

DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO

Jugo de frutas
Platillo de frutas
Huevos revueltos con jamón y papitas salteadas
Cesta de panes variados
Mantequilla y mermelada
Café, leche o infusión

Precio S/40.00

DESAYUNO PERUANO

Jugo de frutas
Chicharrón de cerdo con camote frito
Tamalito criollo y tamalito verde
Cesta de panes variados
Zarza criolla
Mantequilla y mermelada
Café, leche o infusión

Precio S/48.00

DESAYUNO EJECUTIVO

Jugo de frutas
Platillo de frutas
Empanadita de la casa
Sándwiches Mignon (03 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/45.00

DESAYUNO PREMIUM

Jugo de frutas
Macedonia de frutas
Un quiche (provenzal, lorraine o flamiche)
Omelette de jamón y queso
Brochetita de lomo a la hawaiana
Cesta de panes dulces y salados
Mantequilla y mermelada
Café, leche o infusión

Precio S/52.00

DESAYUNO LIGHT

Jugo de frutas
Ensalada de frutas con miel de abeja
Yogurt light
Triple de tomate, espárragos y queso fresco
Café, infusiones y leche
Tostadas integrales

Precio S/42.00

DESAYUNO BUFFET

(Mínimo 30 personas)

Jugos de fruta
Frutas de la estación
Yogurt natural
Cereal
Huevos revueltos y papitas salteadas
Jamones
Quesos
Pollo Saltado
Tamalitos
Tocino
Hot Cakes
Mantequilla y mermelada
Canastillas de panes dulces y salados
Café, leche o infusiones

Precio S/60.00

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK A

Jugo de fruta o Gaseosa
Galletas artesanales saladas (03 por persona)
Galletas artesanales dulces (03 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/22.00

COFFEE BREAK B

Jugo de fruta o Gaseosa
Sándwich Mignon (01 por persona)
Shot de fruta o Petit Four (01 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/30.00

COFFEE BREAK C

Jugo de fruta o Gaseosa
Sándwich Mignon fríos o calientes (03 por persona)
Petit Four variado (03 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/37.00

COFFEE BREAK D

Jugo de fruta o Gaseosa
Sándwich Mignon fríos o calientes (02 por persona)
Piqueos (02 por persona)
Petit Four variado (02 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/45.00

ESTACIONES DE BEBIDAS

ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES - BIENVENIDA

Café, leche e infusiones

Precio S/11.00

ESTACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES BIENVENIDA

Jugos de Frutas o Gaseosas
Café, leche o infusiones

Precio S/16.00

ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES - PERMANENTE

Café, leche e infusiones

Precio S/22.00

ESTACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES PERMANENTE

Jugos de Frutas o Gaseosas
Café, leche o infusiones

Precio S/27.00

ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES Y GALLETAS PERMANENTE

Galletas artesanales saladas (03 por persona)
Galletas artesanales dulces (03 por persona)
Café, leche o infusión

Precio S/55.00

CARTA EJECUTIVA

ENTRADAS

ENSALADA CAMPESTRE

Roast beef, queso parmesano, palta, lechuga, espinaca, cebolla blanca, tomate y pimiento morrón, acompañado de vinagreta balsámica.

CAUSA RELLENA DE POLLO

Causa rellena de pollo a la parrilla acompañado con crema de palta y mix de lechuga con hilos de wantán.

TIRADITO A LA CREMA DE AJÍ AMARILLO

Láminas de pescado fresco marinadas en deliciosa crema de ají amarillo y limón servido con choclo y camote glaseado.

QUICHE FLAMICHE

Famoso quiche relleno de poros, queso gruyer y tocino acompañado de una deliciosa ensalada del campo.

TRADICIONAL CEVICHE DE PESCADO

Clásico ceviche peruano marinado en leche de tigre acompañado de cebolla, camote, choclo y cancha serrana.

ENSALADA CAPRESE

Rodajas de queso mozzarella, tomate y albahaca, acompañado de aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.

