

Menú Banquetes

Dips para untar

Estos exquisitos elementos nos dan la bienvenida en una pesa de panes y dips, para dar un tiempo al servicio de alimentos, o para mantener nuestras mesas con un detalle gastronómico posterior a los alimentos y mantener a nuestros invitados cubiertos con el sentido del gusto.

Pecios por 250 gramos y el cálculo se dará de acuerdo a las necesidades requeridas.

Antipasto de atún

Estofado de atún, verduras en escabeche y aceitunas en aceite de oliva. (conserva)

Baba Ganoush

Potaje de berenjenas horneadas, aceite de oliva, ajo y especias mediterráneas

Tapenade

Martajado de aceitunas anchoas, aceite de oliva, ajo y especias mediterráneas

Tzatziki

Es una crema griega que tiene como ingredientes fundamentales el yogur griego, pepino y hierbabuena.

Hummus

Puré de origen turco de garbanzos cocidos, pasta de tahini, jugo de limón, aceite de oliva, ajo y especias.

Queso crema con jalea de pimientos

Aderezo brasileño de pimientos agridulce de sabor extremo ideal para acompañar quesos perfecta combinada con todos tus platos agridulces Queso de oveja, foie gras, a utilizar para dar sabor a toda tu comida.

Queso crema con agridulce de piña

Aderezo cantones que combina ingredientes suramericanos de la mano de la gastronomía oriental.

Queso crema con chutney de mango.

Es un condimento agridulce originario de la India. elaborado con mango maduro, vinagre, azúcar, especias y otros ingredientes, y se cocina hasta obtener una consistencia espesa y sabrosa. Se suele servir como acompañamiento de platos de carne, pescado, pollo o vegetarianos, o como aderezo para sándwiches

Dip de pollo

Deliciosa receta que combina pollo desmenuzado, queso crema, queso cheddar, crema agria, cebolla, ajo y condimentos. Se puede servir caliente o frío, y es perfecto para acompañar con papas fritas, nachos, vegetales, pan o galletas. Es ideal para fiestas, reuniones informales o como un aperitivo delicioso.

Dip de atún

El Dip de atún es una deliciosa mezcla de atún enlatado con ingredientes como mayonesa, crema agria, cebolla picada, pimientos, jugo de limón, sal y pimienta. Se puede servir con galletas saladas, chips de tortilla o vegetales cortados en palitos. Es una opción perfecta para picar y compartir en reuniones o como aperitivo.

Dip de tocineta

El Dip de tocineta es una deliciosa salsa o crema que se prepara con tocino o Bacon, queso crema, mayonesa, crema agria y condimentos. Se puede servir como un aperitivo

Pasabocas y Canapés

Tartaletas

Salmón ahumado, mousse de aguacate, mousse de atún, mousse de pollo, mousse de cangrejo, mousse de camarón, crema gruyere, pate de la casa,

Brusquetas

Jamón serrano, salmón ahumado, caprese, rúgula pera queso azul, pesto y jamón york, ratatouille

Brochetas

Jamón con piña, salami con melón, pollo con piña, queso gouda y cebolla, carnes frías, queso holandés y aceitunas, cereza y queso holandés,

Canapé

Roquefort y avellanas , rollo de queso, pasta de atún, pasta de queso, pasta de pollo, tocineta y manzana, mousse de cangrejo, mousse de cilantro,

Empanadas feité

Argentinas, pollo champiñones, pollo tinga, jaiba, 3 quesos, queso y espinacas, chorizo maíz y queso,

Profiteroles

Atún, pollo champiñón/ espárragos, cerdo bbq, champiñón, camarón, cangrejo palmitos, hawaiana,

Volován

Atún, pollo champiñón/ espárragos, cerdo bbq, champiñón, camarón, cangrejo palmitos, hawaiano, jaiba,

Entradas

Fusilli al pesto

Pesto es una salsa italiana tradicionalmente hecha a base de albahaca fresca, ajo, piñones, queso parmesano, aceite de oliva y sal. Esta salsa es muy versátil y se utiliza para condimentar pastas, carnes, pescados e incluso como aderezo para ensaladas.

Timbal de espinacas

Tarta de requesón rellena con espinacas salteadas servido sobre espejo de salsa napolitana y pan con ajo

Timbal de pollo

Tarta de requesón rellena de estofado de pollo servido sobre espejo de salsa napolitana y pan con ajo

Mousse de aguacate con salsa de cilantro \$9

Es una deliciosa y cremosa preparación ideal para servir como entrada o acompañamiento en tus comidas.

