

# Barceló Montelimar

## OPCIONES DE MENU

- OPCION # 1

FUENTE DE ENSALADA MIXTA

Lechuga, tomate, pepino, zanahoria, palmito y aceitunas verdes.

ENSALADA DE VEGETALES ASADOS

Brócoli, coliflor, calabacín, berenjena, pimientos y cebolla.

ARROZ RISI BISI

Arroz pre cocido con hongos jamón, caldo de pollo y petit pois.

GRATIN DAUPHINOISE

Papas rebanadas rebosadas con nata y gratinadas con queso gouda.

TORNEADO DE RES TRES PIMIENTAS

Medallón de lomo de res glaseado en salsa de vino tinto y tres pimentas.

POPIETAS DE ROBALO

Rollo en filete de robalo relleno con camarón en salsa de chile morrón.

MINI PASTEL DE ZANAHORIA

Pastel de zanahorias relleno de almendras, brandy y crema de café.

TRES LECHE

Biscocho de vainilla ahogado en tres variedades de leches.

# Barceló Montelimar

- OPCION # 2

ENSALADA VERDE DE VEGETALES

Fuente con lechuga, pepino, brócoli, aguacates, tomates en gajos y palmito.

ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de tomate con queso mozzarella, servida con salsa pesto.

ARROZ PILAF

Arroz sofrito con pimientos, perejil, cúrcuma y almendras tostadas.

PAPAS DUQUESAS

Mouse de papas con queso parmesano, nata y al gratín.

MEDALLON DE POLLO FLORENTINA

Torneados de filete de pollo relleno con queso y espinaca.

ROAST BEEF FORESTIERE

Lomito de res al horno trinchado al momento, servido con salsa de carne hongos, cebolla y tocino.

PASTEL DE CHOCOLATE

Biscocho de chocolate relleno con crema wittopping.

TARDALETAS DE MANZANAS

Barquitos de pasta dulce rellena con manzanas.

# Barceló Montelimar

- OPCION # 3

ENSALADA CESAR PREPARADA AL MOMENTO

Lechuga romana, crutones de pan con ajo, queso parmesano, salsa de anchoas.

ENSALADA DE PAPAS

Papas hervidas en cubos, combinadas con jamón york, apio, cebolla, perejil y mayonesa.

ARROZ ESMERALDA

Arroz pre cocido, con vainicas, perejil, pimientos verdes, cebolla y petit pois.

VEGETALES MIXTOS AL VAPOR

Brócoli, coliflor, zanahoria, maíz, cebolla, pimientos verdes, salteados con mantequilla.

BROCHETAS MAR Y TIERRA

Trozos de carne de res con camarón, cebolla, chiltoma, tomate, servidas con salsa glace de viande.

MIÑONETAS DE POLLO EN SALSA CABRALES

Torneados de pollo enrollados con tocineta, servidos con salsa de queso azul.

TRES LECHES

Biscocho de vainilla ahogado en tres variedades de leches.

MINI BISCOCHO OPERA

Finas capas de biscocho de almendras, rellenos de crema de café con brandy.

# Barceló Montelimar

## OPCION # 4

### FUENTE DE ENSALADA GRIEGA

Lechugas de colores, tomate, cebolla, pepino, queso feta, arugula, aceituna calamatas, vinagre balsámico y aceite de oliva.

### ENSALDA DE PASTA CON ATUN

Pasta de tornillos hervidos, cebolla, tomate, apio, atún, pimientos de colores y mayonesa.

### ARROZ PRIMAVERAL

Arroz pre cocido con cebolla, frijolitos verdes, maíz, perejil, petit pois y azafrán.

### PURE DE PAPAS

Papas majadas con crema, mantequilla y leche.

### FILETE DE PARGO GRENOBLESA

Filete de pargo a la plancha, servido con salsa grenoblesa a base de cebolla, tomate, perejil, alcaparra, vino blanco y crema dulce.

### MEDALLONES DE RES CHASSEUR

Filete de res al grill rebosado con salsa cazadora, a base de hongos, cebolla, tomate, vino tinto y salsa demi glace.

### PROFITEROLES DE VAINILLA

Bolas de pasta choux rellena de crema pastelera con frutos secos. (Almendras, nueces, coco y maní)

### TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO

Bombones de biscocho de sabores, glaseados con chocolate blanco.

