MENÚS CORPORATIVOS



DESAYUNO

DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

EMINARIO

COCKTAII



DESAYUNO BUFFET



CONTINENTAL

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón).

Fruta de Temporada

Mantequilla y selección de mermeladas

Canasta de panes dulces (Danesa, muffin, croissant)

Surtido de panes salados, leche y café o té

\$12.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO BUFFET



LIVIANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón).

Fruta de temporada

Leche (Entera y descremada)

Cereal a su elección

Surtido de yogurt

Queso cottage

Jamón de pavo

Medio tomate asado

Claras revueltas con espinacas

Leche de soya

Surtido de panes blanco e integrales, leche y café o té

Estación de Omelet \$3.50p/p adicional (Opcional)

\$13.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO BUFFET



AMERICANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón) Fruta de temporada

Leche (Entera y descremada)

Cereal a su elección

Huevo revueltos

Papa hash brown

Jamón virginia

Salchicha

Canasta de panes dulces (Danesa, muffin, croissant)

Surtido de panes salados, leche y café o té

Estación de Omelet \$3.50p/p adicional (Opcional)

\$14.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO BUFFET



CENTROAMERICANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón)

Fruta de temporada

Espejo de quesos nacionales

Huevos revueltos salsa ranchera

Frijoles refritos

Jamón

Plátano frito

Pan de banano

Surtido de panes salados, leche y café o té

\$15.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO BUFFET



CUSCATLECO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón)

Fruta de temporada

Oueso fresco

Huevos revueltos

Casamiento

Jamón

Crema

Delicias de melocotón

María luisa

Surtido de panes salados, leche y café o té

\$15.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO BUFFET



TIPICO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón)

Fruta de temporada

Espejo de quesos nacionales

Huevos revueltos con tomatada

Chorizo de cojute

Frijoles refritos

Plátanos fritos

Tamal de gallina

Pupusas

Ouesadilla

Semita alta

Surtido de panes salados, leche y café o té

Estación de Omelet \$3.50p/p adicional (Opcional)

\$16.90 p/p

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO SERVIDO



LIVIANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón) Yogurt natural con granola o avena con leche y miel Frutas de la temporada (Sandía, piña, melón, papaya, fresas) Omelet de tres claras con vegetales Galleta de avena

\$13.90 p/p

DESAYUNO SERVIDO



CENTROAMERICANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón) Frutas de la temporada (Sandía, piña, melón, papaya, fresas) Huevos revueltos con tomatada

Frijoles refritos

Plátanos fritos

Oueso nacional

Chorizo de cojute

Ouesadilla

\$15.90 p/p

DESAYUNO SERVIDO



AMERICANO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón) Frutas de la temporada (Sandía, piña, melón, papaya, fresas) Huevo revueltos fritos / Omelet (Max. 50) Papa hash brown Jamón virginia o tocino o salchicha Danesa o muffin

\$14.90 p/p

DESAYUNO SERVIDO



CONTINENTAL

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón). Frutas de la temporada (Sandía, piña, melón, papaya, fresas) Mantequilla y selección de mermeladas Canasta de panes dulces (danesa, muffin, croissant) Surtido de panes salados, leche y café o té

\$13.90 p/p

DESAYUNO SERVIDO



CUSCATLECO

Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón).

Fruta de temporada.

Oueso fresco

Huevos revueltos

Casamiento

Tamal a su elección

María luisa

Surtido de panes salados, leche y café o té

\$15.90 p/p

DESAYUNO SERVIDO



Jugo a su elección (Naranja, papaya, sandía, piña, melón).

Fruta de temporada.

Huevos revueltos con tomatada

Chorizo de cojute.

Frijoles refritos

Plátanos fritos

Pupusas

Semita alta

Surtido de panes salados, leche y café o té

\$16.90 p/p





SALADOS

Sándwich de tomate y mozzarella con pesto. Sándwich de atún y apio en pan integral.

Croissant de jamón cocido y queso americano.