ENSALADA THAI POLLO-MANGO

Exquisito mix con pollo crocante, mango, fideítos fritos, maní y hojas verdes en marinada oriental.

PASTEL DE CHOCLO

Delicioso y húmedo pastel de choclo servido con hojas de arúgula y berros.

PALTA A LA REINA

Cremosita palta rellena de vegetales y pollo amalgamados por una cítrica mayonesa.

BROCHETAS DE LOMO

Humeantes brochetas de lomo en salsa de champiñones servido con verduras en juliana.

CARTA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

LOMO AL FUNGHI PORCINI

Sabrosos medallones de lomo al grill con pastel de papas y espárragos acompañados de salsa de hongos secos italianos.

ARROZ CHAUFA

Típico arroz chaufa preparado en wok, servido con trozos de chicharrón de pollo en salsa de piña con tamarindo.

RISOTTO A LA HUANCAINA

Delicioso risotto preparado con crema a la huancaína y servido con dados de lomo al jugo.

ARROZ CON POLLO NORTEÑO

En cocción con ajíes, culantro y cerveza negra acompañado de pimientos, alverjita y zarza criolla.

PESCADO A LAS FINAS HIERBAS

Filete de pescado a la plancha con verduras salteadas a la mantequilla acompañadas de arroz con champiñón y tocino.

PESCADO A LA MENIERE

Filete de pescado servido con la clásica salsa inglesa a base de mantequilla, alcaparras y perejil acompañado de papas coctel y verduras al vapor.

POLLO SALTADO CON VERDURAS

Trozos de pollo servido con verduras salteadas y acompañado con napoleón de papas al horno.

LOMO STROGONOFF

Trozos de lomo acompañado con champiñones y tocino servido con arroz pilaf decorado con verduras crocantes.

LOMO A LAS TRES PIMIENTAS

Servidas con mousseline de papas al tomillo y espárragos grillados.

FRICASSE DE POLLO A LA ANTIGUA

Jugoso filete de pechuga de pollo en salsa de finas hierbas, champiñones y coñac acompañado de nuestro tradicional Arroz al Olivar (pasas, aceitunas, pecanas) y verduras salteadas.

CARTA EJECUTIVA

POSTRES

CRUMBLE DE MANZANAS Y CANELA

Infaltable postre tibio de manzana con superficie crocante de avena y canela servido con helado de vainilla y salsa butterscotch.

CLÁSICO TRES LECHE

Bizcocho húmedo de tres deliciosas leches con aromas de pisco, chantilly, coulis de frutos rojos y toques de canela.

TOCINILLO DEL CIELO

Delicioso y suave pudin de leche con coco bañado en salsa de caramelo.

CHEESECAKE DE SAUCO

Deliciosa tarta de queso bañada con mermelada de sauco acompañada de una base de galleta crocante.

VERRINE DE CHOCOLATE CON FRESAS

Exquisito cheesecake de chocolate servido en copa con galleta de vainilla y fresas.

CREPE SUCHARD

Tradicional crepe relleno con helado y frutos secos bañado en salsa de ganache de chocolate bitter.

TORTA DE CHOCOLATE

Bizcocho embebido con licor de café, bañado con ganache de chocolate y coulis de frutos rojos.

TRIÓ DE PROFITEROLES

Profiteroles rellenos de crema de lúcuma y crema pastelera de baileys acompañado de helado a su elección (vainilla, chocolate o fresa) bañado en salsa de chocolate.

*** Incluye agua mineral sin gas, gaseosa y café*

*** Escoger una opción de entrada, fondo y postre para todos los invitados.*

MOUSSE MARMOLEADO DE CHOCOLATE BLANCO CON MARACUYA

Mousse en copa de chocolate blanco cubierto con un gel de maracuyá.

Precio S/69.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.

CARTA GOURMET

ENTRADAS

ENSALADA DEL HUERTO

Con granos andinos acompañado de pollo empanizado, praliné de frutos secos y láminas de queso gruyere.

CARPACCIOS DEL MAR

Fresquísimas láminas de pesca del día marinado en finas hierbas y aceite de oliva acompañado con ensalada de palta, tomates y tostones.

