

# Ualalá!

BANQUETERIA

## Bon Appétit

# 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.
- 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

2 un. por persona

- Pisco sours , pisco sour menta jengibre o mango sour
- Espumante brut o moscato
- Aperol Spritz
- Ramazzotti

## Cena

- Vino tinto o blanco reserva 1,5 copa p.p





*Coctel seleccionar hasta 3 unidades p.p*

## BOCADOS FRIOS

### TAPAS Y CROSTINIS

- Pan a la oliva con tártaro de res
- Crostini rebosado, fina charcutería y quesos
- 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 ciabatta vegana)

- 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 máximo dos alternativas

Todos los platos van acompañados con verduras salteadas

- **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.
- **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:** Quinoto de zapallo camote con papas suflé salteadas al romero 🌱🌾

## Guarnición

seleccionar máximo dos alternativas

- Risotto cremoso
- Gratín de papas con fusión de mozzarella
- Puré rústico con un toque picante (opcional)
- Papas rústicas salteadas en mantequilla y romero
- Quinoto primavera o de champiñones

## Postre

seleccionar máximo una alternativa

- Crepe relleno con manjar
- Lingote de trilogía de chocolate o choco crocante
- Lingote de mousse de vainilla y frambuesas
- Tiramisú
- Mix de frutas frescas de la estación 🌱🌾
- Papayas al jugo con crema vegetal 🌱🌾

### Cafetería:

- Café de grano Italiano y
- Té de hierbas

## Trasnoche

- Consomé + 2 tapaditos