



**MENÚ DE
BANQUETES**
ALMUERZOS O CENAS



REAL
INTERCONTINENTAL.
TEGUCIGALPA



ALMUERZOS O CENAS

Lunch and Dinner Time

Opción de cena o almuerzo sin cóctel, sin vino.

Debe elegir una entrada, plato principal y postre iguales para todos sus invitados.

Entradas

- Tataki de roast beef con mousse de aguacate y frijoles verdes, acompañado de crema de mostaza antigua, mezcla de hojas verdes y queso blanco especiado de la casa.
- Ensalada de hojas verdes con peras al vino carmenere, mousse de quesos y crocante de prosciutto, servida con reducción de salsa de vino tinto a las finas hierbas.
- Carpaccio de patate macerado con aceite de clorofila, semillas de marañón y queso italiano, acompañado de crocante de pan.
- Camarones suaves al ajillo con toque de champagne, acompañados de espuma de coco y mini vegetales al curry.

Plato Fuerte

- Ballotine de salmón relleno con tapenade y gratinado de papas al pesto y mantequilla de romero, acompañado de mix de verdes y aire de cítricos con jengibre.
- Corvina con polenta y relleno florentino (espinacas, tomate y queso gratinado), salsa de judías francesas y crocante de queso.
- Medallones de lomo de cerdo glaseados con raspadura de tomillo, terrina de espinacas con mezcla de champiñones, papas glaseadas en jugo de remolacha rellenas de camarones al ajillo y crocante de pan ciabatta con azafrán.
- Filete de res braseado con salsa de oporto emulsionada con mezcla de pimientas, espárragos y hongos salteados, acompañado de puré de papas aromatizado con mantequilla amarilla y ajos rostizados.
- Ballotine de suprema de pollo rellena con queso ahumado y jamón ibérico, acompañado de cremoso de petit pois, duxelles de hongos y tomates cherry con emulsión de azafrán.
- Churrasco de res trenzado gratinado con queso, papas rústicas y vegetales salteados al ajillo, servido con salsa ahumada de vino tinto.

Postres

Mousse de canela y manzana.
Cremoso de vainilla y mango.
Parfait de berries con centro de frambuesa.
Trilogía de chocolate.

L 489 + ISV + P/P.



ALMUERZOS O CENAS VIP

Opción de cena o almuerzo sin cóctel, sin vino.
Debe elegir una entrada, plato principal y postre iguales para todos sus invitados.

Entradas

- Tataki de atún o salmón con crocante de tapioca y queso parmesano, mermelada de tomate sobre cremoso de camote aromatizado al limón, juliana de vegetales thai.
- Tataki de tofu sellado macerado con salsa de anguila, crocante de arroz y algas, y mousse de aguacate.
- Crocante de tapioca con tartar de atún y salmón, crema de queso y salsa verde de eneldo.
- Salmón sellado con hummus y vinagreta ponzu (ver montaje final).
- Palmito asado en tempura, brotes de soya y camarones jumbo caramelizados.
- Ensalada de higos con mousse de queso crema, rúcula y jamón serrano.
- Carpaccio de pulpo con ensalada de huerto, cítricos y crocante de queso parmesano, vinagreta de miel y mostaza.
- Cappuccino de bisque con trozos de duxelles de langosta y un toque de aceite de trufas.
- Cappuccino de champiñones con crocante de jamón prosciutto y aire de crema de Frangelico.
- Vitello tonnato: finas láminas de carne cocida marinadas con salsa de mostaza antigua, alcaparras, rúcula, aceite de oliva y crocante de pan focaccia.

- Napoleón de aguacate y cangrejo, láminas de queso parmesano y queso crema aromatizado al limón.
- Timbal de ensalada de cangrejo, palta y crocante de remolacha, hilos de papa sazonados.
- Tataki de tofu sellado macerado con salsa de anguila, crocante de arroz y algas, mousse de aguacate
- Crocante de tapioca con tartar de atún y salmón con crema de queso y salsa verde de eneldo
- Salmon sellado con hummus y vinagreta ponzu (ver montaje final)
- Palmito asado en tempura, brotes de soya y camarones jumbo caramelizados
- Ensalada de higos con mousse de queso crema, arugula y jamón serrano
- Carpaccio de Pulpo con ensalada del huerto, con cítricos y crocante de queso parmesano, vinagreta de miel y mostaza
- Cappuccino de Bisque con trozos Duxcelle de langosta toque de aceite Trufas
- Cappuccino de champiñones con crocante de jamón prosciutto y aire de crema de Frangelico
- Vitelo Tonato finas láminas de carne cocida marinadas con salsa de mostaza antigua, alcaparras, arrúgala, aceite de oliva y crocante de pan foccacia
- Napoleón de aguacate y cangrejo, láminas de queso parmesano, queso cremas aromatizado a limón
- Timbal de Ensalada de cangrejo, palta y crocante remolacha, hilos de papa sazonadas