Mousse de cangrejo

Delicioso puré cremoso y suave elaborado a base de carne de cangrejo cocida, mezclada con vegetales, especias

Mousse de cilantro

Crema suave y espumosa de sabor intenso a cilantro. Se elabora con hojas frescas de cilantro, crema de leche, queso crema,

Espagueti napolitano

Salsa a base de tomates maduros, ajos, aceite de oliva y hierbas italianas en cocción lenta, su rico sabor y textura espesa lo convierten en un complemento versátil y delicioso para muchos platos.

Quiche de espinacas y queso

Plato tradicional de la cocina francesa que consiste en una tarta salada rellena de una mezcla de huevos batidos, crema de leche, queso y espinaca.

Quiche de zucchini (calabacín) y queso

Deliciosa receta que combina huevos batidos, queso, crema y zucchini en una base de masa quebrada. Esta tarta salada es perfecta como plato principal en una cena ligera o como un aperitivo en una fiesta

Quiche loraine

Origen francés consiste en una tarta salada rellena con una mezcla de huevos batidos, crema y panceta o tocineta, cebolla, queso gruyere y especias. Es un plato versátil que se puede servir caliente o frío, como aperitivo, plato principal o acompañamiento. Su sabor es suave, cremoso y ligeramente ahumado gracias al tocineta.

Crepas de zucchini estofado con tocineta (calabacín) y salsa mornay

Deliciosa receta que combina huevos batidos, queso, crema, zucchini, tocineta dorada. En una base de masa quebrada. Esta tarta salada es perfecta como plato principal en una cena ligera o como un aperitivo en una fiesta.

Crepa de pollo con champiñones

Platillo delicioso y reconfortante que combina la suavidad de las crepas con el sabor intenso de la salsa de champiñones. Las crepas están rellenas de pollo desmenuzado con salsa, y se sirven bañadas en una cremosa salsa de champiñones preparada con cebolla, ajo, vino blanco y crema.

Terrina de la casa

Plato de origen francés que consiste en una preparación de carnes, verduras u otros ingredientes colocados en un molde rectangular y cocidos al baño maría. Se sirve fría se presentada en rebanadas. Las terrinas suelen ser servidas como entradas o platos principales en la cocina gourmet.

Calamares rebosados napolitanos.

Plato muy popular en la gastronomía mediterránea. Consiste en calamares frescos cortados en anillas, rebozados en harina sazónada y fritos hasta que quedan crujientes por fuera y tiernos por dentro. Servidos con una salsa napolitana. Son una opción deliciosa como aperitivo o plato principal en cualquier comida.

Ravioles artesanales de espinaca con ricota y salsa napolitana

Originaria de la región de Emilia-Romaña en Italia. Están hechos con una masa fresca de harina y huevo, rellenos de queso ricota, un queso suave y cremoso, mezclado con hierbas aromáticas como albahaca y perejil bañados en salsa napolitana.

Cremas y sopas

Crema de cilantro

Cremosa y deliciosa que se prepara principalmente con hojas de cilantro frescas, crema de leche, ajo, limón, sal y pimienta. Es una opción popular en la cocina mexicana. Esta crema aporta un sabor fresco y aromático gracias al cilantro, y su textura cremosa la hace perfecta para acompañar una gran variedad de platillos.

Crema de calabaza de castilla

Plato típico de la cocina española, especialmente popular en la región de castilla y león. Esta crema se elabora a partir de calabazas de la variedad castilla, que son conocidas por su sabor dulce y su textura suave y cremosa.

Crema de zanahoria a la naranja

deliciosa sopa cremosa que combina el sabor dulce de las zanahorias con el toque cítrico de la naranja. Esta mezcla de ingredientes le otorga un sabor único y refrescante, ideal para disfrutar como entrante o plato principal en cualquier ocasión.

Crema de aguacate y pepinos (fría)

Deliciosa y refrescante mezcla de ingredientes que se combina para crear una textura suave y cremosa. El aguacate aporta cremosidad y una gran cantidad de grasas saludables, mientras

que los pepinos le dan un toque fresco y ligero.

Crema de chicharrón

Cremosa preparación culinaria típica de la gastronomía latinoamericana, en particular de países como Perú, México. Se elabora a partir de chicharrones de cerdo que se trituran y se cocinan con diversos ingredientes como cebolla, ajo, tomate, ajíes, leche, caldo de pollo y condimentos.

Crema florentina

Deliciosa sopa de espinacas de origen italiano, que se caracteriza por ser cremosa y estar llena de sabor. Esta sopa generalmente lleva ingredientes como espinacas frescas, cebolla, ajo, caldo de pollo, leche, crema y queso parmesano.

