antipasto con olivo extra virgen, parmesano rallado  
- Ensalada Capresse con salsa pesto y aderezo Balsámico  
- Tradicional ensalada César con su salsa de anchoas, queso parmesano y crotones  
- Ensalada verde con pera, nueces, arándanos y vinagreta de mora
- Ensalada con vegetales grillados, aderezo de balsámico 











## ENSALADAS:

- Aguachile de camarones y lenguado con pepino, cebolla morada y jalapeños, chips de plátano. 🍷
- Tiradito de corvina con crema de ají y chile morron, brotes frescos y maíz fritos 🍷
- Bouquet de lechuga con ejotes, almendras, tomate seco y aderezo de balsámico
- Tabouleh Libanese
- Enrollado de zucchini, berenjena con queso fresco al pesto y coulis de chile morron. 🍷
- Ensalada Ibérica; jamón serrano, tomate, melón, aceitunas, queso manchego y crocante de pan. 🍷 🍷
- Selección de lechuga con hongos marinados, chiffonade de salami y virutas de queso parmesano. 🍷
- Mil hojas de hojaldre con mousse de queso y de chile morron con pesto 🍷













## SOPAS Y CREMAS



- Crema de tomate y albahaca 
- Capuchino de hongos frescos con crotones al romero
- Crema de espárragos verdes a la esencia de trufa negra 
- Sopa minestrón de vegetales de temporada
- Crema de lentejas y chorizo criollo con aceite de trufa 
- Bisque de camarón y cognac 
- Sopa de tortilla con su guarniciones
- Crema de broccoli y crocante de parmesano 
- Sopa de res con hierba buena
- Dúo de crema de broccoli y calabacitas con chips de Bacon 
- Crema de papa y puerro con maíz tostado 
- Crema de calabaza al sabor de Amaretto 
- Sopa de pollo al estilo oriental



## PLATOS FUERTES DE RES







- Brisket de 12 horas y demi glace, papa Duchesse y mini vegetales 
- Medallón de lomito en salsa de pimienta negra con galleta de risotto a la moscada, zucchini salt  s.
- Asado de tira de 8 horas con chimichurri, papa asada y tomate provenzale  
- Adoquín de res rostizado, salsa de hongos frescos, papa gratinada y espárragos salteados  
- Brisket de 12 horas ahumado con salsa BBQ, puree de papa y cebc  ; grillados 
- Ragú de res con cebolla, tocino, papitas rostizadas y ejotes al ajillo  
- Farandola típica, asado de tira, chorizo, frijoles refritos y papa asada (cerdo)\*

## PLATOS FUERTES DE AVES:






- Pechuga de pavo asada, salsa de melocotón y ciruela, arroz arlequín y zucchini al comino 
- Evantail de pechuga de pollo, salsa Blue Cheese, papas Lyonnaise 
- Enrollado de pavo relleno de frutos secos y Gravy, papas Pont neuf y vegetales
- Ballotine de pollo salsa de hongos frescos, gratín de papas y mini vegetales salteados



### PLATOS FUERTES DE PESCADOS:



















- Filet de dorado salsa mango y especias cajun, arroz con coco y vegetales salteados
- Filete de lenguado horneado, salsa champagne, arroz con perejil y mini zanahorias 
- Fettuccini a los frutos del Mar en salsa cremosa. 
- Filete de corvina a la Meunier, arroz con perejil y mini vegetales salteados  
- Adoquín de robalo salsa de mariscos, arroz con petit pois y mini zanahoria. 
- Adoquín de robalo, salsa florentina, pasta penne gratinada y mini zanahoria
- Pasta Penne con salmón, hongos y una cremosa al pesto 

### PLATOS FUERTES DE CERDO:

- Lomo de cerdo a la semilla de mostaza, puré de papas y zanahoria glaseada 
- Escalopines de cerdo y piña asada, arroz con coco y ragú de frijoles 
- Farfalle con jamón serrano y espinacas gratinados con Manchego 
- Lomo de cerdo a la semilla de mostaza, puré de papas y zanahoria glaseada 
- Escalopines de cerdo y piña asada, arroz con coco y ragú de frijoles 












