



**BEC**

BARILOCHE EVENTOS  
& CONVENCIONES

Servicio  
**Gastronómico**

**Almuerzos  
y Cenas**



Congresos | Convenciones | Ferias | Reuniones  
Lanzamientos de productos | Eventos Sociales

Tu evento  
**impecable**





## Almuerzo / Cena **Buffet**



### Armá tu buffet a medida

El **Servicio de Buffet** incluye una sopa, dos tipos de ensaladas y tres bocados a elección, dos platos fuertes y dos postres a elección

#### Sopa - Se incluye una a elección

- Sopa de calabaza y jengibre
- Sopa de tomate
- Sopa de patata y puerro

#### Ensaladas - Puede elegir dos entre las siguientes opciones

- Mix de hojas verdes, tomates confitados, croutons y queso parmesano
- Trucha ahumada, huevo soft y papines andinos
- Langostinos, rúcula, palta, tomates cherry
- Mango, camarones, kanikama, palmitos
- Ensalada de pastas
- Ensalada taboule de quinoa
- Ensalada de papas, huevos, alcaparras y panceta crocante
- Ensalada de la huerta con queso azul y peras
- Ensalada de zanahoria, pasas y nueces

#### Bocados - Se incluyen tres tipos a elección

- Ceviche shots
- Envoltini de berenjenas
- Bruschettas mediterráneas
- Terrina de queso de cabra y chutney de peras
- Terrina de vegetales
- Terrina de pato confitada con mermelada de manzana
- Bagel de queso crema y gravlax de salmón
- Quiche loraine



- Quiche de espinaca y jamon ibérico
- Polenta frita con ragout de osobuco
- Ciabatta de pollo, queso gruyere y echalote caramelizado
- Bagel de roast beef, tomates secos y rúcula

#### Platos Fuertes - Se incluyen 2 a elección

- Risotto de hongos patagónicos
- Malfatti de espinaca
- Tiritas de lomo con papines andinos en manteca de salvia
- Cazuela de cordero a la cerveza negra
- Raviolos de trucha con crema de almendras
- Alitas de pollo con salsa barbacoa

#### Postres - Se incluyen 2 a elección

- Apple crumble
- Dúo de chocolate
- Cheesecake de cítricos
- Crème brûlée

**Adicionales:** Podrá incluir opciones a medida y adicionales según su preferencia. *Contamos con opciones veganas, vegetarianas, aptas para celíacos y otras dietas especiales.*



2,5 hs.

## Almuerzo / Cena **Ejecutiva**



Una entrada, un principal y un postre a elección.



*El Servicio de Almuerzo/Cena Ejecutiva podrá optarse por dos o tres pasos a elección*

### **Entrada - 1 a elección**

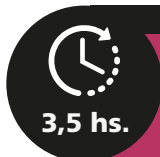
- Mix de hojas verdes, frutos secos caramelizados, ave crispy y escamas de queso parmesano, aderezo de frambuesas
- Salmón ahumado, langostinos confitados, mini brotes y cítricos, con aderezo de reducción de naranjas y pomelo
- Pate de ave, focaccia de tomates secos, quenelle de olivas negras y chutney de frutos rojos.
- Tartar de trucha, aguacate y lima

### **Principal - 1 a elección**

- Roll de ave relleno con vegetales, puré rústico de coliflor y zanahorias glaseadas, sobre salsa de hierbas
- Trucha soutes, trigo burgol, vegetales de estación y manteca de cítrico
- Lomo de ternera sobre emulsión de vino malbec y puré rústico de papas y puerros
- Penne rigatti con camarones, tomates cherrys, aceitunas negras, cebolla de verdeo y aceite de oliva (Hasta 150 pax)
- Risotto de hongos, queso de cabra y cremolatta de avellanas (Hasta 150 pax)

### **Postre - 1 a elección**

- Semiesfera de chocolate, corazón de dulce de leche, salsa toffee y helado de crema americana
- Deconstrucción de tiramisú
- Mini strudel de manzanas y damascos, salsa inglesa y helado de canela
- Crujiente de pastelera y frambuesas
- Sopa de chocolate blanco y helado de frambuesa (Hasta 150 pax)



# Almuerzo / Cena De Gala



## Entradas

- Compota de tomates frescos, burrata envuelta en jamón crudo, olivas negras secas y pesto de rúcula y pistacios
- Roll de gravlax de salmón, relleno de crema de trufas negras, granita de pimienta rosa, remolachas confitadas y mini brotes
- Pulpo español, papas confitadas, emulsion de zanahorias, pimentón ahumado y aceite de oliva.
- Carpaccio de ternera, queso de cabra y alcaparras, aderezo de cilantro y brotes
- Cremoso de aguacate, salmón confit y langostinos, gastric de naranjas y mostaza

## Principales

- Roll de cordero, salsa de café, strudel de hongos, berenjenas y cebollas
- Lomo envuelto en panceta y croute de hongos, ragout de papines andinos al romero y calabazas ahumadas
- Trucha con salsa de curry y risotto de quínoa vegetales y morillas
- Tacos de salmón confitados, panacotta de queso de cabra y langostinos, espinacas al limón
- Bondiola de cerdo BBQ, puré de batatas al toffee con almendras y tomillo, cremoso de garbanzos



## Postres

- Biscuit joconde de chocolate, parfait de Baileys, compota de peras y tuile de coco
- Cheesecake de cítricos, gelee de maracuyá, naranjas confitadas y granita de Cointreau
- Trío de chocolate Bariloche y húmedo de nueces
- Babá de bananas y almendras, mousse de dulce de leche y salsa toffee
- Macaron de lavanda, crema de cassis y frutos del bosque
- Red velvet de frambuesas, crema de vainilla y frutos rojos

**Adicional a cualquier servicio:**  
 - Recepción  
 - Cafetería y petit fours



*En todos los casos se incluye bebidas sin alcohol. Vea nuestra carta de bebidas con alcohol para acompañar su propuesta.*