CREPES DE ALCACHOFAS Y TOMATES CONFIT

Clásico crepe rellena de mousse de queso con alcachofas y tomates confitados con berros frescos ligeramente endulzados.

CAUSITA DE LÚCUMA CON POLLO AMELCOCHADO

Original causita a base de lúcuma con filetitos de pollo apanados en panko y leche condensada bañado en coulis de maracuyá.

PASTEL DE CHOCLO CON LOMO

Delicioso y húmedo pastel de choclo de sabores norteños con relleno de lomo y salsa de tres champiñones.

ENSALADA DE POLLO CROCANTE

Lechuga mixta, servida con aliño de maracuyá y verdura salteadas con hilos de wantán.

TULIP DE PARMESANO

Crocante canasta de parmesano rellena de una fresca ensalada de manzanas, nueces, pollo, champiñones, vainitas y hojas frescas acompañadas de un brillante coulis de piquillos.

STRUDEL DE LOMO DE RES

Lomo de res envuelto en masa hojaldre acompañado de hojas de la estación y vinagreta al oporto.

COCTEL DE LANGOSTINOS

Langostinos servidos en copa acompañados de lechuga, palta a base de golf, jugo de naranja y brandy.

ENSALADA CESAR

La clásica ensalada servida con pollo al Dijon, queso parmesano, lechuga romana, crotones al ajo acompañado de mayonesa Caesar.

CARTA GOURMET

PLATOS PRINCIPALES

LOMO AL VINO

Lomo fino a la parrilla en salsa de vino acompañado con verduras y puré saborizado con champiñones y tocino.

PESCA DEL DIA

Con puré rustico de papas a las hierbas, berros frescos al limón y chimichurri de ají amarillo.

OSOBUCO EN SALSA DE CERVEZA

Corte definido de osobuco en cocción lenta servido sobre cama de puré de polenta y tomate deshidratado.

LOMO RELLENO A LA MOSTAZA DIJÓN

Solomillo de res relleno de espárrago, pimienta al carbón, espinacas, quesos de cabra y ricotta con salsa de mostaza Dijon servido con un cremoso arroz soubise a base de cebollas y vino blanco.

PESCADO CRUJIENTE AL SHITAKE

Pescado empanizado servido con salsa de hongos shiitake y puré de papas andinas flambeadas.

LOMO AL JUS DE ASADO Y OPORTO

Lomo fino a la parrilla servida con pastel de papas y salsa de asado y oporto acompañado con verduras tempranas.

POLLO A LA PLANCHA CON PASTEL DE PAPA

Pechuga a la plancha servida con salsa de maracuyá acompañada de verduras crujientes salteadas y pastel de papa al anís.

MEDALLON DE RES EN CAMA DE ARVERJAS

Acompañado de cebollas caramelizadas servido sobre una cama de verduras y crema de alverjitas.

PESCADO A LA FLORENTINA

Pescado a la plancha bañada en salsa blanca y espinaca a la parmesana, acompañado de un soufflé de papa y chimichurri de pimientos.

LOMO ENROLLADO CON PIMIENTOS Y ESPARRAGOS

Lomo enrollado de pimientos rojos y espárragos crujientes servido con pastel de papa en salsa de maracuyá y choclo bebé.

CARTA GOURMET

POSTRES

CLÁSICO TIRAMISÚ EN COPA

Postre italiano con queso, café, bizcotelas y amaretto con cacao amargo.

CHEESECAKE DE FRESAS

Deliciosa tarta de queso cubierta de fresas en coulis, acompañada de una base de galleta crocante.

CREME BRULÉÉ TRADICIONAL

Exquisito pudding a la naranja con superficie caramelizada acompañada de frutos del bosque.

VERRINE DE MARACUYÁ

Cheesecake frío de maracuyá en copa con toques de galleta de vainilla con pulpa de maracuyá.

TURRÓN DE CHOCOLATE

Biscocho amelcochado bañado en delicioso fudge con trocitos de pecanas.

