

Ejemplos de Nuestros Menús para su Seminario o Evento:

Base de Menú:

- Entrada.
- Plato Principal con Acompañamientos.
- Postre.
- Café, agüitas de Hierbas.
- Bebida, o Cerveza, o una Copa de Vino.
- Pan Amasado, Mantequilla y Pebre.

Entradas:

- Empanadas de Pino, o de Queso, o de Mariscos.
- Arrollado de Huaso.
- Lengua Nogada o Tártara.
- Jamón Primavera, o Relleno con Palta.
- Palta Reina o York.
- Ceviche Mixto.
- Tomate Relleno.
- Lasagna de berenjenas.
- Humitas.
- Pizzas.

Plato Principal:

- Asado de Lomo.
- Costillar de Cerdo.
- Escalopas Napolitana.
- Pollo Borracho.
- Chuletas de Cerdo a la Parilla.
- Panqueques rellenos a elección con Carne o Verduras.
- Carne Mechada.
- Cazuela de Ave o Vacuno o de Pava.
- Asado de Tira al Merlot.
- Reineta a la Napolitana.
- Salmón al Horno.
- Pastel de Choclo.
- Plateada al vino tinto

Acompañamientos:

Papas Fritas, Arroz Griego, Papas Duquesa, Papas salteados, Bouquetiere de verduras, Choclo a la crema, Espinaca a la crema, Ensaladas de: Papitas con mayonesa, Molde de Arroz Primavera, o Surtidas.

Postres:

Copa Helada de Frutas con salsas, Suspiro Limeño, Tiramizú, Mousse de Manjar, Mousse de Limón, Flan Casero, Leche Nevada, Panqueques rellenos con manjar al licor, Manzanas asadas, Peras bañadas en Chocolate, Mote con Huesillos, Frutillas con crema, Chirimoya alegre, Sopaipillas pasadas, Kuchen de Nuez, Cheesecake de Frutilla, Strudel, Pie de Limón, Merengue con frutas, salsas y cremas, Banana Split, Café Helado.

Desayunos:

- Café, Té, Leche, Chocolate y Jugos.
- Pan amasado, Medias Lunas, Mantequilla, Mermelada.
- Frutas, Queques, Jamón y Queso.

Coffe break:

- Café, Té, Aguitas, Galletas y Jugos.

Si usted desea alguna otra alternativa para el desarrollo de su evento, o seminario, recuerde que contamos con un grupo de profesionales que pueden adaptarse a sus expectativas.