



CARTA DE BANQUETES

*Todo lo que necesitas en un
solo lugar*

20
26



DESAYUNOS

*Se debe escoger la misma alternativa de bocado para todos los comensales.



\$17.000 + IVA

DESAYUNO ECOSS

Incluye: Té, café, leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich jamón/queso
- 1 mini sándwich ave pimentón o vegetariano en pan integral
- 1 porción tartaleta de frutas



\$19.000 + IVA

DESAYUNO EJECUTIVO

Incluye: Té, café, leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich vegetariano o jamón/queso
- 1 mini sándwich ave grille
- 1 brocheta de frutas de la estación
- 3 galletas caseras dobles
- 4 mini pastelitos



\$29.000 + IVA

DESAYUNO PREMIUM

Incluye: Té, café, leche

- 1 copa de jugo de frutas
- 1 mini sándwich de queso fresco, tomate y orégano
- 1 mini sándwich de roast beef y lechuga
- 1 porción de torta de la casa
- 3 galletas caseras dobles
- 1 magdalena
- huevos revueltos con tostadas

COFFE BREAKS

*Se debe escoger la misma alternativa de bocado para todos los comensales.



\$9.000 + IVA

ALTERNATIVA 1

Incluye: Té, café e infusiones

Bocados para elegir (2) opciones:

- 1 mini alfajor de maicena.
- 3 galletas chips de chocolate
- 2 mini quiche pollo - choclo.
- 1 magdalena.
- 1 mini sandwichs masa ciabatta champiñon - queso - cebolla caramelizada.



\$12.000 + IVA

ALTERNATIVA 2

Incluye: Té, café, infusiones, leche y jugo

Bocados para elegir (3) opciones:

- 1 mini alfajor bañado de chocolate.
- 2 empanaditas fritas (*pino, queso o camarón queso*).
- 3 galletas chips de chocolate.
- 2 crostinis humus, garbanzos y pimientos asados.
- 1 mini sandwichs masa ciabatta champiñon - queso - cebolla caramelizada.
- 2 tapaditos ave-mayo ciboulette.



\$17.000 + IVA

ALTERNATIVA 3

Incluye: Té, café, infusiones, leche y jugo

Bocados para elegir (4) opciones:

- 1 mini alfajor bañado de chocolate.
- 2 empanaditas fritas (*pino, queso o camarón queso*).
- 3 mini profiteroles rellenos de crema pastelera.
- 1 croissant jamón queso.
- 2 mini pastelitos (*pie de limón o tarta de frutas*).
- 1 trozo de torta de la casa
- 2 mini tapaditos ave-mayo ciboulette.
- 1 mini pizza (*napolitana, española o vegetariana*).

ALMUERZOS & CENAS

ALMUERZOS

*Todos los menús incluyen bebida.

*Se debe escoger una alternativa de menú para todos los comensales.



\$28.000 + IVA

ALTERNATIVA 1

ENTRADA

- Crema de verduras.
- Timbal de quinoa acevichada.
- Ceviche de reineta.

PLATO PRINCIPAL

- Marmitako de salmón (guiso de salmón con salsa de tomate y papas cocidas).
- Pollo al tequila (salsa de tocino, cebolla morada, mantequilla) acompañado con papas finas hierbas.
- Carne guisada con especias acompañada de puré de papas con paprika.

POSTRE

- Ensalada de frutas.
- Quesillo (crema volteada de zapallo).
- Celestino alaska.



\$38.000 + IVA

ALTERNATIVA 2

ENTRADA

- Crepa salada (espinaca, betarraga o tradicional).
- Fondos de alcachofa rellenos con mousse de palta, ciboulette y camarón.
- Ensalada caprese.

PLATO PRINCIPAL

- Lomo de cerdo relleno (tocino, espinaca, queso crema, nueces y ciruelas).
- Plateada en salsa vino tinto acompañado de verduras salteadas al diente (espárragos, coliflor, brócoli, tomates cherrys, zapallo italiano y morrón, zanahoria).
- Pollo a la toscana acompañado de arroz basmati con mantequilla y eneldo.

POSTRE

- Panacota de frutos rojos.
- Kuchen triple corovante (tartaleta con capas de chocolate y manjar).
- Leche asada con caramelo de chancaca y crocante de nuez.



\$43.000 + IVA

ALTERNATIVA 3

ENTRADA

- Carpaccio de salmón o carne de res con alcachofas y parmesano.
- Ensalada de camarón y langostinos en vinagreta de limón y palta (mix de hojas verde base y tomate cherry).
- Tártaro de salmón con tostadas de pan con ajo y eneldo.

PLATO PRINCIPAL

- *Medallón de atún marinado en soya, jengibre, azúcar rubia y semillas de sésamo acompañado con papas horneadas con especias.*
- Salmón Glaseado (miel, soya y limón) acompañado de verduras frescas.
- Bife (lomo liso o vetado) con salsa a la pimienta y pure cremoso.

POSTRE

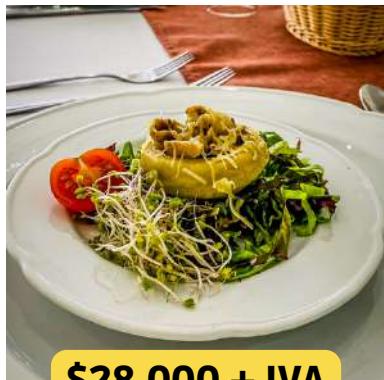
- Creme Brulee
- Macarons relleno de queso crema con salsa de reducción de vino tinto y frutos rojos.
- Tiramisú.

