

Ulalá!

BANQUETERIA

Gran Ulalá MENÚ

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

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 Saucó
- Ramazzotti
- Mojito sabores
- Cerveza (Corona o Heineken)
- Espumante brut o moscato
- Vino Reserva



Ulalá!

BANQUETERIA



Coctel seleccionar hasta 4 unidades p.p

BOCADOS FRIOS

TAPAS Y CROSTINIS

- Tomate cherry, pesto de albahaca, queso fresco 🌿
- Trilogía de champiñones al ajillo 🌿
- Carpaccio de salmón y alcaparras
- 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 🌿 🍷
- Causa limeña de pollo o atún
- Tataki de atún sobre salsa acevichada.
- Tártaro de atún o salmón con palta
- Pastrami sobre champiñones salteados

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 4 unidades p.p

MASAS RELLENAS Y APANADOS

- Empanadas de aperitivo, variedad de rellenos
Pino / queso 🌿 / queso champiñón 🌿
queso espinaca 🌿 / camarón queso
- Mini quiche variedad de rellenos
- Popcorn de pollo apanado con salsa unttable

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 hasta 2 alternativas

- **Medallón de filete de res** acompañado con nidos de verduras salteadas al wok, champiñones salteados y gratín de papas con mozzarella.
- **Láminas de pechuga de pavo** relleno con ciruela y bacon acompañado de timbal de quinoa y champiñones salteados o gratín de papas con trufa blanca.
- **Salmón en costra de especias, bañado en salsa de camarones** servido sobre timbal de cous cous y verduras salteadas al wok.
- **Vegano-celiaco:** Quinoto de zapallo camote con verduras al vapor y papas salteadas a la oliva y tomillo 🌿🚫

Postre

- Volcán de chocolate con helado de vainilla.
- Creppe succet relleno con salsa de manjar acompañado de frutas frescas de la estación.
- Copa con mousse de Maracuyá.
- Mix de frutas con helado vegano 🌿🚫

Cafetería:

- Café de grano Italiano LAVAZZA o infusiones de hierbas

Ukálá!

BANQUETERIA



Para complementar

MINI POSTRES

minimo 20 unidades

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



TRASNOCHE

Consomé + 2 tapaditos

SERVICIO DE CAFETERÍA



- Café en grano ITALIANO ,
Te fina selección e infusiones
acompañado de galletitas finas
artesanales
- Porción de torta o Cheesecake
- Mini fina bollería francesa

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 unttable) 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.