Plato fuerte

- Filete de corvina al sartén con espárragos salteados, cremoso de maíz y salsa béarnaise.
- Filete de corvina con costra provenzal, risotto milanés con hongos y espárragos, salsa de cítricos aromatizada con eneldo y aire de limón.
- Filete de corvina rostizada acompañada de espinacas y hojas de mostaza salteadas, croqueta de papa y crocante de malanga.
- Filete de salmón confitado con cremoso de remolacha y guarnición de petit pois, con jamón serrano, tomate y maíz en mantequilla, aire de coco.
- Filete de salmón envuelto en hojas de tamal de cambray, confitura de vegetales criollos, crocante y salsa de eneldo.
- Filete de salmón grillado con cremoso de petit pois, canelones de vegetales rellenos de queso crema y salsa de mostaza antigua.
- Filete de res grillado acompañado de ravioli de vegetales rellenos de queso crema con cangrejo y salsa de páprika ahumada.
- Filete de res con mantequilla de gorgonzola, croqueta de risotto con camarón crujiente, pimientos al ajillo y chips de tocino.
- Filete de res braseado con puré de remolacha y zanahorias, hongos confitados con salsa verde de culantro y limón.
- Brisket con crocante de langosta y gel de cebolla caramelizada, patate en clorofila, champiñones de París en mantequilla con pimienta y aire de vino carmenere.
- Brisket braseado con crocante de puré de papa aromatizado con ajos rostizados, hongos y espárragos en salsa de reducción de vino tinto a las tres pimientos.

Postres

Nougat glacé con salsa de manjar (maracuyá).

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

Gâteau au fromage blanc, acompañado de frutas silvestres y helado de frutilla.

Mousse de chocolate a la naranja, helado de jengibre y salsa de mango.

Mil hojas al Baileys, helado de vainilla y salsa de manjar con coñac.

L 569 + ISV + P/P.



ALMUERZO EJECUTIVOS

Entradas

- Ensalada de tomate deshidratado con slice de suprema de pollo crocante, mix verde, parmesano, croutons y aderezo tradicional.
- Crema de calabaza con slice fino de pan de tomate con tapenade de aceitunas.
- Crema de calabaza con manzana verde macerada con jengibre, vinagre de manzana y crocante de pan.
- Sopa de tallarines Phở.
- Timbal de pops de camarón, jamón caramelizado, huevo, papas y salsa de tomate estilo Mil Islas.
- Tiradito de pescado blanco con timbal de aguacate y crocante de pan.
- Trilogía japonesa (temaki, nigiri y roll).
- Ensalada Caprese con crocante de pan y pesto.
- Ensalada César de pops de pollo.
- Ensalada Harvest: mix de lechugas con moras silvestres, nueces, queso azul, fresas y aderezo balsámico.
- Ensalada mediterránea: queso blanco, tomate, aceitunas negras y y pesto genoveses..

Plato Fuerte

- Saint Peter con papas rústicas, salsa peperonata y cebollín frito.
- Saint Peter con vegetales laminados, puré de papa con perejil y salsa de limón.
- Carne de res braseada con puré de papa / papa aplastada y vegetales baby roast.
- Rolls de carne con relleno de queso y espinacas, acompañados de arroz cremoso con champiñones.
- Suprema de pollo rellena con queso y ciruelas pasas, gratinada con papa y zanahoria.
- Suprema de pollo con arroz cremoso de tomate y champiñones.
- Lomo de cerdo con costra de pimienta y mostaza, salsa de maple, acompañado de arroz salvaje cremoso y brócoli asado.
- Panceta de cerdo con puré de yuca aromatizado con ajos asados y costra de mermelada de jalapeños, acompañada de vegetales marinados al limón.

Postres

- Semifrío de frutos rojos con base tostada y chips de limón.
- Parfait de chocolate blanco en salsa de naranja.
- Mousse de chocolate amargo.
- Pastel de guayaba.
- Mini tarta de manzana con helado de vainilla.

