

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



EMPLATADO ASIÁTICO
ASIAN PLATING

MENÚ | MENU - 1

ENTRADA | APPETIZER

Tártara de atún con hierbas aromáticas y aliño de tamarindo
Tuna tartar with scented herbs and tamarind dressing

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

NIKU FURIKAKE

Res en costra de especias orientales
Beef in Asian spice crust

POSTRE | DESSERT

Crème brûlée de jengibre
Ginger crème brûlée

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 2*

ENTRADA | *APPETIZER*

Duo de sate de pollo y res marinados en cúrcuma
Duo Sate with chicken and beef marinated in turmeric

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

SHAKE TERIYAKI | TERIYAKI SALMON
Salmón en salsa teriyak
Salmon in teriyaki sauce

POSTRE | *DESSERT*

LEMON PIE
De hierba limón y gelly de mandarina
With lemongrass and mandarin jelly

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | MENU - 3

ENTRADA | APPETIZER

MOMO NO HANA

Ensalada agridulce de durazno y hierbas
Sweet and sour peach and herb salad

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Pato a la mandarina

Duck bathed in mandarin sauce

POSTRE | DESSERT

MATCHA CAKE

Pastel de té matcha y frutos rojos
Matcha cake and red berries

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

ENTRADA | APPETIZER

Rollo vietnamita relleno de vegetales y salsa agridulce
Vietnamese roll stuffed with vegetables and sweet and sour sauce

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Fideos con tofu frito y vegetales en salsa de mirin
Noodles with fried tofu and vegetables in mirin sauce

POSTRE | DESSERT

Pudín de tapioca a la leche de coco
Tapioca pudding with coconut milk

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

EMPLATADO FRANCÉS
FRENCH PLATING

MENÚ | MENU - 1

ENTRADA | APPETIZER

Espárragos a la parrilla con tártara de pulpa de jaiba
Grilled asparagus with pulp crab tartar sauce

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Pescado blanco con mantequilla avellanada y fondue de poro y menta
White fish with hazelnut butter with mint and pore fondue

POSTRE | DESSERT

Pastel ópera de pistache
Pistachio opera cake

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | MENU - 2

ENTRADA | APPETIZER

Ensalada de atún en costra de cítricos
Tuna salad in citrus crust

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Filete de res al sartén con puré de papa trufada y vegetales persillade
Pan fried steak with truffled mashed potatoes and persillade vegetables

POSTRE | DESSERT

Tarta de hojaldre con manzana al calvados
Puff pastry tart with calvados-glazed apples

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 3*

ENTRADA | *APPETIZER*

Salmón ahumado con crema de limón y Frissé
Smoked salmon with lemon cream and Frissé

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Pollito de leche a las finas hierbas con gratin de papa y milhojas de verduras
Herb rock cornish with potato gratin and vegetable mille-feuille

POSTRE | *DESSERT*

Rollo de almendra con crema mousseline
Almond roll with mousseline cream

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

ENTRADA | *APPETIZER*

Ensalada de vegetales acitronados con cremoso de hinojo, tomates
y aceite negro de poro

Sautéed vegetable salad with creamy fennel, tomatoes and black pore oil

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Cannelloni relleno de quinoa cremosa con frutos secos, verduras persillade,
purés y emulsión de champaña

*Cannelloni with quinoa cream stuffed with sun-dried fruits, persillade
vegetables, purées, and champagne emulsion*

POSTRE | *DESSERT*

Milhojas de frambuesa

Raspberry mille-feuille

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

EMPLATADO ITALIANO
ITALIAN PLATING

MENÚ | MENU - 1

ENTRADA | APPETIZER

Salmón ahumado con crema de limón y Frissé
Smoked salmon with lemon cream and Frissé

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Risotto ai frutti di mare

POSTRE | DESSERT

Milhojas zabaione
Zabaione mille-feuille

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 2*

ENTRADA | *APPETIZER*

Carpaccio de vieira a la frambuesa
Raspbery scallop carpaccio

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Pechuga de pollo alla cacciatora
Chicken breast alla cacciatore