ALMUERZOS & CENAS

CENAS

*Todos los menús incluyen: bebida - 1 café o infusión por persona.

*Se debe escoger una alternativa de menú para todos los comensales.



\$28.000 + IVA

ALTERNATIVA 1

ENTRADA

- Crema de verduras.
- Ceviche de champiñones y tostadas.
- Surtido de mariscos en salsa verde

PLATO PRINCIPAL

- Lasaña (pollo o vacuno) en salsa bechamel.
- Costillar de cerdo tradicional o BBQ acompañado de puré picante.
- Reineta a la mantequilla y finas hierbas acompañado de vegetales salteados (zanahoria, zapallo italiano, pimentón, tomates cherry y champiñones).

POSTRE

- Brazo de reina con crema chantilly, frutilla o durazno.
- Tartaleta rellena de crema pastelera y frutas de la estación.
- Helado con frutas de la estación galleta y salsa de la casa.



\$38.000 + IVA

ALTERNATIVA 2

ENTRADA

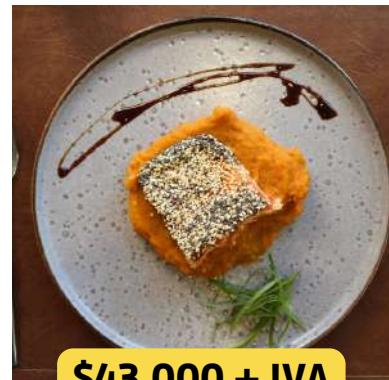
- Palta rellena (atún fresco o con pollo tocineta).
- Crema de champiñones.
- Ensalada Cesar (salsa cesar, queso parmesano y crutones).

PLATO PRINCIPAL

- Sorrentinos rellenos de mechada o ricota y espinacas con salsa pomodoro, alfredo o boloñesa.
- Asado negro (carne de res con salsa oscura) acompañado de arroz al curry.
- Reineta en salsa verde acompañado de puré de papas con merquén.

POSTRE

- Trozo de torta de la casa.
- Kuchen del sur.
- Deconstrucción de Cheesecake de maracuyá o frutos rojos.



\$43.000 + IVA

ALTERNATIVA 3

ENTRADA

- Roast beef en reducción de balsámico.
- Filo de camarones (masa filo o papel de arroz rellena de camarones salteados con mantequilla y cilantro).
- Cestitas de pulpo, verduras y papas.

PLATO PRINCIPAL

- Filete de res con salsa bordelesa (reducción de vino tinto, cebolla, mantequilla y demi-glace del mismo filete) acompañado de risotto de setas.
- Salmón a la toscana acompañado de arroz basmati.
- Solomillo de cerdo con salsa agridulce acompañado de papas gratinadas.

POSTRE

- Tiramisú.
- Creme Brulee.
- Mousse triple chocolate con base de bizcocho y amaretto.

COCTELERÍA

ESCOGIDOS PARA TI



\$12.990 + IVA p/p



\$15.990 + IVA p/p



\$20.990 + IVA p/p

ALTERNATIVA 1

- 2 Aperitivos (*vino, espumante, pisco sour, jugo o bebida*).
- 1 Crostini de salmón, cebolla caramelizada en vinotinto.
- 1 Mini profiterol relleno de crema pastelera o diplomática.
- 1 Crostini de lomito de cerdo, cebolla caramelizada y eneldo.
- 1 Roast Beef y pimientos asados.
- 1 Empanadita de queso.

ALTERNATIVA 2

- 2 Aperitivos (*vino, espumante, pisco sour, jugo o bebida*).
- 1 Empanadita de pino.
- 1 Mini chupe de mariscos o jaiba.
- 1 Crostini de champiñón y queso.
- 1 Ceviche en crujiente de masa filo.
- 1 Mini pie de limón.
- 1 Mini hojaldre.
- 1 Mini quiche de pollo y espinaca.

ALTERNATIVA 3

- 3 Aperitivos (*vino, espumante, pisco sour, jugo o bebida*).
- 1 Brocheta de res, pimentón y cebolla.
- 1 Empanadita camarón queso.
- 1 Crostini de salmón, limón y eneldo.
- 1 Crostini caprese.
- 1 Ceviche de champiñón.
- 1 Tapa pantomaca.
- 1 Hojaldre jamón queso.
- 1 Mini pie de limón.
- 1 mini tartaleta de frutas.
- 1 Macarrons.

COCTELERÍA

A TU MEDIDA



\$2.675 + IVA

FRÍOS

- Crostini de salmón al eneldo y limón.
- Crostini de lomito con cebolla caramelizada.
- Crostini caprese.
- Crostini de champiñón y queso mozzarella.
- Crostini de salmón con cebolla caramelizada y reducción de vino tinto.
- Cucharita de ceviche clásico.
- Tapas de roast beef y pimentón asado.



\$2.675 + IVA

CALIENTES

- Dados de res y pimentón.
- Empanaditas de pino.
- Empanaditas de queso.
- Empanaditas vegetarianas.
- Empanaditas queso camarón.
- Vol au vent de mariscos.
- Vol au vent de champiñones a la crema.
- Mini quiche de pollo, choclo o espinaca.
- Champiñón relleno con queso y crema.
- Bocado de chupe de jaivas o mariscos.



\$2.675 + IVA

DULCES

- Brownie de chocolate.
- Merenguitos de manjar.
- Vaso de suspiro limeño.
- Brocheta de frutas.
- Mini pastelitos (*pie de limón, tartaletas, alfajores*).

LÍQUIDOS

\$2.461 + IVA

Elegir 1 opción.

Pisco sour, espumante, jugo, bebida gasificada o copa de vino.