

Ualalá!

BANQUETERIA

Cóctel premium

MENU

SERVICIO INCLUYE

- Mesas altas para sector de cóctel con mantel, carpeta de color y centro de mesa.
- Vajilla, cristalería para todo el servicio.
- Servicio especializado de garzones, barman, cocina.
- Servicio de metre en eventos sobre 100 personas.

Para beber

SIN ALCOHOL

- **Jugo de pulpa de fruta natural**
piña-frambuesa-frutilla-melón tuna
- **Bebidas:**
Coca-cola y Ginger Ale (zero y normal)
- **Agua con y sin gas.**
Agua saborizada con hierbas y cítricos



Aperitivo

OPCION I

- Pisco sours , pisco sour menta jengibre o mango sour
- Espumante brut o moscato
- Vino reserva

OPCION II

- Pisco sours , pisco sour menta jengibre o mango sour
- Lulo sour
- Aperol Spritz o Flor de Saucó
- Ramazzotti
- Mojito sabores
- Cerveza (Corona o Heineken)
- Espumante brut o moscato
- Vino Reserva

10%
OFF

SOBRE 40
ASISTENTES



Para comer

BOCADOS FRIOS

TAPAS Y CROSTINIS

- Pan a la oliva con tártaro de res
- Tomate cherry, pesto de albahaca y queso fresco 🌿
- Trilogía de champiñones al ajillo
- Carpaccio de salmón y alcaparras
- Morcilla y pimientos confitados
- Paté foie y cranberries
- Jamón Serrano montado sobre queso brie y dulce de membrillo

CUCHARITAS

- Ceviche mixto (reineta, salmón, camarón) 🍷
- Ceviche de cochayuyo y palta 🌿 🍷
- Ceviche de champiñón parís y palta 🌿 🍷
- Pebre de quínoa sobre mousse de palta 🌿 🍷
- Ratatouille 🌿 🍷
- Pulpo al olivo con palmitos y cilantro 🍷
- Tártaro de atún o salmón con palta 🍷
- Causa limeña de pollo o atun

MINI BROCHETAS

- Brochetas de mozzarella y tomate cocktail montado sobre pesto italiano 🌿 🍷
- Camarones con salsa de palta al cilantro 🍷
- Aceituna sevillana, salame y queso de cabra 🍷
- Huevito de codorniz, tomate cherry, albahaca y salsa de palta al cilantro 🍷

TAPADITOS (mini croissant, ciabatta y pita)

- Jamón Serrano, rúcula, queso crema y aceituna
- Pollo mechado, tomate, lechuga hidropónica y mayonesa
- Pastrami, palta, rúcula, mayonesa
- Salmón ahumado, queso crema, palta
- Hummus de pimiento con champiñones salteados 🌿

BOCADOS EN PAN DE MIGA

- Base de queso crema, queso maduro, salame, aceituna negra o verde
- Base de queso fresco, ciboulette, mayonesa, tomate cherry y pepinillo o huevito de codorniz 🌿





Para comer

BOCADOS CALIENTES

MASAS RELLENAS Y APANADOS

- Empanadas de aperitivo, variedad de rellenos
Pino / queso 🍃 / queso champiñón 🍃
queso espinaca 🍃 / camarón queso
- Mozzarella sticks con salsa unttable 🍃
- Mini quiche variedad de rellenos 🍃
- Mini chorizo envuelto en masa de trigo, queso acompañado con salsa unttable de la casa
- Mini rollo de wraps relleno con carne mechada, cebolla caramelizada y queso
- Popcorn de pollo apanado con salsa unttable

MINI BROCHETAS

- Res, pimiento y cebolla morada 🍷
- Pollo a la mostaza y miel 🍷
- Pollo envuelto en tocino ahumado
- Champiñón, calabacín, cherry, cebolla 🍷
- Camarones ecuatorianos apanados en panko y salsa teriyaki 🍷
- Camarones ecuatorianos apanados en coco y salsa de mango

CUCHARITAS AL HORNO

- Ají de gallina
- Chupe de camarones
- Chupe de jaiba
- Crispy Chick'n vegan 🍃

TAPADITOS (mini croissant, ciabatta vegana)

- Carne mechada y queso fundido
- Tomate, orégano y queso ahumado fundido 🍃
- Jamón de pavo, tomate cherry y queso fundido

MINI HAMBURGUESA CASERA

- **Gringa:** hamburguesa, queso cheddar, pepinillo y lechuga
- **Italiana:** hamburguesa, tomate, palta y mayonesa
- **Gourmet:** hamburguesa, cebolla caramelizada, queso azul, romero y lechuga





Para comer

BOCADOS DULCES

- Mini brochetas de frutas con fondue de chocolate 🌾
- Bocado brownie con frutilla 🌿
- Trufas libres de azúcar
- Mini dulces árabes normales o sin azúcar (mínimo 100 un.) 🌿
- Profiterol relleno con corazón de chocolate
- Mini pastelitos gourmet



Ualalá!