TARTELETA DE CHIRIMOYA

Base de galleta suave con exquisita pulpa de chirimoya y toques de chantilly.

OPERA

Delicioso biscocho con capas de chocolate y crema de café.

CHOCOLUCUMA

Brownie en copa con mousse de lúcuma y costra de chocolate.

*** Incluye agua mineral sin gas, gaseosa y café*

*** Escoger una opción de entrada, fondo y postre para todos los invitados.*

MILHOJAS DE FRESAS CON CREMA PASTELERA

Finas capas de hojaldre rellenas con crema pastelera, fresas en su coulis y toques de crema chantilly.

Precio S/79.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.

BUFFET PERUANO

Mínimo 30 personas

BAR

*Aperitivo
Gaseosa*

FRIOS (escoger 4 opciones)

*Shot de causa de pollo y palta
Ceviche de pescado
Papa a la huancaína
Solterito de queso
Brocheta de pollo al anticucho
Tiradito de pescado a la crema de ají amarillo
Tiradito de pescado a la crema de rocoto
Maki de causas variadas
Escabeche de pollo
Papas a la Ocopa
Pulpo al Olivo*

CALIENTES (escoger 5 opciones)

*Arroz con pollo
Lomo Saltado
Pescado a la Chorrillana
Seco de res
Rocoto relleno de picadillo
Adobo de cerdo
Pescado a lo macho
Carapulca a la limeña
Pachamanca de pollo o cerdo
Tallarín saltado
Ají de gallina
Papitas rellenas
Sudado de pescado
Anticuchos de corazón
Jalea mixta
Tamalitos verdes o criollos
Cau-cau*

GUARNICIONES (escoger 3 opciones)

*Papas fritas
Arroz blanco con choclo
Yuquitas doradas
Puré rústico de papas
Frejoles batidos
Tacu-tacu*

POSTRES (escoger 4 opciones)

*Mazamorra morada
Arroz con leche
Alfajor con manjar blanco
Mousses variados
Tarta de frutas de la estación
Arroz zambito
Crema volteada
Suspiro a la limeña
Capricho de lúcuma
Cheesecake de sauco
Terrina de lúcuma
Soufflé de guanábana*

*** Incluye agua mineral sin gas y café*

Precio S/99.00

BUFFET INTERNACIONAL

Mínimo 30 personas

BAR

Aperitivo

Gaseosa

FRIOS (escoger 4 opciones)

Antipastos variados

Ensalada de pasta tricolor

Carpaccio de lomo

Ensalada Waldorf

Ensalada Thai con pollo crocante

Crepes con champiñones y queso de cabra

Ensalada caprese

Ensalada de papas alemanas con salmón

Ensalada Indiana con pollo y piña al curry

Huevos a la diabla

Tortilla española

CALIENTES (escoger 5 opciones)

Pavo al jus de mostaza Dijon

Pescado al roquefort con alcachofas

Lomo a la pimienta

Risotto frutti di mare

Ravioles de espinaca en salsa napolitana

Pollo en salsa pomodoro

Quiche Lorraine

Quiche de alcachofa y champiñones

Lasagna a la boloñesa

Lasagna de pollo y alcachofas

Pastel de choclo

Beef siciliana

Pollo al curry

Tagliatelle en salsa de champiñones

Pescado a las finas hierbas

Lomo Strogonoff

Yakitori al teriyaki

GUARNICIONES (escoger 3 opciones)

Arroz soubisse

Arroz a la jardinera

Verduras salteadas

Gratín de papas

Arroz árabe

Puré de papas

POSTRES (escoger 4 opciones)

Merengado de lúcuma

Strudel de manzana

Selva negra

Cheesecake de sauco

Tocinillo del cielo

Soufflé de chantilly y praliné

Charlotte de frutos rojos

Torta Sacher

Tiramisú

Pie de chocolate

Pie de limón

Mousse de maracuyá

*** Incluye agua mineral sin gas y café*

Precio S/99.00

BUFFET LIGERO

Mínimo 30 personas

BAR

Chicha Morada o Limonada

SALAD BAR (escoger 5 opciones)

