



Book banquetes 2019
Almuerzos Ejecutivos

Alternativa 1

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019

**Almuerzos
Ejecutivos**



Entrada

Ensalada rusa sobre mix de lechugas y galleta de sémola.

Principal

Chuleta de centro apanada y frita con salsa napolitana y servida con arroz al olivo.



Postre

Panacotta de vainilla con salsa de frambuesas y chocolate.

Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.



\$13.900 + IVA

Alternativa 2

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019
**Almuerzos
Ejecutivos**

Entrada

Crema de choclo al pesto con crutones y queso parmesano.



Principal

Lasagna de quínoa y vegetales a la crema en salsa de tomates.

Postre

Semi frío de naranja en salsa de chocolate.

Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.

\$13.900 + IVA



Alternativa 3

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019
**Almuerzos
Ejecutivos**



Entrada

Crema de zapallo estilo Thai
servido con tostada y toques
de coco.

Principal

Milanesa de pollo servido con
puré de papas y crema de hongos.



Postre

Torta de yogurt de frambuesas.



Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas

\$13.900 + IVA

Alternativa 4

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019
**Almuerzos
Ejecutivos**

Entrada

Wraps de atún y vegetales
servido con hojas verdes.



Principal

Pulpa de cerdo en salsa cazadora
servida con guiso de trigo mote.

Postre

Arroz con leche y ragú de
frutos rojos.

Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.

\$13.900 + IVA



Alternativa 5

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019

**Almuerzos
Ejecutivos**



Entrada

Terrina de pollo en salsa tártara.

Principal

Asado alemán con salsa de vino
servido con charquicán.



Postre

Mote con huesillos.



Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.

\$13.900 + IVA

Alternativa 6

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019

Almuerzos

Ejecutivos

Entrada

Timbal de choclo y arroz primavera con pepinillos y cebollas perlas.



Principal

Canelón de acelga con pollo servido con salsa de queso.

Postre

Panacotta de choco-menta y salsa de chocolate.

Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.



\$13.900 + IVA

Alternativa 7

Mínimo 15 Personas

Book banquetes 2019

**Almuerzos
Ejecutivos**



Entrada

Causa limeña de pollo y aji amarillo con hojas verdes.

Principal

Roulade de ave con relleno de pasas acompañado de arroz cremoso.



Postre

Clafouti de durazno servido con salsa inglesa.

Incluye

Agua mineral o bebida
Café, té o infusión de hierbas.



\$13.900 + IVA