

# 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



# Ualalá!

## BANQUETERIA



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.