Lechuga

Tomate

Palta

Choclo

Queso fresco

Zanahoria

Pepino

FRIOS (escoger 3 opciones)

Ceviche de pescado

Tiradito a la crema de ají amarillo

Causa de champiñones

Shot de causa

Palta a la rusa

Sushi acevichado

Ensalada caprese

Ensalada Thai con mango y pollo crocante

Ensalada César de pollo

Dúo de papas a la huancaína y ocopa

CALIENTE (escoger 3 opciones)

Pescado grillado al limón

Escalopas de lomo a la parrilla

Filete de pollo a las finas hierbas

Milanesa de pollo en salsa carbonara

Pescado al horno con chimichurri

Sudado de pescado

Lasagna de pollo y alcachofas

Lasagna a la boloñesa

Lasagna vegetariana

Lomo saltado

Ravioles de ricota y espinaca en salsa pomodoro

Quiche de espinaca y queso fresco

GUARNICIONES (escoger 3 opciones)

Arroz a la jardinera

Verduras salteadas

Papas fritas

Arroz con choclo

Puré de papas

POSTRE (escoger 3 opciones)

Ensalada de frutas

Espejos de frutas

Brocheta de frutas

Mousse de chocolate y fresas

Cheesecake tropical

Terrina de maracuyá

Brazo gitano con frutas del bosque

**** Incluye agua mineral sin gas y café**

Precio S/90.00

BRINDIS CLÁSICO

BEBIDAS

*Un Pisco Sour o Algarrobina o Daiquiri de frutas o copa de vino blanco o vino tinto o espumante
Una gaseosa o agua mineral*

FRÍOS

*Shot de causita de cangrejo en salsa cocktail
Canapés de espárragos con prosciutto
Canapés de pera con queso roquefort
Tartare de salmón al eneldo en cuchara*

CALIENTES

*Croquetas de yuca y queso a la crema de rocoto
Brochetitas migñon de pollo, tocino y champiñones al teriyaki
Pañuelos rellenos de queso mantecoso y ají carretillero
Deditos de pollo empanizados en salsa maracuyá*

Precio S/55.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.

BRINDIS FUSIÓN

BEBIDAS

*Un Pisco Sour o Algarrobina o Daiquiri de frutas o copa de vino blanco o vino tinto o espumante
Una gaseosa o agua mineral*

FRÍOS

*Canapé de mousse de alcachofa y almendras
Enrolladito de roast beef con vegetales
Paupiette de tiradito a la crema de limón
Langostino en salsa cocktail al vodka
Tortilla española con chorizo*

CALIENTES

*Langostino al panko con dulce de especias
Strudel de ají de gallina
Champiñones rellenos con queso gratinado
Mini vol au vent de pollo con champiñones
Mini Anticuchos de lomo*

Precio S/60.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.

CÓCTEL PASADO OLIVAR

Mínimo 30 personas

BAR

*Una rueda de Pisco Sour o Maracuyá Sour o Algarrobina o Chilcano
Una rueda de vino tinto o blanco
Una rueda de gaseosas o chicha morada*

FRÍOS (escoger 6 opciones)

*Canapé de mousse de alcachofa, almendras y ciboulette.
Canapé de salmón ahumado, palta spicy y crema de eneldo
Canapé de queso brie, sauco y hierbabuena
Carpaccio de salmón
Causita de lenguado al escabeche
Tartar de atún oriental
Ensaladita de quinua en cucharita
Canapé de prosciutto, melón, queso crema y compotas de aguaymanto
Cucharita de salmón en chutney de mango
Canapé de duxelle de tres champiñones y queso de cabra
Maki acevichado
Maki escabechado de pollo
Ceviche en shot*

CALIENTES (escoger 5 opciones)

*Champiñones gratinados con duxelle
Guindones con tocino
Brochetin de jamón glaseado y piña
Tequeño de lomo saltado
Langostinos coconut con chutney de mango
Pañuelos rellenos de queso mantecoso y ají carretillero
Yuquitas a la huancaína
Deditos de pollo empanizados en salsa maracuyá
Langostinos crocantes en salsa agridulce
Brochetita de lomo y champiñones a lo provenzal
Anticuchitos de pollo
Chicharroncito de pollo crocante en brocheta con salsa de mil islas*