Sopa minestrón

Plato tradicional de la cocina italiana hecha a base de caldo de pollo o verduras, y se le añaden una gran variedad de vegetales como zanahorias, apio, judías verdes, tomates, espinacas, pasta, garbanzos, alubias. Se sazona con hierbas aromáticas como albahaca y orégano, y se sirve caliente, acompañado de queso rallado.

PLATO FUERTE

Nuestros platillos están diseñados en porciones de 200 gramos de proteína en crudo y 120 gramos para media porción. En las diferentes preparaciones que añaden sabor y textura.

Pollo

Medallones de pechuga de pollo en salsa de champiñones.

Platillo delicioso que combina la suavidad y el sabor succulento del pollo con una salsa cremosa y rica de champiñones picados, cebolla, ajo, caldo de pollo, crema de leche y especias. La combinación de sabores de la salsa de champiñones le da al pollo un toque gourmet y lo convierte en una opción perfecta para una cena especial o para deleitar a tus invitados

Medallones de pechuga de pollo en salsa Alfredo (quesos blancos)

Es una salsa clásica de la cocina italiana que ha ganado popularidad en todo el mundo, hecha a base de mantequilla, crema, quesos blancos.

Medallones de pechuga de pollo en salsa de almendras y uvas blancas.

Salsa dulce y cremosa que combina el sabor suave y ligeramente amargo de las almendras con la dulzura y acidez de las uvas blancas. Aportando un toque diferente y sofisticado. ¡Una combinación deliciosa que sorprenderá a tus invitados!

Medallones de pechuga de pollo en salsa al curry

La pechuga de pollo en salsa al curry es un plato hindú, delicioso y aromático que combina la jugosidad de la pechuga de pollo con el sabor intenso del curry. La salsa se elabora a base de cebolla, ajo, jengibre, tomate, leche de coco y una mezcla de especias como cúrcuma, comino, cilantro, entre otras. Un plato exótico y reconfortante. Se suele servir acompañado de arroz blanco para disfrutar al máximo de sus sabores.

Medallones de pechuga de pollo en salsa de peras.

La succulencia de la carne de pollo con la dulzura y suavidad de la salsa de peras caramelizadas y sazonadas con especias, El resultado es un plato dulce y delicioso que se sirve caliente, ideal para acompañar con arroz o puré de papas

Medallones de pechuga de pollo a la suiza en salsa de quesos maduros.

salsa cremosa y deliciosa hecha con crema, quesos curados, cebolla, ajo y vino blanco

Medallones de pechuga de pollo en salsa de finas hierbas de Provenza.

Salsa de finas hierbas de Provenza es un plato tradicional de la cocina francesa que combina la succulencia y sabor del pollo con una deliciosa salsa elaborada a base de hierbas típicas de la región de Provenza, como el romero, el tomillo, el orégano y la salvia.

Medallones de pechuga de pollo en salsa de albahaca.

Pollo en salsa de albahaca es un platillo delicioso y aromático, donde el pollo se cocina en una salsa cremosa y abundante de albahaca fresca, ajo, cebolla, tomates y crema de leche. La albahaca le da a la salsa un sabor herbáceo y refrescante que complementa perfectamente la suavidad y jugosidad del pollo. Se sirve caliente acompañado de arroz blanco, puré de papas o pasta, convirtiéndose en una opción satisfactoria y reconfortante para cualquier ocasión.

Medallones de pechuga de pollo en salsa a la cazadora verduras champiñones vino blanco.

salsa rica y sabrosa, compuesta de tomates, vino blanco, cebolla, ajo, champiñones y hierbas aromáticas como tomillo y romero. Esta salsa se cocina lentamente para que los sabores se mezclen y se concentren, creando un plato muy reconfortante y lleno de sabor.

Lomo de cerdo con jalea de pimientos

un plato exquisito y lleno de sabor. El lomo de cerdo se cocina a la perfección, quedando tierno y jugoso, y se sirve acompañado de una deliciosa jalea de pimientos, que aporta un toque agrisado y picante que combina a la perfección con la carne. Esta combinación de sabores hace de este plato una opción gourmet y sofisticada

Lomo de cerdo en salsa demi-glace.

Lomo sellado y horneado a un punto jugoso, bañado en salsa demi-glace salsa rica y espesa hecha a base de una reducción de vino tinto y caldo de huesos de res y otros ingredientes aromáticos

Lomo de cerdo en salsa hawaiana.

