



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
- Bruschettas mediterráneas
- Terrina de queso de cabra y chutney de peras
- Terrina de vegetales
- Terrina de ave 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 lomo
- Ciabatta de pollo, queso gruyere y echalote caramelizado
- Bagel de roast beef, tomates secos y rúcula

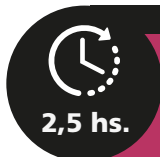
Platos Fuertes - Se incluyen 2 a elección

- Lasagna
- Risotto de hongos patagónicos
- Malfatti de espinaca
- Tiritas de lomo con papines andinos en manteca de salvia
- Cazuela de cordero a la cerveza negra
- Pollo al curry con arroz jazmín

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.*



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
- Mousse de tomates, queso de cabra, focaccia de queso de cabra escamas de queso parmesano y aderezo de frambuesa.
- Pate de ave, focaccia de tomates secos, quenelle de olivas negras y chutney de frutos rojos.
- Tartar de trucha, aguacate y lima

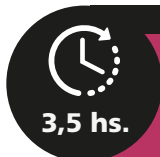
Principal - 1 a elección

- Roll de ave relleno con vegetales, puré rústico de coliflor y zanahorias glaseadas, sobre salsa de hierbas
- Merluza verde, trigo burgol y vegetales de estación.
- Risotto de hongos, queso de cabra y cremolatta de avellanas (Hasta 150 pax)
- Penne rigatti con tomates cherrys, aceitunas negras, cebolla de verdeo y aceite de oliva (Hasta 150 pax)

Postre - 1 a elección

- Semiesfera de chocolate, corazón de dulce de leche, salsa toffee y helado de crema americana
- 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, caviar de 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
- Tatin de tomates y muzzarella ahumada.
- Panacota de queso de cabra, langostinos y olivas negras.

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 espuma de calabazas ahumadas
- Trucha con salsa de curry y risotto de quínoa vegetales y morillas
- 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
- 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.