DULCES (escoger 4 opciones)

*Mini merenguitos al maracuyá
Bombones rellenos de pasas borrachas
Bombones rellenos de maracuyá
Shot de tiramisú
Muscadinas de chocolate y cacao
Alfajorcitos de maicena de coco
Encaneladitos
Guargüeros
Albaricoque relleno
Trufas
Tartaletas de frutas (fresa, uva, kiwi o durazno)
Fresas con chocolate
Tres leches
Shot de mousseline de lúcuma y chocolate*

Precio S/79.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.

CÓCTEL PASADO DELUXE

Mínimo 30 personas

BAR

*Una rueda de Pisco Sour o Maracuyá Sour o Algarrobina o Chilcano o Bellini o Piña Colada
Una rueda de vino tinto o blanco
Una rueda de gaseosas o chicha morada*

FRÍOS (escoger 7 opciones)

*Tortilla de choclo con tiradito de rocoto
Shot de leche de tigre con mango
Enrollado de jamón serrano, espárragos y pimientos de piquillo
Causa maki de salmón ahumado y palta
Melón con jamón serrano
Cevichito a la crema de apio
Canapé de mousse de alcachofa, almendras y ciboulette
Canapé de salmón ahumado, palta spicy y crema de eneldo
Canapé de queso brie, sauco y hierbabuena
Canapé de mousse de roquefort, con apio y nuez
Causa maki de trucha ahumada y palta al eneldo
Canapé tartar de atún oriental
Canapé de tartar de langostinos en salsa de tiradito amarillo
Canapé de pulpa de cangrejo, manzana y curry
Canapé de duxelle de tres champiñones y queso de cabra*

CALIENTES (escoger 6 opciones)

*Hojarasca de ají de gallina
Tequeños a las finas hierbas con guacamole
Brochetas mixtas de lomo al teriyaki
Milhojas de cabrito a la norteña con salsa de limón
Anticuchos de pollo
Chicharrón de pollo a la canela china
Empanaditas de alcachofas
Ajíes rellenos con picadillo de res, pasas y almendras
Pollo crocante al sésamo*

DULCES (escoger 5 opciones)

*Mini merenguitos al maracuyá
Bombones rellenos de pasas borrachas
Trufas de chocolate
Bombones rellenos de maracuyá
Tres leches en shot de Baileys
Muscadinas de chocolate y cacao
Alfajorcitos de maicena de coco
Encaneladitos
Guargueritos
Albaricoque relleno
Tartaletas de frutas (fresa, uva, kiwi o durazno)
Fresas con chocolate
Shot de mousseline de lúcuma y chocolate*

Precio S/85.00

Cóctel o copa de vino adicional S/20.00 por persona.



ESTACIÓN SHOWER

Mínimo 30 personas

BAR (escoger 1 opción)

Daiquiri de frutas de la estación
Bellini
Piña Colada
Pisco Sour
Maracuyá Sour
Cóctel de Algarrobina

PIQUEOS (escoger 4 opciones)

Causita de pollo y palta
California roll
Quiche Lorraine
Boliyucas con queso a la huancaína
Quiche de espinaca y queso fresco
Empanaditas de carne o pollo
Empanaditas de lomo saltado o ají de gallina
Chicharrón de pollo con salsa de limón
Alitas bouchet con salsa mil islas
Tequeños de queso gouda con guacamole (3 u)
Quesadillas de pollo y pimientos
Anticuchos de corazón de res o pollo
Taquitos de carne o pollo
Ojo de dragón (Enrollado de pollo y chanchito a la oriental)
Brochetas de lomo, pimienta y champiñones
Brochetas Yakitori de pollo al teriyaki

ENSALADAS (escoger 1 opción)