El lomo de cerdo se cocina a la perfección y se baña en una salsa agrisado elaborada con piña, salsa de soya, azúcar morena, vinagre de arroz y especias como jengibre y ajo. El resultado es una explosión de sabores tropicales que deleitarán tu paladar y te transportarán a la paradisíaca isla de Hawái en cada bocado

Medallones de pechuga de pollo en salsa bordelesa vino tinto y legumbres.

salsa clásica de la cocina francesa que se elabora a base de vino tinto, chalotas, mantequilla, y caldo de carne, cebolla, ajo, zanahoria y hierbas aromáticas.

Cerdo

Lomo de cerdo con chutney de mango

Lomo sellado y horneado a un punto jugoso, bañado en una salsa hindú elaborado con mango maduro, vinagre, azúcar, especias y otros ingredientes, y se cocina hasta obtener una consistencia espesa y sabrosa. La combinación perfecta

Lomo de cerdo en salsa de vino blanco.

plato delicioso y elegante que combina la jugosidad y suavidad de la carne de cerdo con el sabor afrutado y ligeramente ácido del vino blanco.

Lomo de cerdo en salsa bordelesa.

pieza de lomo de cerdo cocinada lentamente en una salsa rica y sabrosa a base de vino tinto, cebolla, zanahoria, ajo, tomate y hierbas aromáticas

Lomo de cerdo en salsa a la cazadora verduras champiñones vino blanco

Las verduras, como cebolla, zanahoria y pimiento, aportan un toque de frescura y color al plato, los champiñones añaden un sabor terroso y una textura jugosa. El vino blanco, añade un toque de acidez y complejidad a la salsa, creando un equilibrio perfecto de sabores.

Guarniciones o acompañantes

Arroces

Arroz con zanahoria y quemad.

El arroz con zanahoria y quemado es un plato delicioso que combina la suavidad del arroz con el sabor dulce y ligeramente tostado de la zanahoria., lo que le da un sabor único y delicioso. El toque quemado le añade un sabor ahumado y tostado muy agradable. es perfecto como guarnición o como plato principal.

Arroz al azafrán con cholco.

El arroz al azafrán con cholco es un plato tradicional de la cocina peruana, que combina el sabor suave y aromático del azafrán con la textura tierna y sabrosa del cholco, un tipo de maíz blanco grande y nutritivo.

Arroz a las finas hiervas.

El arroz a las finas hierbas es un acompañamiento versátil que combina bien con una amplia variedad de platos, desde carnes a la parrilla hasta pescados y mariscos. Es una forma deliciosa de darle un toque

Arroz con verduras al curry.

El arroz con verduras al curry es un plato delicioso y aromático que combina arroz cocido con una mezcla de vegetales frescos cocidos al curry.
de frescura y sabor a tus comidas

Arroz con fritura de apio y pimentones.

El arroz con fritura de apio y pimentones es un plato delicioso, lleno de sabor y texturas variadas. El arroz se cocina de manera tradicional y se combina con una fritura de apio y pimentones, que le aportan un toque crujiente y colorido al plato.

Arroz al perejil.

El arroz al perejil es un plato de arroz cocido en caldo de pollo o verduras con ajo, cebolla, aceite de oliva y perejil fresco picado. Es una receta sencilla y deliciosa que se puede servir como guarnición o plato principal, y que suele ser muy aromática y sabrosa gracias al toque que le proporciona el perejil. Es una opción perfecta para acompañar carnes, pescados o verduras,

Arroz con espinacas y fritura de pimentón.

El arroz con espinacas y fritura de pimentón es un plato delicioso y nutritivo que combina el sabor suave y cremoso del arroz con el toque fresco y saludable de las espinacas, todo acompañado de una fritura de pimentón que le da un toque de color y sabor ahumado.

Arroz estofado con tocineta.

El arroz estofado con tocineta es un plato delicioso y reconfortante que combina arroz cocido con trozos de tocineta crujiente cebolla, ajo, pimienta y tomate, que se cocinan juntos para crear un sofrito aromático que mezclado con el arroz le da un sabor ahumado y salado.

Arroz al azafrán.

Plato tradicional de la gastronomía española, especialmente popular en la región de Valencia. El azafrán es la especia que le

confiere al arroz su característico color amarillo intenso y su sabor único. Es un plato muy aromático y sabroso, perfecto para acompañar carnes, pescados o mariscos.

Arroz frito mexicano con verduras.

El arroz frito mexicano con verduras es un platillo delicioso y colorido que combina arroz cocido, vegetales frescos como zanahorias, chícharos, cebolla y pimienta, sazonado con salsa de soya, ajo y comino. Esta receta es muy popular en México

Papa

Papas a la francesa.

Papas cortadas en forma de bastones, que luego son fritas en aceite caliente hasta que quedan doradas y crujientes por fuera, y tiernas por dentro.

