

---

# MENÚ PLATINUM

---



---

## RECEPCIÓN

### **Bocados Fríos**

*Tostada de Camembert en Chutney de Frutas*  
*Papín relleno con Remoulade de Salmón curado*  
*Trufa de Queso azul y Membrillo*

### **Bocados Calientes**

*Bohíos de Verdura*  
*Empanada copetín de Carne*  
*Knishes de Papa*  
*Triángulo Philo de Queso*

---

## BUFFET FROID

### **Nuestra Selección de Ahumados y Quesos**

*Selección de Quesos regionales y Frutos secos*  
*Selección de Fiambres artesanales o Tabla de Bresaola con Rúcula y Tomates Cherry*  
*Gravalax de Salmón con sala de Rábano picante*  
*Salmón Ahumado con Caviar negro y rojo*

### **Servido en Dip**

*Brocheta Caprese, Pesto de Albahaca y Perejil*  
*Tártaro de Salmón perfumado al Verdeo*  
*Langostino Ecuatoriano marinado al Cilantro y Emulsión de Palmitos*

### **Nuestras Ensaladas**

*Emulsión de Palta al aceite de oliva y Tostadas de Pan Pita*  
*Boccocino de Mozzarella marinado en Aceite Extra Virgen y Hierbas y Tomates Cherrys*  
*Caviar de Berenjena y Humus*  
*Palmitos con Salsa Golf*  
*Calabaza rostizada, Nueces, Pasas de uva y Queso de Cabra y vinagreta de Lima*  
*Selección de Setas al estilo Provenzal*  
*Carpaccio de Ternera al estilo Italiano*

---

# MENÚ PLATINUM

---



*Ensalada Tabulé del Líbano*  
*Lachas con crema de Cibulette y Cebolla roja*  
*Cocktail de Camarones a la Criolla*  
*Langostinos al Cilantro*  
*Ceviche de Pesca blanca o de Mariscos*  
*Mejillones a la peruana*  
*Ensalada de Pulpito al Olivo*

***Selección de salsas y aderezos***

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon, Italiano y Relish*

***Canasta de Panes Artesanales***

*Pletzalej, Mini Pan Casero, Mini Focaccia, Mini Pan de Nueces*  
*Selección de Grisines de Queso y Hierbas*

***Rechaud Caliente (2 a elección)***

***Ñoquis caseros de papa***

*Salsa Boloñesa.*

***Canelones de Espinaca y Mozzarella***

*Salsa de Tomates.*

***Capelletis Verdes rellenos de Espinaca Parmesano y Nuez***

*Salsa Crema de Hierbas.*

***Tequeños venezolanos***

*Salsa de Tomate especiada.*

***Estación Caliente (1 a elección)***

***Lomo de ternera en Costra de Hierbas fileteado***

*Acompañado por Panes artesanales, Salsa Tradicional, Chimichurri y Criolla.*

***Bondiola de Cerdo a las 7 Especies cocida en Cocción lenta***

*Acompañado por Panes artesanales, Salsa Mayonesa de Curry y Relish de Mostaza.*

---

# MENÚ PLATINUM

---



***Salmón Rosado en Costra Provenzal***

*Acompañado por Panes Artesanales, Salsa de Manteca Blanca y Teriyaki.*

***Pastrón Artesanal***

*Acompañado por Panes Artesanales, Pepinillos Agridulces y Selección de Salsas.*

PLATO DE ENTRADA (1 OPCIÓN)

***Burrata de Búfala marinada al Aceite de Oliva Extra Virgen***

*Polvo de Olivas negras, Tomates confitados y Pesto de Albahaca,  
Brotos Orgánicos y reducción de Aceto Balsámico.*

***Cuadrado de Masa Philo relleno de Champiñones, Queso y Nuez***

*Salsa Crema de Hierbas.*

***Quiche de Pescado y Mariscos***

*Salsa de Azafrán y Mix de Hojas verdes.*

***Compacto de Portobello***

*Portobello Asado al Ajo suave, Queso crema y Hierbas,  
Salsa Huancaína.*

***Tártaro de Salmón del Pacífico***

*Salmón picado marinado con Alcaparras, Cebolla de verdeo, Pepino dulce y hierbas,  
Salsa mojo de Mango y Coulis de Wasabi.*

***Carpaccio de Pulpo a la gallega***

*Fina lámina de Pulpo Español marinado con Limoneta y Pimentón dulce,  
Moldeado de Papas al Azafrán emulsionadas.*