Ensalada Thai con pollo crocante
Chicken Caesar Salad
Ensalada Caprese
Ensalada Fusilli del chef
Ensalada Nicoise
Ensalada California
Ensalada Griega
Ensalada oriental de champiñones
Causa de pollo y palta
Antipastos variados

SANDWICHES (escoger 4 opciones)

Triple Clásico
Triple de jamón, espárragos y duraznos

Triple Integral de espinacas, cream cheese y jamón de pavo

Sándwich de aceituna, nueces y pasas

Sándwich butifarrita de pavo

Sándwich de roast beef a la dijonaise

Sándwich caprese en pan árabe

Sándwich de pollo y apio

Sándwich de pollo con alcachofas

Sándwich de pollo con duraznos

Sándwich de pecanas con queso

Butifarrita criolla

Mini Cheeseburger

Sándwich de asado

Sándwich B.L.T.

Sándwich vegetariano de verduras provenzales y portobellos

Sándwich mixto simple

Sándwich de chicharrón y camotito

Croissant mixto hawaiano

POSTRES (escoger 3 opciones)

Fuente de chocolate con brochetas de frutas y malvaviscos

Torta tres leches

Tocinillo del cielo

Cheesecake de frutas

Bavarois de frutas

Torta de chocolate

Clásica Opera

Soufflé de lúcuma

Tartita crocante de maracuyá

Crumble de manzana

Merengado de fresa

Alfajor con manjar

Tiramisú

Brazo gitano de frutos del bosque

Volador con dulce de leche y aguaymanto

Suspiro de lúcuma (copas)

Chirimoya alegre (copas)

Café, Té o Infusión

Gaseosa

Precio S/60.00

SHOWER SERVIDO

Mínimo 30 personas

BAR (escoger 1 opción)

Daiquiri de frutas de la estación
Bellini
Piña Colada
Pisco Sour
Maracuyá Sour
Cóctel de Algarrobina
Sangría frutada

PIQUEOS (escoger 3 opciones)

Causita de pollo y palta
California roll
Quiche Lorraine
Boliyucas con queso a la huancaína
Quiche de queso de cabra y tomates secos
Empanaditas de carne o pollo
Empanaditas de lomo saltado o ají de gallina
Chicharrón de pollo con salsa de limón
Alitas bouchet con salsa mil islas
Tequeños de queso gouda con guacamole (3 u)
Quesadillas de pollo y pimientos
Anticuchos de corazón de res o pollo
Taquitos de carne o pollo
Ojo de dragón (Enrollado de pollo y chanchito a la oriental)
Brochetas de lomo, pimiento y champiñones
Brochetas Yakitori de pollo al teriyaki

SANDWICHES (escoger 4 opciones)

Triple Clásico
Triple de jamón, espárragos y duraznos
Triple Integral de espinacas, cream cheese y jamón de pavo
Sándwich de aceituna, nueces y pasas
Sándwich butifarrita de pavo
Sándwich de roast beef a la dijonnaise
Sándwich caprese en pan árabe
Sándwich de pollo y apio
Sándwich de pollo con alcachofas
Sándwich de pollo con duraznos

Sándwich pecanas con queso
Butifarrita criolla
Mini Cheeseburger
Sándwich de asado
Sándwich B.L.T.
Sándwich vegetariano de verduras provenzales y portobellos
Sándwich mixto simple
Sándwich de chicharrón y camotito
Croissant mixto hawaiano

POSTRES (escoger 2 opciones)

Torta tres leches
Tocinillo del cielo
Cheesecake de frutas
Bavarois de frutas
Torta de chocolate
Clásica Opera
Soufflé de lúcuma
Pie de maracuyá
Merengado de Chirimoya
Alfajor con manjar y coco
Suspiro de lúcuma
Profiterol con helado
Mini crepe Suchard con helado

Café, Té o Infusión
Gaseosa

Precio S/50.00

ESTACIÓN - BRUNCH OLIVAR

(Mínimo 30 personas)