# Barceló Montelimar

- **OPCION # 5**

BOUQUETE DE LECHUGAS

Lechugas de colores atadas con puerro, acompañada con tomate pelado sin semilla, espárragos verdes y palmito.

ANTI-PASTO ITALIANO

Berenjena asada, zucchini asado, pimientos asados, queso provolone y jamón prosciutto.

BISQUE DE HONGOS SILVESTRES.

Sopa a base de hongos porcini, hongos shiitake, champiñones, portobello, crema dulce y coñac.

ARROZ ALMONDINI

Arroz precocido, con chile morrón, aceite de oliva, almendras tostadas y rebanadas, perejil picado y una pisco de salsa soya.

ATADO DE VEGETALES

Manojos de Vainicas, zanahorias, ayote, pipián al vapor con mantequilla.

FILETE DE RES TRINCHADO AL MOMENTO

Lomito de res trinchado al momento, y servido con salsa de ciboulette y bearnesa.

LINGUINE A LA RICOTTA

Pasta de linguine hervidos al dente y servidos con una salsa de queso ricotta.

BROCHETAS DE CAMARONES AL AJO

Cuatro unidades de camarones 21-25und, en pincho con salsa cremosa de ajo fresco, perejil picado y vino blanco.

FUENTE DE CHOCOLATE

Fuente de chocolate fundido servido con pincho de frutas fresca.

MINI PASTERIA FRANCESA

Variedad de trufas y pastelitos de sabores.

**Nota: Se debe pagar \$5 adicionales por persona**

# Barceló Montelimar

- **OPCION # 6**

ENSALADA CESAR CON POLLO

Lechuga romana, crutones de pan con ajo, pollo asado al grill, queso parmesano, salsa de anchoas preparada al momento.

ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de tomate con queso mozzarella, servida con salsa pesto.

ESTACION DE FIAMBRES

Estación de quesos importado con embutidos, servidos con tostadas Melba y galletas.

BISQUE DE CAMARONES

Fumet concentrado de camarones, enriquecido con vegetales y brandy.

PIERNA DE CERO AHUMADA

Pierna de cerdo ahumada, trinchada al momento, servida con salsa de manzanas.

ARROZ CON AZAFRAN

Arroz precocido, aromatizado con flores de azafrán y elaborado con caldo de aves.

CANASTAS DE VEGETALES AL GRATIN

Cesto de tomates rellenos con brócoli, coliflor, zucchini, gratinado con queso mozzarella.

NAPLEONES DE ROBALO EN SALSAS CARDENAL

Mil hojas de robalo torneados en cilindro, servido con salsa blanca de fumet de langosta y pimienta de cayena.

TORNEADOS DE RES AL CABERNET SAUVIGNON

Solomillos de res rebosado en vino tinto, servidos con salsa española con reducción de vino cabernet Sauvignon.

FUENTE DE CHOCOLATE

Fuente de chocolate fundido servido con pincho de frutas fresca.

MINI PASTERIA FRANCESA

Variedad de trufas y pastelitos de sabores.

**Nota: Se debe pagar \$5 adicionales por persona**

# Barceló Montelimar

## MENU DE BOCAS PARA COCTEL O BRINDIS

- OPCION # 1

Brochetas de queso. (Frio)  
Profiteroles de pollo. (Frio)

- OPCION # 2

Tartaletas de pollo. (Frio)  
Cornet de jamón con ensalada rusa. (Frio)

- OPCION # 3

Brochetas de cerdo Yakitori. (Caliente)  
Bombones de pollo en salsa BBQ. (Caliente)

- OPCION # 4

Sate de pollo al sésamo. (Caliente)  
Dedos de pollo empanizados. (Caliente)

- OPCION # 5

Profiteroles de atún. (Frio)  
Brochetas de res en su jugo. (Caliente)  
Canapé de cangrejo. (Frio)

**Nota: Se debe pagar \$2 adicionales por Bocadillo por persona**

- OPCION # 6

Canapé de camarones. (Frio)  
Coquetas de jamón y queso. (Caliente)  
Brocheta de queso y aceitunas. (Frio).

**Nota: Se debe pagar \$2 adicionales por Bocadillo por persona**