## POSTRES:

- Cheesecake de vainilla y Crema de caramelo  
- Bavaois de fresas y biscocho de vainilla  
- Tartaleta de frutas variadas  
- Shot de mousse de chocolate blanco y negro con fresas. 
- Creme brulee perfumada a la vainilla  
- Brownie  
- Tiramisú con licor de Kahlúa 
- Pie de pecanas 
- Pie de limón con merengue quemado 
- Pavlova de fresas 
- Panna cotta de vainilla con frutos rojos  
- Shot de compota manzanas con sabayón al Marsala 



## POSTRES:

- Carpaccio de piña caramelizada con canela y pimienta negra
- Cheese cake de vainilla con galletas Oreo, coulis de frutos rojos 
- Brownie de chocolate y nueces, coulis de maracuyá  
- Pera al vino tinto y queso de cabra al tomillo fresco 
- Strudel de piña caramelizada con coco y canela. 
- Tartaleta de fresas y crumble de chocolate 
- Pudín suave caramelizado con crema de vainilla 
- Bavarois de chocolate y banano, coulis de fresas  



# BANQUETES CORPORATIVOS

## ALMUERZO O CENA BUFFETT

PBX: 2211-4446

Cotizaciones

[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)

## RESTRICCIONES ALIMENTARIAS



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Contiene Huevos



Contiene Derivados de Res



Contiene Mariscos



Contiene Nueces



Libre de Lactosa



Lacteos



Alimento Ligero



Contiene Derivados de Cerdo



Contiene Alcohol



Tiempo de Preparación 20 minutos



Halal



Contiene Semillas de Ajonjolí



Plato local



Picante



## ALMUERZO y CENA BUFFET

(Seleccione su propio menú buffet. Mínimo 25 personas)

### OPCIÓN 1

Dos ensaladas  
Dos platos fuertes  
Dos guarniciones  
Dos mini postres

**Precio \$ 33.90**

### OPCIÓN 2

Dos ensaladas  
Una sopa o un entremés  
Dos platos fuertes  
Dos guarniciones  
Dos mini postres

**Precio \$ 36.90**

### OPCIÓN 3

Tres ensaladas  
Una sopa y un entremés  
Dos platos fuertes  
Tres guarniciones  
Dos mini postres

**Precio \$ 41.90**

### Ver nuestras opciones de trinche

Para esa opción, se requiere contemplar un chef por cada 50 personas.


























**Precio por chef \$ 125.00**

**\*\*Todas las opciones incluyen: pan y mantequilla, café o té caliente\*\***

Precio detallado en menú: por persona. 13% de IVA y 10% de servicio incluido.












## ENSALADAS







- Ensalada de quínoa con fresa, pasas, albaricoques, hierba buena y aderezo de miel con aceite de oliva extra virgen   
- Ensalada de Kale, arugula y hierba buena con queso de cabra, nueces caramelizada y maíz, aderezo de sabayón de limón     
- Ensalada de quinoa con palmito, alcachofas, aceitunas, menta y queso feta con aderezo de griego de hierba buena.    
- Ensalada arúgula con Prosciutto crujiente, chips de Parmesano, tomate cereza y seco, aderezo de balsámico    
- Tian Caprese, tomate, queso mozzarella, pesto de chile morrón y albahaca, Focaccia tostada con aceite de oliva extra virgen y mezcla de arugula.    
- Ensalada de Orso con tomate seco, salami, nueces, albahaca, arugula fresca, y miel a la esencia de trufa.  
- Ensalada de fideos con camarones y vegetales, aderezo Thai  
- Ensalada de ejotes con lentejas, jamón, cebolla y aderezo clásico 



## ENTRADAS




















- Ensalada César con salmón gravlax, crotones y Parmesano 
- Ensalada de arúgula y lechugas, queso azul, pera al vino, almendras tostadas y crotones, aderezo de mora  
- Surtido de lechugas con pechuga de pollo, tomate Cherry, juliana de tortilla crujiente y aderezo Red Ranch  
- Ensalada Griega con queso feta, pepino, aceitunas negras, tomate Cherry y cebolla morada  
- Tabuleth al estilo libanes  

## ENTREMES BUFFET

- Antipasto de vegetales grillados y marinados con aceite de oliva extra virgen (zucchini, berenjena, espárragos, hongos, aceitunas, pimientos rojos o verdes, cebolla morada)  
- Hummus con pan Pita 
- Babaganoush, Caviar de berenjena con pan Pita 
- Mil hojas de zucchini y queso fresco con aceite de trufa 
- Ceviche de tilapia estilo peruano con ají amarillo 

