Dados de papa al horno con paprica.

Papas cortadas en forma de dados, sazonadas con aceite de oliva, sal, pimienta y paprica, y luego horneadas hasta que estén crujientes por fuera y tiernas por dentro. La paprica le da un sabor ahumado. Es una opción perfecta para acompañar carnes, aves o simplemente disfrutar como aperitivo.

Puré de papa con crema y queso.

El puré de papa con crema y queso es un plato delicioso, papas cocidas y trituradas hasta obtener una consistencia suave y cremosa, que luego se mezcla con crema y queso para darle un sabor más rico y cremoso. perfecto para acompañar platos de carne

Papa lionesa.

La papa lionesa es un plato típico de la región de León, en España. Consiste en papas cocidas y cortadas en rodajas gruesas, que luego se fríen en aceite hasta que estén doradas y crujientes. Se sazonan con sal cebollas caramelizadas y trocitos de tocinetas ahumada

y se sirven como guarnición o como plato principal

Soufflé de papa.

El soufflé de papa es un platillo delicioso y elegante que combina puré de papas con claras de huevo batidas a punto de nieve, lo que le da una textura ligera y esponjosa. Se hornea en un molde especial para soufflé y se sirve caliente y esponjoso.

Papas confitadas con ajo y mantequilla.

Las papas confitadas con ajo y mantequilla son una deliciosa guarnición que combina la suavidad de las papas con el sabor intenso del ajo y la cremosidad de la mantequilla. Las papas se cocinan lentamente en aceite junto con ajo picado hasta que estén doradas y tiernas, luego se mezclan con mantequilla derretida para lograr una textura suave y deliciosa. Esta preparación es perfecta para acompañar carnes, aves o pescados, y sin duda será un éxito en cualquier comida.

Ensalada rusa (papa)

Muy popular en varios países, especialmente en Rusia y en América Latina. Consiste en una mezcla de papas, zanahorias, guisantes, huevo duro y mayonesa.

Croquetas de papa 2.

Delicioso platillo hecho a base de puré de papa, mezclado con huevo, harina y distintos ingredientes. Se les da forma de pequeñas bolitas que luego se rebozan en pan rallado y se fríen hasta que quedan crujientes por fuera y suaves por dentro.

Papa pera rellena de queso.

Delicioso platillo hecho a base de puré de papa, mezclado con huevo, harina y distintos ingredientes. Se les da forma de pera con un trozo de queso mozzarella en su centro, que luego se rebozan en pan rallado y se fríen hasta que quedan crujientes por fuera y suaves por dentro.

Pasta

Fusilli, penne, espagueti o tallarín con:

Pesto.

El pesto es una salsa italiana originaria de Liguria, que se utiliza para condimentar pastas, carnes, pescados o verduras. Tradicionalmente se prepara con albahaca fresca, ajo, piñones, queso parmesano, aceite de oliva y sal, todo ello triturado hasta obtener una pasta homogénea. El pesto tiene un sabor intenso y fragante,

Alfredo.

Es una salsa clásica de la cocina italiana que ha ganado popularidad en todo el mundo, hecha a base de mantequilla, crema, quesos blancos.

Napolitana.

La salsa napolitana es una preparación culinaria típica de la cocina italiana, originaria de Nápoles. Se trata de una salsa a base de tomate que se aromatiza con ajo, cebolla, albahaca, orégano y aceite de oliva.

Mantequilla y ajo.

La salsa de mantequilla y ajo es una preparación culinaria a base de mantequilla derretida a la que se le añade ajo finamente picado y se cocina hasta que el ajo esté dorado y aromático. Esta salsa se puede utilizar para condimentar diferentes platos como pastas, carnes, mariscos, verduras, entre otros. Tiene un sabor suave y cremoso con un toque de ajo, ideal para realzar el sabor de los alimentos.

Verduras

Ensalada 100 verduras a la mantequilla perfumada con ajo.

Son un plato en el que se cocinan varias verduras, como zanahorias, habichuelas y papa sidra, en mantequilla derretida junto con ajo finamente picado. La combinación de la mantequilla, el ajo y las verduras crea un plato sabroso y aromático que se puede servir como acompañamiento o plato principal.

Calabacín salteado.

Es un plato delicioso y saludable que se prepara salteando rodajas de calabacín en una sartén con un poco de aceite de oliva, ajo, sal y pimienta. Tierno, pero aún crujiente. Se puede servir como acompañamiento para carnes, pescados.

Torre de verduras.

Plato que consiste en capas de diferentes verduras cortadas y grilladas aderezadas con vinagreta balsámicas dispuestas de forma vertical, creando una presentación llamativa y deliciosa. Suele incluir vegetales como zuquini verde zuquini amarillo, berenjena, pimiento, cebolla.

