

*MENÚ DE
BANQUETES 2019*



QUICK LUNCH



BOX LUNCH

Soft Bread con sesame (Roast Beef), tomate, lechuga, rucula, dijonaise
1 brownie de chocolate
Macedonia de frutas
1 refresco en Lata

(Incluye mayonesa, mostaza y salsita tomate en sachet)

**** Mínimo 10 personas*****



PREMIUM BOX

Sándwich de suprema de pollo grillada con queso, tomate y lechuga

Mini Ensalada

(Mix de Verdes, tomate cherry, queso marinado, aceitunas, pepino, crotones)

(aderezos cesar salad, balsámico y Orienta.

1 muffin relleno del día

1 macedonia de frutas

1 refresco en Lata

(Incluye mayonesa, mostaza y salsa tomate en sachet)

*** Mínimo 20 personas***



ALMUERZO o CENA



LUNCH or DINNER TIME

Usted debe elegir una entrada,
plato fuerte y postre



ENTRADAS

- a) Slice de Roast Beef con timbal aguacate con frijoles verdes con crema de mostaza antigua, mix de hojas verdes y queso de la casa blanco especiado .

- b) Ensalada de Hojas verdes con peras al vino carmenere acompañado de Mouse de Quesos y Chip de prosciutto crocante, aderezado con una reducción de salsa de vino tinto a las finas hierbas.

- c) Gravlax de salmón con Ensalada del huerto, con cítricos y crocante de queso parmesano, vinagreta de miel y mostaza y papardelles de pepino.

- d) Camarones suaves al ajillo con perfume de Champagne con espuma coco y mini vegetales al curry



PLATO PRINCIPAL

- a) Ballotine Salmon relleno con Tapenade y Gratín de papas al pesto y Mantequilla al romero, mix de verdes y aire de cítricos al jengibre

- b) Corvina con polenta crocante y farsa florentina (espinaca, tomate, queso gratinado) salsa de carmenere y judías francesa

- c) Medallones de lomo cerdo glaseado con raspadura al tomillo con Terrina de espinaca con mix de champiñones, papas glaseada en Juz de remolacha rellena con camarón al ajillo crocante de pan ciabatta al azafrán



PLATO PRINCIPAL

- a) Filete de Res braseado con salsa emulsión de oporto al eneldo con Quinoa y sinfónica de vegetales a la mantequilla de chardonnay y pimienta roja y Crocante Negro

- b) Ballotine de Suprema pollo rellena con pimientos confitado y jamón ibérico con cremoso de Petit P con perfume de aceite de trufa, Duxelle hongos y Tomate Cherry con emulsión de azafrán



POSTRES





Mousse de canela y manzana



Cremoso de vainilla y mango

Parfait de Berries con centro de frambuesa



Trilogía de chocolate

ALMUERZOS ó CENAS VIP



LUNCH or DINNER TIME

Usted debe elegir una entrada,
plato fuerte y postre

Se sugiere maridar con un buen vino o
cerrar con un digestivo

*consulte a su ejecutiva de ventas por las
barras por hora



ENTRADAS

- a) Tataki de Atún con crocante de Hojaldre y Queso Parmesano, juliana de vegetales Thai y Seaweed salad

- b)* Slice de Pato a la Orange confitura de Tomate y láminas de Queso manchego

- c)* Carpaccio de Pulpo con ensalada del huerto, con cítricos y crocante de queso parmesano, vinagreta de miel y mostaza
Crocante de pan negro.

- d)* Cappuccino de Bisque con trozos Duxelle de langosta toque de aceite Trufas



PLATO FUERTE

Pescados

a) Filete de corvina al sartén con espárragos al vapor, puré de choclo

Bañado con beurre blanc de tomillo

b) *Salmón confitado con cremoso de Betarraga acompañado de Petit Poix, jamón serrano, Tomate y maíz en mantequilla de Gil con aire de coco*



De la Campiña

- a) Filete de Res Bardado con Base de Tamal de Cambray, confitura de vegetales criollo, crocante de panceta, salsa Chimole

- b) Filete de Res con mantequilla gorgonzola, con croqueta de risotto camarón crocante, pimentones al ajillo y chip de tocino

- c) *Brisket con papas crocante rellenas de langosta y gel cebolla caramelizada, patate en clorofila, champiñones de Paris en mantequilla a la pimienta y aire de vino Carmenere*



POSTRES

Nougat glace con salsa de manjar

Chiboust de toronja sobre compota de frutilla, helado de frambuesa y salsa de mango

Gateau au fromage blanc, acompañado de frutas silvestres y helado de frutilla

Mouse de chocolate a la naranja, helado de jengibre y salsa de mango

Mil hojas al Baileys, helado de vainilla, salsa de manjar coñac



ALMUERZO EJECUTIVO



ENTRADAS

- a) Ensalada tomate deshidratado con pollo Slice de suprema de pollo crocante, mix verde parmesano, crotones y aderezo tradicional.

- b) Crema de Calabaza, con Slice fino de pan de Tomate con Tapenade de aceitunas y aire de coco

- c) Tirado de Pescado Blanco con Timbal de aguacate y pan Tomaca

- d) Trilogía Japones (Temaky, Niguiry y Roll)

- e) Ensalada Caprese con crocante de pan y pesto



PLATO PRINCIPAL

- a) Panceta de cerdo relleno con verduras thai croquetas de risotto
- b) Saint Peter con papas Rusticas, salsa peperonata, cebollín frito
- d) Carne de Res Braseada Pure de coliflor y vegetales baby Roast
- e) Pollo Relleno farsa de queso, espinaca, con arroz cremoso con champions y mini ensaladilla verde



POSTRE

Semi frio de Mango con base tostaca y chips al citrones

Parfait de Berries en salsa de naranjas

Mousse de chocolate bitter.

Pastel Guayaba

Mini Tarta de Manzana con helado de Vainilla