APERITIVOS

*Daiquiri de fruta o Pisco sour
Espumante o vino blanco o vino tinto*

BEBIDAS

*Bebidas Gaseosas / Agua Mineral
Café o Infusiones*

ESTACION DE OMELETTES A LA ORDEN

*Tomate, Cebolla, Tocino, Champiñones, Jamón,
Queso, etc.*

ENSALADAS

*Ensalada Thai de mango y pollo
Ensalada Mediterránea*

PASTELES O QUICHES

*Quiche Lorraine
Quiche de Alcachofas y champiñones*

CARNES

*Filetes de Pollo a las finas hierbas
Filetes de Lomo en Salsa de Pimienta*

SÁNDWICHES

*Triple clásico
Pollo con apio
Cheeseburger Mignon*

POSTRES

*Cheesecake de frutas de la estación
Tocinillo del cielo
Crocante de manzana*

**** Decoración**

Precio S/75.00

ESTACIÓN - BRUNCH CORPORATIVO

(Mínimo 30 personas)

APERITIVOS

Pisco sour

BEBIDAS

*Bebidas Gaseosas / Agua Mineral
Café o Infusiones*

BOCADITOS

*Empanadita de Pollo
Boliyucas de pollo y palta en cucharita*

CARNES

*Filetes de Pollo en salsa de Mostaza
Filete de Lomo en salsa Funghi*

Cesta de Panes variados

*(Ciabatta, ciabatta multigrano, francesito,
grissinos)*

SÁNDWICHES

*Triple clásico
Mini croissant mixto
Lomito con palta en pan ciabatta*

POSTRES

*Brocheta de frutas
Crocante de manzana
Mousse de Fresa*

**** Decoración**

Precio S/65.00

MESA DE DULCES OLIVAR

Fuente de Chocolate

Topping

(Frutas picadas: Melón, papaya, fresa, wafer, malvaviscos y grajeas).

Cup cake temático

Cake pop temático

Galletas personalizadas

ESTACION DE CREPES

Crepe (1 porción por pp.)

Helados (2 variedades por pp.)

Acompañamientos: Fudge, manjar y mermelada.

DULCES (elegir 5 unidades)

Mini merenguitos al maracuyá

Bombones rellenos de pasas borrachas

Bombones rellenos de manjar blanco

Bombones rellenos de maracuyá

Tres leches en shot de Baileys

Muscadinas de chocolate y cacao

Alfajorcitos de maicena de coco

Encaneladitos

Guarqueritos

Albaricoque relleno

Tartaletas de frutas (fresa, uva, kiwi o durazno)

Fresas con chocolate

Shot de mousseline de lúcuma y chocolate

*** Decoración*

Precio S/65.00

CORTES OLIVAR

CARNES

Pierna de cerdo

Roast beef de lomo fino

Pechuga de pavo

CESTA DE PANES

Variedad de panes (francesito, roseta, ciabatta, croissant)

CREMAS

Salsas de ají, mayonesa, zarza criolla, huancaína

*** Decoración*

Precio S/70.00

ESTACIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES**QUESOS**

Gruyere
Brie
Azul
Finas hierbas
Cheddar
Edam
Gouda
Queso de cabra

CARNES Y FIAMBRES

Roast beef
Prosciutto
Vitello tonato
Cabanossi
Jamón de pavo
Pastrami
Salame

ACOMPAÑAMIENTOS

Frutos secos 3 variedades
Fruta fresca 3 variedades
Aceitunas
Aceite de oliva
Vinagre balsámico

CESTA DE PANES

Variedad de panes (francesito, roseta, ciabatta, croissant, grissinos).

*** Decoración*

Precio S/69.00

ESPEJO DE QUESOS**QUESOS**

Gruyere
Roquefort
Gouda orégano
Gouda costra negra
Provolone
Maasdam holandés
Brie
Manchego
Edam
Paria
Pate finas hierbas

PANES

Galletas de soda
Pan Baguette
Mini panes variados

ACOMPAÑAMIENTOS

Costrini
Tapenade de aceitunas
Uvas negras
Aceitunas
Pasas rubias
Pasas negras
Pecanas
Nueces
Almendras
Fresas
Aceite de oliva
Vinagre balsámico

Precio S/59.00