Panini de salami, queso y tomate.

Pan pita con pollo, mozzarella y tomate.

Sándwich de pepino, queso crema al eneldo.

Torta mexicana gratinada con mozzarella.

Sándwich de jamón cocido y queso americano.

Sándwich de roastbeef con pepinillo y mostaza.

Pan con pavo rostizado y salsa criolla

Pupusa a elegir, servida con sus guarniciones.

Quesoburguesa de res.

Ciapatta con ensalada de pollo y tomate.

Lomo de cerdo ahumado y mostaza en pan baguette.

Brioche de ensalada de cangrejo y apio.

Profiterol de mousse de atún y apio.

Roastbeef y pepinillo en pan de cebolla.

Empanadas de pollo al curry.

Vol au vent con ensalada de pollo y pimientos.

DESAYUNO BUFFET

DESAYUNO

BREAKS





SALADOS

Quiche lorraine (tocino y queso)
Quiche de champiñones
Quiche de provenzal (Tomate y pimientones)
Empanada de plátano y frijoles rojos
Empanada chilenas
Tamales de gallina (Pedido con 48 hrs)
Tamales de elote frito (pedido con 48 hrs)
Vol au vent de pollo y champiñones
Enchilada salvadoreña
Pizza de jamón y queso
Pastelito de carne cuscatleco
Quesadilla mexicana de jamón cocido y queso

Incluye Café, Té, Soda o Refresco de cajita.

2 piezas (dulce y salada) \$11.00p/p 3 piezas (dulces y saladas) \$13.00p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIC

COCKTAII





DULCES

Danesa de pasas y canela
Croissant de chocolate
Muffin de chocolate chip
Muffin de zanahoria y pasas
Brioche parisienne
Strudel de manzanas y canela
Napoléon de dulce de leche y chocolate
Terrina de banano y chocolate
Pastelitos de piña caramelizada
Galletas chocolate chip
Galletas de mantequilla a la vainilla
Pincho de frutas frescas
Profiterol de chocolate negro y blanco

Incluye Café, Té, Soda o Refresco de cajita.

2 piezas (dulce y salada) \$ 11.00p/p 3 piezas (dulces y saladas) \$13.00p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIC

COCKTAIL

(1)

INTERCONTINENTAL MEETINGS.

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN A

Coleslaw Ensalada rusa

Medallones de pollo salsa de vino Chardonnay Lomo de res salsa vino merlot Papas rostizadas al romero fresco Legumbres salteados con mantequilla

Tarta de limón y merengue Strudel de manzana

\$26.90 p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN B

Ensalada caprese Ensalada piña y pepino con vinagreta

Fajitas de pollo Tournedos de res con champiñones Papas dauphinoise (gratinada) Legumbres salteados con mantequilla

Pie de higo Pastel de queso con fresas

\$26.90 p/p

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN C

Ensalada mixta Remolacha con balsámico

Ballotine de pollo rellena de champiñones Filet mignon a la pimienta verde Filete de salmón a la mantequilla y alcaparras

Arroz capeado Puré de papa con cebollín Legumbres salteados con mantequilla

Pastel de queso y fresas Tres leches

\$27.90 p/p

ALMUERZO / CENA BUFFET

(Î) I

INTERCONTINENTAL MEETINGS.

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN D

Ensalada piemontesa Ensalada mixta Ensalada caprese

Tournedos de res con champiñones Filete de pescado, salsa de camarones Salteado de pollo al curry y coco

Arroz con loroco Papas dauphinoise Legumbres salteados con mantequilla

Sacher Tartaletas de frutas frescas

\$27.90 p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN E

Ceviche de pescado al limón y cilantro Ensalada rusa Ensalada mixta

Pechuga de pollo rellena de mozzarella y tomate seco Filete de salmón a la mantequilla y alcaparras Lasañas de carne