## SOPAS Y CREMAS











- Sopa de tomate asados y albahaca con crotones  
- Crema de hongos frescos con crotones al romero  
- Crema de lentejas y chorizo criollo con aceite de trufas negras  
- Sopa de cebolla con tostada de queso gratinado  
- Crema de espárragos a la esencia de trufa negra  
- Dúo de crema de brócoli y coliflor  
- Vichyssoise, creme de papas y puerro con crotones  
- Consomé de pollo y vegetales 
- Crema de ayote y maíz rostizado con perfume de canela  
- Bisque de Langosta al Cognac a la brunoise de zanahoria  



## PLATOS FUERTES DE RES











- Rebanadas de Ribeye a la parrilla y chimichurri 
- Asado de tira cocinado 8 horas, reducción de vino tinto  
- Enrollado de res relleno de vegetales, salsa de tamarindo y tomillo fresco
- Brisket cocido 12 horas jugo de cocción en demi-glacé  
- Filet de res rostizado, salsa de hongos frescos  
- Tournedo a la parrilla y a la pimienta verde  
- Churrasco de res a la parrilla, chimichurri de pina rostizada 
- Wellington de lomito de res, salsa de arándano  
- Albóndigas de puyazo de res con tomate y hongos  

## PLATOS FUERTES DE AVES











- Pechuga de pollo rellena de pasas y nueces. salsa cremosa
- Enrollado de pavo rostizado y su gravy  
- Ballotine de pollo a la mousse de brócoli, salsa de chile morrón  
- Pechuga de pollo asada salsa cremosa de hongos  
- Ragú de pato a las 2 aceitunas
- Milanesa de pollo a la florentina  
- Salteado de pollo al estragón  



## PLATOS FUERTES DE CERDO Y CORDERO

- Lomo de cerdo confitado y glaseado al tamarindo y iencibre  
- Roti de cerdo con cremosa de manzana y hongos  
- Escalopines de cerdo a la Dijonnaise  
- Costilla de cerdo con piña y BBQ sauce  
- Pierna de cordero rostizada y mostaza en grano\*\*.  

## PLATOS FUERTES DE PESCADOS Y MARISCOS

- Adoquín de corvina a la parrilla y mantequilla de alcaparras 
- Mahi mahi al vapor, salsa de mango con especias cajun 
- Filete de salmón en costra de perejil y limón\*\*, beurre blanc 
- Filete de Róbalo asado con curry y picadillo de camarones  
- Trenza de camarones jumbo a la parrilla\*\*, salsa coco  
- Enrollado de lenguado con espinacas y cremosa a la nueces de moscada 
- Cazuela del mar  



## GUARNICIONES CARBOHIDRATOS

- Gratín de papa Dauphinoise 🍷 🥕
- Croqueta de papa con tocino 🐷 🍷 🥕
- Papa Berny (frita en costra de almendras) 🥕 🍷 🥕
- Papas semillas rostizada con hierbas finas 🥕 🌿
- Papa en gajo con parmesano 🥕 🍷
- Papas asadas y crema 🍷 🥕
- Arroz integral al pesto de tomate seco 🥕
- Arroz azafranado con pasitas y piña 🥕
- Arroz con almendras 🥕
- Pure de papa morada 🥕 🍷
- Pure de camote y clavo de olor 🍷 🥕
- Arancini de risotto relleno con tomate, queso mozzarella y pesto 🥕 🍷 🥕
- Camote asados al ajillo 🥕 🌿
- Yuca sancochada con tomatada 🌿 🥕



## PASTAS

- Rigatoni con tomate seco, hongos portobello, albahaca y salsa cremosa
- Penne rigatte con salsa rosada y tomate cherry y albahaca
- Fusili a la Napolitana
- Torteloni de espinaca y ricota con tomate salteado y albahaca.
- Espagueti al mantequilla y parmesano
- Farfalle al pesto y almendras
- Gnocchi de papa a la carbonara

