Berenjenas asadas.

Berenjenas cortadas en rodajas o en mitades, sazonadas y cocinadas en el horno hasta que estén tiernas y doradas

Brócoli a la mantequilla.

Floretes de brócoli al vapor o hervidos, y luego saltearlos en mantequilla derretida junto con ajo picado

Mariposas de zanahoria con mostaza y miel.

Se cortan las zanahorias en forma de mariposas utilizando un cortador especial, se cuecen al vapor hasta que estén tiernas y se doran ligeramente en una sartén con un poco de aceite. Luego, se mezcla mostaza y miel en un bol y se bañan las zanahorias con esta salsa, dejándolas caramelizar ligeramente en el horno.

Gratín de coliflor.

Plato delicioso y reconfortante que consiste en coliflor cocida al dente, cubierta con una bechamel cremosa y gratinada con queso rallado.

Ensaladas

Ensalada campestre con aderezo balsámico.

Lechuga, poro, apio, zucchini amarillo, zucchini verde, zanahoria, vinagreta balsámica

Ensalada verde con aderezo de fresa.

Lechuga Batavia, lechuga crespa, espinacas, pepino, pimentón verde, apio, brócoli, puerro aderezado con vinagreta de fresa creando un contraste de sabores dulces y ácidos que realzan el sabor de la ensalada.

Ensalada de repollo con piña, coco y pasas.

Repollo cortado en tiras finas, piña calada picada, coco rallado y pasas. Con un aderezo de mayonesa y crema, miel y mostaza, lo que le aporta un toque ácido y dulce. Es un acompañamiento perfecto para carnes y pescados a la parrilla,

Ensalada primavera.

Una combinación de diferentes tipos de hortalizas, verduras, frutas, y hierbas frescas. Es típicamente una ensalada colorida y nutritiva, lechuga, espinaca, tomate, pepino, zanahoria, pimiento, fresas, nueces, queso campesino, entre otros, y se suele aderezar con vinagreta, aceite de oliva y limón. Es un plato versátil que se puede adaptar según los gustos y preferencias de cada persona.

Ensalada de repollo morado.

Repollo morado cortado en tiras finas, mezclado con ingredientes como zanahoria rallada, cebolla morada, pimientos, vinagre, aceite de oliva, limón, sal, pimienta y en ocasiones se le añade manzana verde picada

Pastelería

Torta de chocolate con baileys cobertura y relleno de queso crema

Libra 30/40 porciones \$180

La torta de chocolate con Baileys es una deliciosa combinación de sabores que seguramente deleitará tu paladar. Esta torta tiene un rico sabor a chocolate, que se complementa perfectamente con el toque de licor de Baileys y la cobertura y el relleno de crema de queso, y pinceladas metálicas doradas plateadas o cobrizas según la decoración decorada con flores naturales

Torta de chocolate con baileys cobertura y relleno ganache de chocolate

Libra 30/40 porciones \$160

La torta de chocolate con Baileys es un delicioso postre elaborado a base de chocolate y licor Baileys, que le otorga un sabor único y suave. La cobertura de la torta suele ser de ganache de chocolate, que le proporciona una textura suave y cremosa. El relleno de la torta también suele ser ganache de chocolate, lo que hace que cada bocado sea aún más indulgente y delicioso. Es un postre perfecto para los amantes del chocolate y del licor Baileys.

Torta negra con nueces y frutos secos

Libra 30/40 porciones \$300

La tradicional torta empinada enriquecida con especias y nueces es un deleite el paladar de los más exigentes

de tono oscuro debido a los ingredientes principales como la melaza, y el ron o brandy, de textura densa y húmeda, Los trozos de nueces y otros frutos secos agregan una textura crujiente y satisfactoria a cada bocado, de aroma a especias como canela, clavo de olor y nuez moscada y un sabor profundo y complejo, con notas dulces, especiadas y envinado. Su combinación única de sabores y texturas la convierte en un verdadero deleite.

Torta de zanahoria con cobertura de queso crema

Libra 30/40 porciones \$210

La torta de zanahoria con cobertura de queso crema es un delicioso postre que combina el sabor dulce de la zanahoria con la cremosidad y ligero toque ácido del queso crema. La jugosidad de la torta se complementa a la perfección con la suavidad de la cobertura, creando una combinación irresistible.

