

Ulalá!

BANQUETERIA

Fusión Buffet,

MENU

SERVICIO INCLUYE

- Mesas para 10 o 8 personas con mantel, carpeta color y centro de mesa con arreglo floral.
- Sillas plegables con funda
- Vajilla, cristalería y cubiertos para todo el servicio.
- Equipamiento gastronómico para servicio buffet
- Servicio especializado de garzones, barman y cocina. Metre sobre 100 pers.

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

OPCIÓN I

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

OPCIÓN II

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
















Coctel *seleccionar hasta 3 unidades p.p*

BOCADOS FRÍOS





TAPAS Y CROSTINIS

- Pan a la oliva con tártaro de res
- Crostini fina charcutería
- Tomate cherry, pesto de albahaca 
- Trilogía de champiñones al ajillo 


CUCHARITAS

- Ceviche de reineta 
- Ceviche de cochayuyo y palta  
- Ceviche de champiñón parís y palta  
- Pebre de quínoa sobre mousse de palta  
- Ratatouille  
- Causa limeña de pollo o atún

MINI BROCHETAS

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



TAPADITOS (mini brioche o pita)

- Pollo mechado, tomate, lechuga hidropónica y mayonesa
- Hummus de pimiento con champiñones salteados 


BOCADOS CALIENTES

seleccionar hasta 3 unidades p.p





MASAS RELLENAS Y APANADOS

- Empanadas de aperitivo, variedad de rellenos
Pino / queso  / queso champiñón 
/ camarón queso
- Mini quiche variedad de rellenos

CUCHARITAS AL HORNO

- Ají de gallina
- Risotto de setas gratinado 

MINI BROCHETAS

- Pollo a la mostaza y miel 
- Pollo envuelto en tocino ahumado 
- Champiñón, calabacín, cherry, cebolla morada, pimiento  



Plato de fondo

seleccionar una proteína de carne de res y una proteína de carne blanca

- **Boeuf Bourguignon:** Gran clásico francés que combina carne de res cocinada lentamente en una reducción de vino tinto, tocino, champiñones y zanahoria.
- **Plateada de res en reducción al vino tinto:** Cortes de vacuno cocinados por más de 70 hrs a baja temperatura, con salsa a base de reducción de vino tinto.
- **Pollo al champiñón:** deliciosos filetes de pollo rebozado, bañados en cremosa salsa reducida en vino blanco, especias y champiñones salteados.
- **Cancato de Chilote:** Clásico plato del sur de Chile elaborado con salmón austral bañando en queso fundido y finas hierbas, montado sobre estofado de chorizo cebolla en pluma.
- **Solomillo a la mostaza:** Un plato tradicional Francés. Una perfecta combinación del sabor fuerte de la mostaza y la suavidad del solomillo.
- **Pechuga de pavo al horno marinada en coñac y bañada en su salsa y finas hierbas.**
- **Vegano-celiaco:** Pastas sin gluten y veganas con albóndigas vegetarianas bañadas en salsa de tomates con champiñones 🌱🌾

Guarnición

seleccionar hasta 4 alternativas

- Risotto cremoso
- Puré rustico
- Papas rústicas salteadas en mantequilla y romero
- Quinoto con verduras salteadas
- Verduras salteadas al wok

Postre

- Crepe relleno con manjar
- Lingote de trilogía de chocolate
- Lingote de mousse de vainilla y frambuesas
- Leche asada casera
- Mix de frutas frescas de la estación 🌱🌾
- Papayas al jugo con crema vegetal 🌱🌾

Cafetería:

- Café de grano Italiano LAVAZZA o infusiones de hierbas

Ualalá!

BANQUETERIA

Para complementar

ADICIONAL

TRASNOCHE

- Consomé + 2 tapaditos
- Porción de torta o Cheesecake



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.