## GUARNICIONES

- Mini vegetales salteados con mantequilla de perejil (mini zucchini, mini zanahoria, vainicas, tomates Cherry)
- Ratatouille de película (zucchini, cebolla morada, berenjena, ajo y tomillo)
- Tian de vegetales (rodajas de zucchini, tomate y cebolla confitada, gratinado)
- Tomate a la provenzales (costra de hierbas finas, pan molido, perejil, ajo, al horno)
- Espárragos y tomatitos \*\*
- Zucchini y zanahoria al olivo y comino
- Brócoli y coliflor a la crema y gratinado
- Ejotes y zucchini al ajillo
- Pepián en tomatada
- Güisquil con chipilín y crema
- Estofado de vegetales al curry y coco
- Guisado de lentejas con zanahoria

























## MINI POSTRES

- Tiramisú tradicional con fresas  
- Brownie de chocolate y nueces   
- Cheesecake de vainilla con galletas de oreo  
- Bavaois de yogurt y fresas con biscocho de almendra  
- Dúo de mousse de chocolate blanco y oscuro con crema batida a la menta  
- Eclair con mousse de horchata  
- Pie de limón con merengue italiano rostizado  
- Bizcochuelo de almendra y coco con mousse de chocolate blanco y cobertura de pistacho  
- Panna cotta al capuchino  
- Ensalada de frutas fresca con hierba buena 



## MINI POSTRES


- Melocotón caramelizado relleno de sabayón de mandarina, bizcochuelo de chocolate oscuro, salsa de arándanos con pecana caramelizada   
- Cheesecake de coco y frambuesa con salsa de frutos rojos  
- Tartaleta de creme brulee con vainilla Bourbon  
- Bavaois de fresas y maracuyá con biscocho de vainilla  
- Strudel de piña y coco con canela 
- Tarta de pera con frangipani de almendra  
- Selva Negra con marrasquino  
- Sacher, pastel de chocolate  
- Red Velvet  
- Tres leches  




## Sugerencia del Chef A

**Precio \$33.90**



**¡Bon Appetit!**



Tian Caprese, tomate, queso mozzarella, pesto de chile morron y albahaca, Focaccia tostada con aceite de oliva extra virgen y mezcla de arugula. 

Hummus con pan Pita   
\*\*\*

Brisket cocido 12 horas jugo de cocción en demi-glace   
\*\*\*

Salteado de pollo al estragón 

Papas semillas rostizada con hierbas finas    
Ejotes y zucchini al ajillo

\*\*\*  
Cheesecake de vainilla con galletas de oreo  


Strudel de piña y coco con canela 



## Sugerencia del chef B

**Precio \$33.90**

**¡Bon Appetit!**

Ensalada de quínoa con fresa, pasas, albaricoques, hierba buena y aderezo de miel con aceite de oliva extra virgen 

Mil hojas de zucchini y queso fresco con aceite de trufa  

\*\*\*

Asado de tira cocinado 8 horas, reducción de vino tinto  

Enrollado de lenguado con espinacas y cremosa a la nueces de moscada 


\*\*\*

Arroz azafranado con pasitas y piña  

Zucchini y zanahoria al olivo y comino  

\*\*\*

Tiramisú tradicional con fresas 


Bavarois de fresas y maracuyá con biscocho de vainilla 





## Sugerencia del chef C

**Precio \$33.90**

**¡Bon Appetit!**

Antipasto de vegetales grillados y marinados con aceite de oliva extra virgen (zucchini, berenjena, espárragos, hongos, aceitunas, pimientos rojos o verdes, cebolla morada) 

Crema de elote asado y sus perlas doradas.  