Postres

Crepas rellenas de helado de vainilla, bañados en salsa caliente de fresas. \$12

Las crepas son finas y esponjosas, mientras que el helado de vainilla aporta un toque cremoso y suave. La salsa de fresas, por otro lado, aporta un contraste de temperatura y sabor, con su dulzura intensa y su textura suave y jugosa

Crepas rellenas de helado de vainilla, bañados en salsa caliente de moras. \$12

es una experiencia sensorial completa: desde la suavidad de las crepas y el helado hasta la explosión de sabor de la salsa de fresas caliente. Es una opción perfecta para satisfacer los antojos de algo dulce y ácido en cualquier ocasión especial.



GRUPO
DE LA
ROSA
Logística y Eventos

Crepas rellenas de helado de vainilla, bañados en salsa caliente de fresas y moras en reducción de vino tinto. \$15

Las crepas rellenas de helado de vainilla, bañadas en salsa caliente de fresas y moras en reducción de vino tinto, ofrecen una experiencia gastronómica excepcional que combina sabores contrastantes en cada bocado

Mousse de maracuyá culis de maracuyá. \$12

Es un postre exquisito que combina la suavidad y la frescura de la fruta con una textura ligera y aireada, perfecto para los amantes de los sabores tropicales y para aquellos que disfrutan de postres ligeros y refrescantes. La combinación del mousse suave y cremoso con el culi de maracuyá crea una experiencia gastronómica deliciosa y memorable que deleitará a cualquier paladar.

Mousse de queso con salsa de moras. \$15

Este postre es una combinación irresistible de sabores y texturas, con la suavidad y cremosidad del mousse de queso contrastando maravillosamente con la intensidad y frescura de la salsa de moras. Es una opción perfecta para deleitar a tus invitados en cualquier ocasión especial

Tiramisú. \$15

El tiramisú es un clásico postre italiano conocido por su irresistible combinación de sabores y texturas. El tiramisú es un postre increíblemente indulgente y satisfactorio que combina la suavidad del mascarpone con la intensidad del café alicorado y el cacao. Es perfecto para cenas elegantes

Pie de queso con salsa a de moras. \$15

Este postre es una combinación irresistible de cremosidad, dulzura y acidez, el pie de queso con salsa de moras es una verdadera delicia que no te puedes perder.

Merengón tropical con frutas de la estación. \$15

El merengón tropical con frutas de la estación es un postre refrescante y vibrante que combina la ligereza del merengue con la frescura y dulzura de las frutas tropicales y cremosa crema batida

Profiteroles con crema pastelera y chantillí. \$8

Este postre es una delicia clásica que siempre impresiona a los comensales. La combinación de la masa crujiente, la suavidad de la crema pastelera y la ligereza del chantillí crea una experiencia gastronómica verdaderamente irresistible.

Srtudel de manzana. \$15

El strudel de manzana es un postre clásico de la cocina europea, especialmente asociado con Austria y Alemania, La combinación de la masa crujiente y el relleno dulce y aromático de manzanas y especias lo convierte en un clásico favorito que nunca pasa de moda.

Brownie casero con helado de vainilla. \$15

El brownie casero con helado de vainilla es un postre clásico que combina la riqueza del brownie de chocolate con la suavidad y frescura del helado de vainilla

Mesa de postres. A diseño

Una mesa de postres a diseño es una presentación elegante y creativa que ofrece una variedad de dulces y delicias para satisfacer los antojos de los invitados en eventos especiales como bodas, fiestas de cumpleaños o celebraciones corporativas.

Elige un tema o estilo que se ajuste al evento, ya sea clásico, rústico, vintage, moderno o temático. La decoración de la mesa complementa el tema, utilizando colores, textiles y accesorios apropiados para crear una atmósfera encantadora y acogedora. con una variedad de postres visualmente atractivos y que ofrecen opciones para todos los gustos y restricciones dietéticas. de diferentes formas y colores, así como opciones sin gluten o veganas si es necesario. Se utiliza soportes y pedestales de diferentes alturas y tamaños para crear niveles en la mesa y añadir interés visual, con detalles decorativos como flores frescas, velas, guirnaldas, luces de hadas, cintas o banderines para embellecer la mesa y añadir un toque de elegancia y encanto. Los centros de mesa o elementos temáticos también pueden ser parte de la decoración. Añadiendo etiquetas o letreros pequeños junto a cada postre para indicar el nombre y los ingredientes, especialmente si hay alergias alimentarias o preferencias dietéticas entre los invitados. Esto ayudará a que todos puedan disfrutar de los postres de manera segura y sin problemas.

Una mesa de postres a diseño no solo ofrece una deliciosa variedad de dulces, sino que también crea un punto focal impresionante que deleitará a tus invitados y añadirá un toque de sofisticación y estilo a tu evento especial.

