



Servicio de Catering

Recepción

Estación de Quesos y Fiambres

Queso fontina

Queso tybo marinado con especias, oliva y hiervas

Queso azul y frutos secos

Queso sbrinz en cachelos

Queso gruyere

Lomito ibérico

Jamón serrano

Chorizo de campo y longaniza italiana

Aceitunas marinadas al estilo ibérico

Focaccia tostada

Panes saborizados

Pna baguette

Croque Monsieur

Paquetitos de cordero braseado al pesto con fontina fundido

Mini provoletas



Estación de Sushi

Smoke hot (arroz, queso philadelpia, salmón asado con salsa teriyaki)

Sc evolution (arroz, queso philadelpia, pasta de salmón y confitura de piña)

Futu hot (arroz, queso philadelpia, langostinos crocantes, salsa mostaza, miel y jengibre)

Spf (arroz, queso philadelpia, palta, salmón con crocante de sésamo)

Honey (arroz, queso philadelpia, salmón confitado en miel y jengibre)

Tamago (roll de huevo rellno de queso philadelpia, salmón palta, salsa de miel y jengibre)

Placer real (tiras de salmón, con crepe de huevo, palmito queso philadelpia, palta, salsa de maracuyá)

Estaciones de Cocina en vivo

Bondiola

Bondiola marinada acompañada de repollo rojo

Salmón

Con salsa de crema al champignon acompañado de calabaza asada

Cada estación contará con la presencia de un chef, quien cocinará y armará los platos en vivo



Bocaditos fríos

Brusqueta de pesto y berenjenas

Pan de gambas y tartar de salmón

Causa peruana

Cannoli de queso de cabra y miel

Pancho de langostinos y salmón

Baggel de lomito ahumado, pepinillo y mostaza

Sacramento de queso brie y jamón crudo

Bocados calientes

Croquetas de salmón y champignon

Philo de morcilla y verdeo

Empanada gallega

Pintxo de buñuelo

Chipá relleno

Empanada de cordero al pesto con queso

Falafel

Rollito primavera

Empanada de carne

San Jacobo



Plato de Entrada (uno a elección)

- *Ensalada de quinoa, langostinos y emulsión de palta*
- *Burrata con tomates asados, jamón serrano, aceite de albahaca y rúcula*
- *Brusqueta de salmón gravlax, queso crema con ciboulette, rúcula y vinagreta de limón*

Plato Principal

Carnes (una a elección):

- *Lomo asado de novillo angus cocinado sous vide 69 grados*
- *Roast beef braseado durante 18 horas*
- *Bondiola de cerdo braseada de finas hiervas durante 18 horas a 75 grados*
- *Paupiette de ave relleno de tomates asados y pesto de albahaca*

Salsas (una a elección):

- *Crema de champignones*
- *Crema ciboulette*
- *Parmesano*
- *Vino tinto y demi glace*
- *Mostaza y miel*

Guarnición 1 (una a elección):

- *Gratín de papas*
- *Papas asadas al ajillo*
- *Puré de papa al limón y oliva*
- *Papas panaderas*



Guarnición 2 (una a elección):

- *Ratatouille*
- *Tomates cherry asados*
- *Zanahorias glaseadas*
- *Flan de vegetales (de temporada)*

Postres (uno a elección)

- *Pavlova con dulce de leche y coulis de frutos rojos, frutillas y arándanos*
- *Crumble de manzana y helado de crema*
- *Barvarois de frambuesa y chocolate sobre bizcocho de yogurt*
- *Lingote de tres chocolates, salsa de chocolate y garrapiñadas de almendras*
- *Chocolate en texturas y cítricos*
- *Profiterol de almendrado y chocolate tibio*

Café, Infusiones con PetitFour

Bebidas sin alcohol

Agua con y sin gas

Gaseosas regulares y diet

Jugo de naranja



Mesa Dulce

Shots

Sabayón

Cre moso de chocolate

Tiramisú

Miniaturas

Lemon pie

Rogel

Eclair e de maracuyá

Chocotorta

Mousse de chocolate blanco, frambuesa y café

Chocolate y praliné

Milfeuille de pastelera y frutilla

Chocolate amargo y sambayon

Tarta toffee

Cheesecake

Cre me brulee

Cre moso de arándanos y duraznos

Macarons

Bombones

Frutas de estación

Helados

Frutillas con crema



Topings (Rocklets, dulce de leche, crema chantilly, frutos secos, frutos pasa)

Waffles con salsa de dulce de leche y crema chantilly

Volcanes de chocolate y dulce de leche

Bombones de chocolate

Bebidas con alcohol

Barra de tragos

Gin Beefeater – Ron Bacardi – Ron Havana - Vodka Absolut – Gancia – Campari – Fernet Branca – Whisky Johnny Walker etiqueta Negra – Cachaca 51/Velho Barreiro - Cynar – Aperol – Cinzano – Martini – Cerveza

Cocktails:

Recepción: Martini – Limonada – Pisco Sour – Tiki shots (bases de ron, jugo de frutas, cítricos y especias)

All night: Fernet Cola - Fernet Pomelo - Orange campari - Gin tonic personalizado (Display de botánicos y cítricos para su armado) - Cuba libre - Cynar Pomelo - Daiquiris: Limón tradicional y frutales - Vodka & Complementarios - Aperol Spritz – Negroni - Americano Gancia - Whisky&Cola - Macerados: Caipiriñas tradicionales y frutales (Maracuyá, Frutos rojos, cítricos), Mojito - Batidas brasileiras: Cachaca, leche condensada y variedad de frutas

Vinos y espumantes

Trumpeter – Malbec

Trumpeter – Chardonnay

Champagne Salentein – Extra Brut