Arroz basmati Papas dauphinoise Legumbres salteados a la mantequilla

Tartaleta de manzanas Pastel de zanahoria

\$28.90 p/p

SERVIDO

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA BUFFET



SELECCIÓN F

Ensalada mixta Variedad de rollos Ceviche mixto al limón y cilantro

Filet mignon a la pimienta verde Suprema de pollo con crosta de ajonjolí Filete de pescado, salsa de camarones Picata de cerdo a la napolitana

Arroz valenciano Macarroni con queso y gratinado Legumbres salteados a la mantequilla

Tiramisú Tartaletas de frutas frescas

\$29.90 p/p

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN A

Capuchino de elote y loroco con su crema batida

Suprema de pollo rellena de mozzarella y tomate seco Macaroni gratinados y tomate provenzal

Strudel manzana y canela

Pan salado, mantequilla y café

\$26.90 p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN B

Ensalada nicoise

Filete de pescado, salsa de camarones, Legumbres salteados y arroz basmati

Bavarois de maracuyá, coulis de fresas

Pan salado, mantequilla y café

\$26.90 p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN C

Copa martini caprese

Medallones de filet mignon de res y pollo con jus de romero y fondue de queso brie Papa gratinada o arroz basmati con almendras rostizadas

Domo de dúo de cremas con almendras, salsa de flamingo

Pan salado, mantequilla y café

\$27.90 p/p

ALMUERZO / CENA **SERVIDO**

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN D

Ensalada césar

Adoquín de salmón con reducción de miel, Espárragos asados y arroz salvaje

Pera con vino merlot, salsa de vainilla y almendras

Pan salado, mantequilla y café

\$27.90 p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN E

Tataki de atún y wakame

Turnedó de res con ragout de alcachofa barigoule, Salsa de tomillo y papas dauphinoise.

Negresco de mousse de fresas con chocolate Crema liviana de vainilla

Pan salado, mantequilla y café

\$28.90 p/p

DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

ALMUERZO / CENA SERVIDO



SELECCIÓN F

Martini de coctel de camarones y aguacate

Mar y tierra: Medallón de lomo de aguja con salsa de vino merlot y cola de langosta con salsa de camarones Papa dauphinoise y manojo de espárragos

Pastel de chocolate tibio medio cocido, salsa de pera y mora

Pan salado, mantequilla y café

\$33.90 p/p

ALMUERZO / CENA **SERVIDO**

SEMINARIO



BREAK OPCIONES SALADAS

Sándwich de tomate y mozzarella con pesto.

Sándwich de atún y apio en pan integral.

Croissant de jamón cocido y queso americano.

Panini de salami, queso y tomate.

Pan pita con pollo, mozzarella y tomate.

Sándwich de pepino, queso crema al eneldo.

Torta mexicana gratinada con mozzarella.

Sándwich de jamón cocido y queso americano.

Sándwich de roastbeef con pepinillo y mostaza.

Pan con pavo rostizado y salsa criolla.

Pupusa a elegir, servida con sus guarniciones.

Queso burguesa de res.

Ciapatta con ensalada de pollo y tomate.

Lomo de cerdo ahumado y mostaza en pan baguette.

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B

SEMINARIO



BREAK OPCIONES SALADAS

Brioche de ensalada de cangrejo y apio
Profiterol de mousse de atún y apio
Roastbeef y pepinillo en pan de cebolla
Empanadas de pollo al curry
Quiche de champiñones
Quiche de provenzal (tomate y pimentones)
Empanada de plátano y frijoles rojos
Empanada chilenas
Tamales de gallina. (pedido con 48 hrs)
Tamales de elote frito. (pedido con 48 hrs)
Vol au vent de pollo y champiñones
Enchilada salvadoreña
Pizza de jamón y queso
Pastelito de carne cuscatleco

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B





BREAK OPCIONES DULCES

Danesa de pasas y canela.

Croissant de chocolate.

Muffin de chocolate chip.

Muffin de zanahoria y pasas.

Brioche parisienne.

Strudel de manzanas y canela.

Napoléon de dulce de leche y chocolate.

Terrina de banano y chocolate.

Pastelitos de piña caramelizada.

Galletas chocolate chip.