---

# MENÚ PLATINUM

---



## PLATO PRINCIPAL (1 OPCIÓN)

***Lomo de ternera grillé y Costilla de Cordero en costra Provenzal***

*Tomate en Costra de Almendras, Papa confitada,  
Salsa de Vino Malbec.*

***Pechuga de Pollo rellena de Tomates secos y Queso Camembert***

*Flan de Calabaza, moldeado de Papines a las Hierbas,  
Salsa de Crema de Champiñón.*

***Rillette de Ternera en cocción lenta***

*Flan de Choclo y Miel, Mil hojas de Papa a la Crema,  
Jugo de cocción.*

***Ojo de bife Braseado a las 7 especias***

*Moldeado de Ratatouille, Papa Bouchon rellena de Queso Crema perfumado,  
Salsa de Oporto.*

***Garrón de Cordero al estilo Osobuco***

*Risotto al Champagne con Champiñones,  
Salsa Gremolata.*

***Salmón en Costra de Semilla***

*Puré de Calabaza y Crudaiola,  
Salsa cremosa de Champagne y Hierbas.*

## POSTRES (1 OPCIÓN)

***Volcán de Chocolate con Corazón de Dulce de Leche***

*Frutos del Bosque y Helado de Crema Americana.*

***Curd de Limón con Ganache de Chocolate a la Naranja***

*Salsa de Frambuesa.*

---

# MENÚ PLATINUM

---



***Panacotta de Coco***

*Crema de Café y Salsa de Dulce de Leche.*

***Domo de Dulce de Leche***

*Chocolate crocante, Crema de Chocolate Blanco y Lima  
Salsa de Frutos Rojos.*

***Cheesecake de Dulce de Leche y Oreo***

*Macaron de Frutos rojo. Salsa Toffee.*

***Húmedo de Chocolate***

*Crocante de Pistacho y Salsa de Café*

## MESA DULCE

***Estación de Mini dulces de nuestra Pastelería***

*Variedad de 4 dulces*

***Estación de Mousse en copas***

*Variedad de 4 mousse*

***Estación de Tortas***

*Variedad de 6 tortas*

***Estación de Helados***

*6 sabores de helados y toppings de colores*

***Selección de Frutas Frescas de Estación***

***Estación de Postres calientes***

*Crumble de Manzana*

*Panqueque relleno de Dulce de Leche*

***Torta Conmemorativa a elección***

# MENÚ PLATINUM



## FIN DE FIESTA (2 OPCIONES)

*Selección de Pizzas caseras a su gusto*

*Croissants rellenas de Pavita Ahumada y Queso*

*Fileteado de Pernil con sus salsas y aderezos*

*Chocolate caliente con Churros*

*Desayuno Continental*

*Facturas, frutas, cereales, mermeladas y compotas*

*Café, café descafeinado, variedad de té, leche, crema y jugo de naranja*

## BEBIDA (DURANTE TODO EL EVENTO)

*Jugos de Naranja y Pomelo*

*Gaseosas*

*Aguas Minerales*

*Vino Blanco Luigi Bosca – Chardonnay - Bodega Luigi Bosca*

*Vino Tinto Luigi Bosca – Malbec - Bodega Luigi Bosca*

*Espumante Luigi Bosca Extra Brut*

*Café Express , Variedad de Te, Petit Fours durante todo el evento*

## OPEN BAR (INCLUIDO EN LA RECEPCIÓN)

*Open Bar Nacional: Whisky J&B, Gin, Vodka, Ron, Tequila, Martinis y Cocktails.*

## VARIEDAD DE LICORES (INCLUIDO EN LA MESA DULCE)

*Amaretto Disaronno, Baileys, Cointreau, Drambui, Galliano, Grand Marnier, Sambuca y Tía María.*

---

# MENÚ PLATINUM

---



## ESTACIONES ADICIONALES PARA AGREGAR A LA RECEPCIÓN

***Lomo de ternera en Costra de Hierbas fileteado***

*Acompañado por Panes artesanales, Salsa Tradicional, Chimichurry y Criolla.*

***Bondiola de Cerdo a las 7 Especies cocida en Cocción lenta***

*Acompañado por Panes artesanales, Salsa Mayonesa de Curry y Relish de Mostaza.*

***Salmón Rosado en Costra Provenzal***

*Acompañado por Panes Artesanales, Salsa de Manteca Blanca y Teriyaki.*

***Pastrón Artesanal***

*Acompañado por Panes Artesanales, Pepinillos Agridulces y Selección de Salsas.*

***Sushi***

*Selección de Rolls, Sashimis y Niguiris*

*Salsas, Wasabi, Jengibre encurtido.*

*(Las estaciones adicionales para la recepción no están incluidas en el precio del menú.  
Las mismas serán cotizadas a requerimiento del cliente )*