

Barceló Guatemala City
PREMIUM

MENÚS BANQUETES



MENÚ SOCIALES

1 entrada + 2 complementos + 2 carnes = \$21.00
2 entradas + 3 complementos + 2 carnes = \$22.00
2 entradas + 3 complementos + 3 carnes = \$ 23.00
3 entradas + 3 complementos + 3 carnes = \$ 25.00

ENTRADAS

Ensalada Palermo

Lechugas mixtas, camarones rebozados, cebolla morada, tomates cherry con vinagreta de chimichurri

Ensalada Caprese

Tomates alternados con queso mozzarella y salsa tradicional de pesto

Ensalada Copacabana

Mix de lechugas, pollo asado, piña, coco deshidratado, palmito y aguacate con vinagreta de chiles morrones

Ensalada Exótica

Base de lechuga romana, alcachofas, aceitunas verdes y negras, champiñones, palmito y pimientos rojos asados con limonetta de albahaca y perejil

Ensalada de la Nonna

Delicada combinación de pasta rigatte con salmón ahumado y rosti de vegetales perfumados con hierbas de provincia

Antipasto

Berenjenas, champiñones, zanahoria, cebolla, espárragos y pimientos de colores aromatizados con reducción de balsámico y rocío de parmesano



MENÚS SOCIALES

CONTINUACIÓN ENTRADAS

Ensalada Asturiana

Combinación de lechugas, pechuga de pollo rostizada, gajos de tomate, espárragos, rocío de nuez horneada, acompañada de aderezo cremoso de queso azul

Ensalada Florencia

Espinacas, tomates cherry, queso mozzarella fresca y nueces caramelizadas con vinagreta de albahaca

Ensalada de la Sierra

Lechuga romana con alcachofas fritas, queso parmesano, aceitunas negras, pimientos asados y vinagreta de balsámico

Terrine de Salmón

Salmón ahumado relleno de vegetales y queso crema con hierbas

Ensalada del bosque

Mix de champiñones, zanahoria, arveja, cebolla, pimientos, garbanzos y maíz aderezada con vinagre de sidra menta y perejil

Ensalada Estilo Niçoise

Arveja china, cebolla morada, alcaparras, atún, huevo, aceitunas negras

Ensalada Asiática

Mezclas de lechugas con bok choy, pimientos, retoño de soya, arveja china, y mariscos rebosados con vinagreta de ajo y rocío de ajonjolí

Presentación de jamones ó quesos



MENÚS SOCIALES

PLATOS FUERTES

Lomito a la Riojana

Medallón de lomito macerado con vino tinto y hierbas con una salsa de hongos

Lomito con costra de Hierbas de Provincia

Lomo del La Rivera

Lomo de res mechado con hierbas y mostaza con salsa gravy

Lomito a la Roquefort

Medallón de lomito con gratín de queso azul con espejo de reducción de vino

Pollo Ibérico

Pechuga de pollo con jamón serrano, perejil y vino blanco

Roll de pollo con Espinaca

Pollo relleno con queso ricotta, espinaca y salsa de confit de tomate y pesto y rocío de almendras

Pollo Azteca

Pechuga de pollo relleno con chorizo y aguacate con salsa cremada de cilantro

Pollo estilo Mediterráneo

Pollo a la plancha con salsa de tomates rostizados, pimientos, aceitunas y alcaparras

Pescado Caribeño

Marinado con especias y ajillo y yuca frita

Pescado Aloha

Dorado rebozado con coco, servido con salsa de papaya, piña y melón

Salmón con salsa de alcachofa

Filete de salmón con salsa cremada de alcachofas rostizadas y hierbas



MENÚS SOCIALES

GUARNICIONES

Soufflé de papa con queso y almendras

Papa buchón con hierbas de provincia

**Papitas rostizadas con infusión de hierbas mediterráneas
y crocante de tocino**

Penne rigatte con vegetales asados y pesto rojo

Arroz Camapanario

Tomate, ejote, zanahoria y arveja

Arroz al horno

Arroz horneado con perejil y queso parmesano

Arroz a la Madrileña

Arroz amarillo con pimientos y arveja

Arroz Salvaje

Arroz a la Florentina

Espinaca, crema y queso parmesano

Ravioles Formaggio

Ravioles rellenos de espinaca y queso con salsa cremada de queso

Crepas rellenas

Crepas rellenas de champiñones con salsa de pimientos

Soufflé de vegetales

Mini zanahorias

Servidas con champiñones y pimientos

Mix de vegetales

Berenjenas fritas con cebolla, pimientos y tomate

Brócoli gratinado con queso cheddar y almendra horneada