Galletas de mantequilla a la vainilla.

Pincho de frutas frescas.

Profiterol de chocolate negro y blanco.

Tartaleta de frutas frescas

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO
BUFFET

DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B





BREAK OPCIONES DULCES

Tartaleta de limón y merengue Rocher coco Relámpagos de caramelo Relámpago de chocolate Tartaleta de cajeta Tartaleta de melocotón Pastel de caramelo Pastel de chocolate y pistacho Pastel de queso y chocolate Pastel de queso y fresas Tres leches Budín de banano caramelizado Pie de chocolate y nuez Flan al caramelo con coco Pie de manzana y canela

> Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

BREAK SALADO

BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B





ALMUERZO SERVIDO A

Ensalada rusa

Fajitas de pollo Papas rostizadas al romero fresco

Legumbres salteados con mantequilla

Carlota de frutas

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO

DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL.

BREAK SALADO

BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B





ALMUERZO SERVIDO B

Ensalada piña y pepino con vinagreta

Salteado de pollo al curry y coco

Arroz con loroco Legumbres salteados con mantequilla

Pastel de queso con fresas

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B





ALMUERZO SERVIDO C

Ensalada mixta

Churrasco de res a la parilla salsa chimichurri Arroz valenciano Legumbres a la mantequilla

Pastel de zanahoria

Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

SERVIDO

SEMINARIO

BREAK **SALADO**

BREAK DULCE **ALMUERZO** SERVIDO A

ALMUERZO SERVIDO B

ALMUERZO SERVIDO C

ALMUERZO BUFFET A

ALMUERZO





ALMUERZO BUFFET A

Coleslaw Ensalada rusa

Salteado de pollo con champiñones Fajitas de res Macaroni con salsa de queso y gratinados

Legumbres salteados con mantequilla

Tartaleta de limón y merengue Pastel de queso y fresas

> Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAII

BREAK SALADO

BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B

INTERCONTINENTAL MEETINGS.

SEMINARIO



ALMUERZO BUFFET B

Ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino, zanahoria, aderezo)

Ensalada piamontesa (papa, huevo, tomate y mayonesa)

Lomo de res a la teriyaki. Filete de pescado, salsa de camarones.

Arroz valenciano Legumbres salteados con mantequilla

Tiramisú Tres leches

> Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO Buffet DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B ALMUERZO BUFFET C





ALMUERZO BUFFET C

Ensalada mixta, (tomate, lechuga, pepino, zanahoria, aderezo) Ensalada griega.

Crema de brócoli y crotones de ajo

Filete de corvina con salsa de hierbas Lomo de cerdo relleno de frutas secas.

Arroz capeado con queso Purée de papas con cebollín Legumbres a la mantequilla

Strudel de manzanas Sacher (pastel de chocolate)

> Media Jornada \$29.90p/p Jornada Completa \$32.90p/p

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BREAK SALADO BREAK DULCE ALMUERZO SERVIDO A ALMUERZO SERVIDO B ALMUERZO SERVIDO C ALMUERZO BUFFET A ALMUERZO BUFFET B ALMUERZO BUFFET C



BOCAS SALADAS

Mini quiche lorraine
Canapé de salami y aceitunas negras
Pate de hígado con pan centeno
Mousse de atún en profiterol
Ensalada de jaiba en mini brioche
Tortilla de trucha ahumado con tomate seco
Vol au vent con ensalada de pollo
Empanadas de pollo al curry
California Roll
Nigiri de camarones
Rollo de camarones
Kani maki, con cangrejo
Rollo de aguacate y salmón ahumado

\$165.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO



BOCAS SALADAS

Mini ceviche de corvina con tequila
Mini ceviche de mero con maracuyá
Tomate y mozzarella con dip de pesto
Pancake de jaiba con salpicón de piña y chile rojo
Croquetas de pollo
Alitas de pollo con jengibre y coco
Alitas de pollo frito
Suprema de pollo relleno de piña y loroco
Mini turnedó de res con champiñones
Albóndigas de carne a la putanesca
Taco de pollo frito
Jalapeño relleno
Mini enchilada de pollo