\*\*\*

Milanesa de pollo a la florentina 

Adoquín de corvina a la parrilla y mantequilla de alcaparras 


\*\*\*

Penne rigatte con salsa rosada y tomate Cherry y albahaca 

Brócoli y coliflor a la crema y gratinado

\*\*\*

Tiramisú tradicional con fresas 

Panna cotta al capuchino 



### OPCIONES ADICIONALES PARA EL BUFFET 4onz

- Trinche de lomo con su selección de salsa de cepa Merlot



Precio por persona \$ 7.50

- Trinche de ribeye horneado con salsa de pimienta negra o salsa Bernesa



Precio por persona \$ 9.00

- Trinche de pierna de cerdo con salsa BBQ o mostaza y miel



Precio por persona \$ 6.00

- Trinche de pavo rostizado con salsa de arándanos o Gravy



Precio por persona \$ 7.00

- Trinche de salmón en costra de hojaldre, salsa cremosa



Precio por persona \$ 9.00

- Trinche de Brisket US Choice braseado en su jugo Demi glace



Precio por persona \$ 9.00

- Trinche de Pato relleno de frutos secos, salsa de ciruela



Precio por persona \$ 10.00

- Trinche de Costillar de cerdo a la mostaza Dijon



Precio por persona \$ 7.50

**Para estas opciones se requiere contemplar un chef por cada 50 personas.**

**Precio por chef \$125.00**



## BARRA DE ENSALADA

### Tipos de lechugas

Romana, Americana, Arugula, Lolo Rossa, Palmito



### Aderezos a su gusto

Mora, Mil islas, Balsámico, Cesar, Maracuyá, Citroneta, albahaca, papaya, ranch.

### Guarniciones

Cebolla morada y blanca, albahaca fresca, Parmesano, chile dulce verde y rojo, espinacas, tomate fresco, aceitunas variadas, zanahoria rallada, maíz, pepino, mango, piña, melón, palmito, ejotes, remolacha, atún en agua y juliana de jamón.

**Precio por persona \$16.50**

### Adicional por cada uno:

Atún fresco \$ 6.50

Camarones \$7.50

Pollo \$ 5.50

Salmón \$ 7.50



### Estación Española

Jamón serrano y queso manchego



Montaditos variados (de pulpo con alioli de pimiento, de berenjena y queso azul, de chorizo y cebolla estofada)



Paella a la valenciana

Tortilla española



Pulpo a la gallega



Pan chapata y tomate rallado, aceite de oliva

**Precio por persona \$ 32.90**

### Barra de Ceviche

Corvina, camarones, calamares, pulpo



3 tipos de salsas:

ají amarillo, leche de tigre de coco, Bloody mary, maracuyá

Guarniciones:

Cebolla blanca, cebolla morada, ajo, albahaca fresca, chile morrón rojo, chile morrón verde, tomate fresco, aceitunas negras, Alcaparras, cilantro

Chips variados de yuca y plátano

**Precio por persona \$34.90**



## PASTAS EN VIVO

Contemplar 1 cocinero para cada 15 personas a \$125.00 c/u

### Formatos pastas

Penne, Fettuccini, Spaghetti, linguini, farfalle 

### Salsas

Alfredo, Pomodoro, Pesto



### Guarniciones

Cebolla blanca, cebolla morada, Ajo, Albahaca fresca, Parmesano, chile morrón verde y rojo, tomate fresco, hongos Portobello, Aceitunas, perejil, brócoli, petit pois

Tocino y jamón

**Precio por persona \$ 28.90**

### Adicional por cada uno :

Pollo \$ 5.50

Camarones \$ 7.50

Salmon \$ 7.50

Salchicha \$ 4.00

Ravioli \$ 5.50

Gnocchi \$ 5.50



## ESTACION MEXICANA

Quesadilla de queso con pollo



Guacamole y frijoles refritos con totopos

Tacos al pastor hechos al momento



Sopa azteca y sus guarniciones



Mini burritos de carnita

**Precio por persona \$30.90**



## ESTACION AMERICANA

Mini Hamburguesas

Mini hot dog

Alitas de pollo BBQ

Mozzarella sticks



Papas fritas

Salsas: tomate, mayonesa, mostaza y miel

**Precio por persona \$ 28.90**



### ESTACION ORIENTAL

Barra de sushi (4 variedades de Uramaki o Osomaki)

Variedades de mini poke (salmón, atun, camarón)

Gyosas de cerdo crujientes con salsa ponzu

Arroz Yakimeshi tradicional



Teriyaki de pollo con vegetales salteados al wok

**Precio por persona \$ 31.90**



### ESTACION DULCE

Helados en copas o en mini sándwich con toppings (fresas, banano, macedonia de frutas, crema chantilly, sirope de chocolate, de caramelo, dulce de leche, barquillos, M&M's)



Mini Crepas frías rellenas de nutella, fresas, banano almendras, cereza marrasquino y chispas de chocolate

**Precio por persona \$ 23.90**



# BANQUETES CORPORATIVOS

## ALMUERZO O CENA BUFFETT

PBX: 2211-4446

Cotizaciones

[cotizaciones.sslb@r-hr.com](mailto:cotizaciones.sslb@r-hr.com)