L 479 + ISV + P/P.

GLOSARIO

Macedonia: Corte de frutas y verduras en pequeños dados de 3 a 4 mm de grosor

Muselina: es una crema pastelera enriquecida con mantequilla amarilla

Confitado: Es la acción de cocinar un alimento en grasa caliente para lograr su cocción si que se dore

Caponatta: Es un guiso de la cocina siciliana que se elabora principalmente de berenjenas, apio, tomate y olivas

Parfait: Es una palabra francesa que significa perfecto y viene a denominar un tipo de postre helado

Trufas: Trufas de chocolate o queso que imitan la forma y el aspecto del hongo trufa

Crudite: Bastones de verduras crudas

Causas Peruana: Originalmente del Perú a base de papa, este suele ser rellena con alguna proteína del mar

Nigiri Balls : es un sushi(arroz con vinagre) compuesto por una bola de arroz cubierto por alguna proteína

Vol a vent: es un recipiente o molde hueco hecho de masa de hojaldre para diferentes tipos de rellenos

Tataki: Es una forma de preparar el pescado de forma japonesa, donde la carne se cocina brevemente, se corta en laminas finas y se dejan marinar en vinagre con jengibre

Tapenade: Pasta de aceitunas

Terrina: Es una preparación salada hecha con un compuesto de carne, pescado o verduras, cocinado en el horno.

Ballotine: proteínas en forma cilíndrica rellenas

Petit pois: Guisantes

Tapioca: Es el almidón de mandioca que se elabora a partir de la raíz de yuca, se encuentra de forma comercial en pequeñas esferas blancas

Cappuccino de mariscos o más: Es una crema simulando visualmente la textura y la forma de un cappuccino elaborado a base de café

Vitelo Tonato: plato típico de la gastronomía italiana se prepara con carne vacuna cuyos ingredientes principales son mayonesa, alcaparras, anchoas y alcaparras

Timbal: en términos de cocina significa copa o vaso, indicando la forma en que se presenta la preparación

Betarraga: Remolacha

Bardado: consiste en envolver una proteína en tocino

Grillado: método de cocción en el cual se implementa calor seco como ser en una parrilla de carbón o gas

Clorofila: se extrae principalmente de las hojas verdes de las plantas producto de la fotosíntesis

Aires de vino o más: se obtiene por medio de la incorporación de aire de un líquido con un estabilizador

Nougat: palabra francesa para el dulce a base de clara de huevos, miel y almendra muy parecido al turro de España

Chiboust: es la mezcla de crema pastelera con merengue italiano

Gateau au fromage blanc: pastel de requesón

Saint Peter: File de curvina

Peperonatta: es un guiso de la cocina italiana donde sus principales ingredientes son el tomate, ajo y pimientos rojos

Salad nicoise: o en ensalada Nizarda es una ensalada típica de la región de niza

Ragout: es un Guiso de carne troceada con verduras, vino y agua

Roulade: es una técnica de cocina donde consiste en envolver una proteína con un cordón donde en este mismo se incorpora algún tipo de relleno

Merquen: es un tipo de aliño preparado con diferentes tipos de ajis para macerar o condimentar algún tipo de preparación

Quenelle: es un tipo de croqueta que se obtiene ya sea de algún pure o helado mediante 2 cucharas

Tian de vegetales: es un gratinado de verduras gratinados montado en capas sucesivas o en hileras regulares

Carre de cordero: conjunto de costillas que se deja descubierto la parte del hueso que lo compone para aportar vistosidad que se sirven en grupo de 3 o 4 unidades

Biscocho sacher: es un pastel típico de Austria que se produce con biscocho de chocolate y mantequilla separada por una fina capa de mermelada de melocotón y cubiertas con un glaseado de chocolate negro

Arancini: se trata de bolas de arroz rellenas con queso, verduras y jamón

Tartar: consiste en cortar con cuchillo un ingrediente principal sin someterlo a una cocción previa, aliñado y mezclado principalmente con mostaza, mayonesa y alcaparras, se suele servir como aperitivo o primer plato

Cous cous: es una preparación que se obtiene de la sémola de trigo de la gastronomía de Argelia y Túnez

Ganache: es una preparación que se compone de nata o crema de leche en caliente con chocolate en trozos a partes iguales