\$165.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO



Tartaleta de tomate seco con queso mozzarella Rollos de berenjena y tofu al perfume de ajonjolí Pasta filo relleno de queso brie y albaricoque Tempura de berenjena con ajonjolí de anchoas Mini quiche de brócoli y gorgonzola Pincho de cerdo con higo y dátiles Satay de pollo con salsa de maní Satay de lomo de aquia con salsa teriyaki

> \$165.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO



Canapé de roastbeef y espárragos Mini empanadas de jamón selva negra y queso gruyere Tartar de salmón con cebollín y aceite de oliva Mini enchilada de res

> \$180.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS



Ceviche de camarones Scallop gazpacho Cocktail de camarones en pepino Rollo crujiente de pavo y champiñones Brochetta de res con salsa de pimienta verde

> \$190.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNC BUFFET DESAYUNC SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS



Pato ahumado con espárragos Quiche de marisco Salmón ahumado enrollado con queso crema y eneldo Tataki de res con jengibre al perfume de ajonjolí Paletita de scallops con crema de coco

> \$200.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS



BOCAS SALADAS

Bruchetta de salmón ahumado con ruccola
Jamón Serrano y duxelles de champiñones
Camarones en crosta de ajonjolí
Carpaccio de salmón con zucchini tostado
Tartar de atún con jengibre y ajonjolí
Boccacini de ternera con tomate seco y queso peccorino
Pinchos de camarones y piña con salsa de coco

\$220.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA BUFFET

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO



BOCAS SALADAS

Brocheta de atún con vichyssoise

\$240.00 por ciento Mínimo 50 por variedad

Camarones en crosta de hierbas con dip de gorgonzola Tataki de atún con ajonjolí de mango

> \$280.00 por ciento Mínimo 50 por variedad



DESAYUNC BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS





BOCAS DULCES

Profiteroles de chocolate negro y blanco
Relámpagos de caramelo
Fresas bañadas de chocolate
Ópera
Milhojas de frutas
Milhojas de vainilla
Cardenales de fresas
Tartaletas de frutas
Mini pie de limón con merengue
Mousse de maracuyá
Trufas de chocolate
Mini tarta de bordaloue de pera
Mini tarta de fruta fresca
Rocher coco

\$165.00 por ciento Mínimo 50 por variedad

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO





ASADOS

Pavo al horno (200 bocas / 26 lbs) \$175.00

Pierna de cerdo al horno (150 bocas / 15 lbs) \$180.00

Barón de res (400 bocas / 45 lbs) \$515.00

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARI

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS

(1) INTERCONTINENTAL MEETINGS.

COCKTAIL



Dip de queso crema y queso cottage con albahaca (8oz)

Dip de queso cottage con hierbas finas (8oz)

Dip de hummus (8 oz)

Dip de baba ganoush, caviar de berenjena (8 oz)

\$12.00 por dip

Dip de Tapenade (8 oz)

\$13.00 por dip

Dip de salmón ahumado y loroco (8 oz) Dip de queso crema, ricotta y tomate seco (8oz)

\$14.00 por dip

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA SERVIDO

SEMINARIO

🕦 INTERCONTINENTAL MEETINGS.

COCKTAIL



EMBUTIDOS

Selección de embutidos y queso (48 Bocas / 6 lbs) Jamón de pavo, salchichón con perejil, lomo ahumado, queso petacones, capa roja, queso con loroco

\$105.00 por bandeja

Selección de embutidos y quesos de lujo (48 Bocas / 6 lbs) Jamón serrano, salami, jamón westfalia y selva negra, queso gouda, gruyere, emmenthal y brie

\$225.00 por bandeja

DESAYUNO BUFFET DESAYUNO SERVIDO

BREAKS

ALMUERZO / CENA

ALMUERZO / CENA

SEMINARIO

COCKTAIL

BODAS SALADAS

BOCAS DULCES

ASADOS

DIPS