POSTRE | *DESSERT*

Cannoli crocante con salsa de amaretto
Crisp cannoli with amaretto sauce

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 3*

ENTRADA | *APPETIZER*

Ensalada de pulpo genovesa
Genoese-style octopus salad

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Ossobuco alla milanese

POSTRE | *DESSERT*

Panna cotta de Grand Marnier
Grand Marnier panna cotta

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

ENTRADA | APPETIZER

Carpaccio de zucchini y portobello
Zucchini and portobello carpaccio

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Ratatouille en cama de berenjena
Ratatouille on eggplant bed

POSTRE | DESSERT

Milhojas de frambuesa
Raspberry mille-feuille

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

EMPLATADO INTERNACIONAL
INTERNATIONAL PLATING

MENÚ | MENU - 1

ENTRADA | APPETIZER

Burrata y jamón con finas lechugas y aderezo de cilantro
Burrata and ham with fine lettuce and cilantro dressing

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Salmón con piel crujiente, cuscús israelí, listón de verduras y salsa de champaña
Crispy-skinned salmon with Israeli couscous, vegetable ribbon and champagne sauce

POSTRE | DESSERT

París brest de pistacho
Pistachio Paris-Brest

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 2*

ENTRADA | *APPETIZER*

Ravioli de mariscos con alcachofas al ajo y salsa de vino blanco
Seafood ravioli with garlic artichokes and white wine sauce

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Filete de res con papa fondant, lazada de espárragos y salsa de romero
Beef steak with fondant potato, asparagus bowtie and rosemary sauce

POSTRE | *DESSERT*

FRANGIPANI

Con cremoso de Baileys
With creamy Baileys

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA

HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 3*

ENTRADA | *APPETIZER*

Tartaletas de trucha ahumada con vegetales verdes y crema de cítricos
Smoked trout tartlets with greens and citrus cream

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Camarones rellenos de queso en hierbas finas, arroz salvaje y verduras persillade
Cheese-stuffed shrimp in fine herbs, wild rice and persillade vegetables

POSTRE | *DESSERT*

Milhojas de crema de mango
Mango cream mille-feuille

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

ENTRADA | *APPETIZER*

Ensalada de betabel, arúgula, espárragos y vinagreta de avellana
Beet, arugula, asparagus and hazelnut vinaigrette salad

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Raviolis de calabaza de Castilla a la vainilla
Vanilla infused pumpkin ravioli from Castilla

POSTRE | *DESSERT*

Cremoso de gianduaia
Gianduja cream

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

EMPLATADO MEXICANO
MEXICAN PLATING

MENÚ | MENU - 1

ENTRADA | APPETIZER

Tiradito de atún, manitas de cerdo y manzana verde con emulsión de aguachile
Tuna tiradito, pork trotters and green apple with aguachile emulsion

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Filete de res en salsa de pasilla y hongos mexicanos
Beef steak in pasilla sauce and Mexican mushrooms

POSTRE | DESSERT

Pastel de chocolate oaxaqueño con zarzamora y chile chipotle
Oaxacan chocolate cake with blackberry and chipotle chili

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | *MENU - 2*

ENTRADA | *APPETIZER*

Ensalada de espinacas con verdolagas y vinagreta de frambuesa
Spinach salad with purslane and raspberry vinaigrette

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Pollito de leche relleno de requesón y manzana en su jugo
Cornish game hen stuffed with cottage cheese and apple in its juice

POSTRE | *DESSERT*

Flan de guayaba con queso de oveja y caramelo de chile pasilla
Guava flan with sheep cheese and chili pasilla caramel

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

MENÚ | MENU - 3

ENTRADA | APPETIZER

Chile relleno de cangrejo y salsa de nogada
Chili stuffed with crab and nogada sauce

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Pescado a la talla
Grilled fish talla-style

POSTRE | DESSERT

Pay de limón con merengue al tequila
Lemon pie with tequila meringue

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

ENTRADA | *APPETIZER*

Dobladas de nopal
Nopal tacos

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Chiles rellenos de escabeche de hongos
Pickled mushrooms-stuffed chili peppers

POSTRE | *DESSERT*

Cre moso de giandua
Gianduja cream

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Copa de mousse de aguacate con arroz inflado y cremoso de frambuesa
Avocado mousse in a glass with puffed rice and raspberry cream

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA
HOMEMADE BREAD & BUTTER