



Menú Internacional

Precio: S/80

Entradas:

Pepper salad: pimienta roja, verde, amarillo, anaranjado con pollo brunoise y mango.

Souffle de vegetales variados: de brócoli, de coliflor, alcachofas con espinaca, vegetales variados, múltiples combinaciones.

Ensalada Waldorf: manzana, papa, arvejas, zanahoria, jamón, nueces, apio y mayonesa.

Coconut Shrimp: camarones empanizados con coco.

Jamón enrollado con espárragos y melón.

Crepes rellenos de jamón y verduras en salsa blanca.

Crab cake: pastel de cangrejo con lechuga romana decorado con mayonesa.

Huevos a la rusa o ensalada rusa

Ensalada hawaiana: piña, lechuga, manzana, apio, pasas con yogurt, mayonesa, mostaza y limón.

Ensalada marinera: lechuga romana, cebolla, tomates, pimienta, calamares, langostinos con aceite de oliva, mostaza, miel y salsa inglesa.

Ensalada campestre: huevitos de codorniz, escarola (lechuga francesa), vainitas, cebolla, zanahoria, tomate, radichio, rabanitos con mayonesa, mostaza y miel y castañas molidas.

Ensalada César: mix de lechugas, crutones, pollo, queso parmesano con yogurt y mayonesa.

Ensalada tropical: papas, cocktail de frutas, pasas, pecanas y mayonesa.

Brochetas surtidas de pollo, carne, pescado con vegetales.

Platos de Fondo:

Filete de pollo con espárragos

Filete de pollo en salsa hawaiana con piña

Filet mignon: filete de carne con salsa mignon (champignones, vino tinto y mantequilla)

Pavo hawaiano en salsa especial de frutas, apio, naranja y vegetales.

Lomo a la pimienta en salsa de champignones

Enrollado de pollo relleno de verduras o de jamón y queso o champignones.

Lomo de cerdo al horno con salsa de mango, ají dulce.

Asado de res criollo con zanahorias bebé y arvejas

Asado de res en salsa chimichurri

Pollo a la cordon bleu con salsa de mostaza y miel o salsa de queso
Cerdo a la naranja thermomix, con miel, zanahoria, mantequilla, naranja, vino blanco, canela.
Pernil de cerdo en salmuera ahumado cocinado a la leña.
Paella a la valenciana con 5 mariscos (conchas, langostinos, caracol, choros, erizo)

Guarniciones del Menú Internacional:

Arroz Pilaf a la jardinera
Arroz al olivo
Arroz Arabe
Arroz con choclo
Arroz a la canela con vegetales
Puré de papa con romero
Puré de papa con espinaca y queso
Puré de camote a la naranja
Papitas cocktail con aceite de oliva y finas hierbas
Puré especial del cheff (manzana, camote, lúcuma, membrillo con jugo de naranja)
Puré de manzana
Verduras salteadas en mantequilla con finas hierbas

Postres:

Crema volteada
Mousse de limón, chocolate y frutas de estación
Crocante de manzana
Bavarois de higos
Crepes rellenos de manjar, con frutas, crema chantilly
Suspiro a la limeña
Arroz con leche especial (almendras, coco, canela)
Copa de frutas: durazno, mangos, fresas, kiwi con limón, miel licor de naranja, yogurt y galletas.
Copa de fruta de estación, galletas y yogurt
Copas de crema de mango con chocolate
Gelatina de colores o en mosaico
Helados en copa con frutas, fosh o crema chantilly
Piña colada en postre
Manzanas al horno
Peras helena

*Se considera 2 rondas de champag ne para el brindis: Ricadonna o Tabernero.

* Dos rondas de cocktails:

Pisco Sour

Algarrobina

Daikiris variados de frutas (ron, lima, frutas de estación)

Cocktails de Pisco con frutas de estación

*En el costo del menú est  incluido el menaje completo para la atención del evento, el personal de mozos, personal de apoyo y 2 cheff ejecutivos, los mismos que harán que el Menú de su evento salga perfecto y a la entera satisfacción de sus invitados.