Remates

Ha llegado el instante de despedir esta increíble celebración con un detalle gastronómico que será el broche de oro perfecto para este maravilloso evento. Con el cual daremos el abrazo de despedida y agradecimiento por compartir estos momentos antes de partir sin dejar de seguir consintiendo a sus invitados.

Consomé con menudencias. \$6

plato reconfortante y lleno de sabor que se prepara a partir de un caldo de pollo, enriquecido con menudencias, como el hígado, corazón, mollejas, sazonado con hierbas aromáticas y acompañado de tubérculos como papita amarilla y parda que hacen de este consomé una opción deliciosa para disfrutar en ese momento.

Fritanga. \$15

La fritanga incluye una variedad de carnes fritas, como chicharrón, costillas de cerdo, chorizo, morcilla, bofe. Estas carnes se fríen hasta que estén doradas y crujientes, y se sirven en trozos generosos. se acompaña típicamente con papas criollas), yuca frita, arepas y patacones. Estos acompañamientos añaden variedad de texturas y sabores al plato. se sirve con una variedad de salsas picantes y condimentos, como ají, hogao y limón.

PLATILLOS ESPECIALES

COSTILLAS BBQ \$65

500 gramos de costilla horneadas en BBQ, ensalada rusa , choclo bogotano.

SANCOCHO DE GALLINA \$ 35

Tazón de sancocho, pernil o media pechuga gallina en hogao o asada, arroz blanco, aguacate, mazorca ensalada y patacón.

SANCOCHO MIXTO POLLO, ESPINAZO DE CERDO Y COSTILLA DE RES \$35

Tazón de sancocho con espinazo de cerdo, presa de pollo en hogao, costilla de res, arroz blanco, aguacate, mazorca ensalada y patacón.

PAELLA DE MARISCOS \$50

Paella a la valenciana con mariscos langostinos, pulpo, mejillones, almejas, robalo y verduras, con el autentico sabor de los pistilos de alzarán.

PAELLA MIXTA POLLO, MARISCOS, CERDO. \$45

Paella con pollo, pulpo, camarones, costilla de cerdo, almejas y verduras, con el autentico sabor de los pistilos de alzarán.

AJIACO \$35

Tazón de ajiaco con pechuga desmenuzada, plato con arroz, presa de pollo, mazorca, aguacate, porción de alcaparras y crema de leche.

TOMAHAWK \$150

Pieza de Tomahawk de aproximadamente 700 a 800 gramos asada al carbón, barra de ensaladas y acompañantes

ASADO DE CARNES \$50

120 gramos de lomo de res, 1 chorizo, 120gramos de pechuga de pollo, mazorca asada, papa cocida, ensalada verde, guacamole, aji, chimichurri de la casa artesanal.

Menú infantil

HAMBURGUESA

100 gramos de carne especial, con pan gourmet, mayonesa casera y salsas. Lechuga, tomate y pepinillos agridulces artesanales, acompañado con papas a la francesa y bola de helado para acompañar la torta.

PERRO CALIENTE

Salchicha suiza pan perro grande salsas ripio de papas y piña. acompañado con papas a la francesa y bola de helado para acompañar la torta.

PASTITSIO CON BOLOÑESA

Deliciosa combinación de pasta corta como Fusilli, penne o gomiti, que atrapan en su interior la salsa boloñesa y dispuestas en capas con salsa bechamel y cubierta con queso mozzarella gratinado. bola de helado para acompañar la torta.

PASTITSIO CON POLLO A LA CREMA

Deliciosa combinación de pasta corta como Fusilli, penne o gomiti, que atrapan en su interior la salsa de pollo a la crema con queso mozzarella, dispuestas en capas con salsa bechamel y cubierta con queso mozzarella gratinado y bola de helado para acompañar la torta.

NUGETS DE PECHUGA DE POLLO

Trozos de pechuga sazonados y empanizados dorados en air fryer, con salsas artesanales queso mozzarella, mostaza y miel, BBQ y guacamole, acompañado con papas a la francesa y bola de helado para acompañar la torta.

CARTA DE BEBIDAS

Jugos naturales

Jugo de naranja
Jugo de mango
Jugo de fresa
Jugo d maracuyá
Jugo de lulo

Pasantes

Gaseosa y pasantes por 7 horas diurno
Gaseosa y pasantes por 7 horas nocturno
Copa de vino blanco o tinto

Coctel de bienvenida

Vino blanco con granadina
Lulada envenenada
Piña colada

Vinos y licores

Precios directos de estanco

Champaña y espumosos
Aguardientes
Ron
Wiskis
vodka

barra libre nacional

barra libre con importados