BANQUETERIA



Buffet autoseruicio A LA ROMANA

SERVICIO INCLUYE:

- Montaje sobre mesón de apoyo
- Accesorios y vajilla porta bocados

SERVICIO DE GARZON Y BEBESTIBLES SE
COTIZAN POR SEPARADO

Para compartir

- Selección de finos quesos: ahumado, azul, edam, brie, gruyere, variedad de mantecosos.
- Quesos untables con finas hiervas
- Selección charcutería: jamón Serrano, variedad de salames, chorizos, rollitos de jamón de pavo y jamón artesanal
- Pinchos capresse (mozzarella dibúfala, tomate cherry y albahaca)
- Pinchos de camarones acompañados de salsas untables
- Pinchos de huevito de codorniz
- Tapaditos en mini croissant jamón/queso, vegetariano capresse
- Variedades de aceitunas verdes y negras

- Variedades de brusquetas untables
- Frutos secos: maní, almendras, pistachos, pasas, damascos turcos, hibiscus y ciruelas
- Presentación de frutas frescas de la estación
- Camembert fundido sobre mermelada de durazno cubierto por costra crocante de coco, parmesano y merkén.
- Rollo de queso crema relleno con cebolla caramelizada con cubierta crocante de frutos secos
- Mini pastelitos gourmet

**Acompañado de variedad de finas galletitas, mini tostadas, grisines, pan baguette, pan masa madre y salsas untables
Decorado con follaje de la estación.**

MÍNIMO 40 PERSONAS

Ualalá!

BANQUETERIA

Vino de honor

CHESSSE AND WINE



SERVICIO INCLUYE:

- Mesas altas para sector de coctel con mantel, carpeta de color (1 mesa por cada 10 a 15 personas)
- Accesorios y decoración para mesón buffet o mesas individuales
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio.
- Servicio especializado de garzones, barman y cocina.

LÍQUIDO SIN ALCOHOL (ilimitado):

Jugo de pulpa fruta natural (piña-frambuesa)

Bebidas: Coca-cola, Ginger Ale zero y normal

Agua con y sin gas.

MARIDAJE DE VINOS Y ESPUMANTES

Selección de vinos de reserva con las siguiente variedades de cepas:

- Cabernet Sauvignon
- Carmenere
- Merlot
- Pinot Noir
- Sauvignon blanc
- Chardonnay
- Espumantes

Adicional: Vinos Gran Reserva y selección de cepas a gusto del consumidor.

Para compartir

- Tablas montadas con variedad de quesos premium y charcutería: ahumado, azul, edam, cabra, oveja, brie, gruyere, quesos untables, jamón Serrano, variedad de salames, pastrami, chorizos y rollitos de jamón de pavo y artesanal
- Pinchos caprese: mozzarella di bufala, tomate cherry y albahaca
- Pinchos de huevos de codorniz
- Variedades de aceitunas verdes y negras
- Frutos secos: maní, almendras y pistachos.
- Frutas frescas de la estación
- Fondue de quesos con pan de campo
- Camembert fundido sobre mermelada de damasco cubierto por costra crocante de coco, parmesano y merkén.
- Rollos de queso crema rellenos con: Cebolla caramelizada con cubierta crocante de frutos secos / Salmón ahumado, palta, sésamo tostado y soja.

Acompañado de variedad de finas galletitas, mini tostadas, grisines, salsas untables y fruta para decorar.

MÍNIMO 40 PERSONAS

Ualalá!

BANQUETERIA

Para complementar

ADICIONAL

Consomé + 2 tapaditos

SERVICIO DE CAFETERÍA

- Café en grano ITALIANO **LAVAZZA**
- Te fina selección e infusiones acompañado de galletitas finas artesanales

-Porción de torta Chocolate o Tres leche



ADICIONAL

MINI POSTRES

mínimo 20 unidades

- Cheesecake Frambuesa
- Cheesecake Maracuyá
- Cheesecake Oreo
- Tiramisú
- Pie de limón
- 4 leches
- Brownie Nutella
- Merengue frambuesa
- Merengue lúcuma manjar

ADICIONAL

TABLAS DE PICOTEO

1 tabla por cada 10 personas

OPCIÓN 1

- Selección de tres quesos suaves (mantecoso con especias, queso fresco al orégano y queso untable) variedad de mix de jamones y frutos secos
- **OPCIÓN 2** Selección de tres quesos intensos (brie, azul y gruyere), variedad de mix de chorizos y frutos secos.
- **OPCIÓN 3** Selección de tres quesos maduros, jamón Serrano, aceitunas rellenas y frutos secos.