



**BEC**  
BARILOCHE EVENTOS  
& CONVENCIONES

▼ **SERVICIO GASTRONÓMICO**



# Almuerzos y cenas

**Tu evento impecable**

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

# Almuerzos y cenas

## BUFFET

Duración:  
2,5 horas.

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

### Sopa

1 a elección

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

### Ensaladas

2 a elección

- 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 tabule de quinoa.
- Ensalada de la huerta con queso azul y peras.
- Ensalada de zanahoria, pasas y nueces.

### Bocados

3 a elección

- Ceviche shots.
- Bruschettas mediterráneas.
- Terrina de vegetales.
- Terrina de ave confitada con mermelada de manzana.
- Bagel de queso crema y gravlax de salmón.
- Quiche lorraine.
- Quiche de espinaca y jamón ibérico.

### Platos fuertes

2 a elección

- Polenta frita con ragout de lomo.
- Ciabatta de pollo, queso gruyere y echalote caramelizado.
- Bagel de roast beef, tomates secos y rúcula.

- 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 salvaje.

### Postres

2 a elección

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

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

# Almuerzos y cenas EJECUTIVAS

Duración:  
2,5 horas.

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

## Entradas 1 a elección

- Ensalada de hojas verdes, peras, queso brie, garrapiñadas de semillas.
- Tarta tatin de tomates, rucula y polvo de aceitunas negras.
- Ceviche de hongos, manzana encurtida y pomelo fresco.

## Principales 1 a elección

- Bondiola cocida a baja temperatura, cremoso de cebollas asadas.
- Risotto de zucchini y maíz, Velouté de hongos patagónicos.
- Goulash de ternera, Paprika y Speakzels caseros.

## Postres 1 a elección

- Trifle de frutas rojas, crumble de cacao y naranjas con crema de vainilla.
- Strudel de manzana creme caramel y helado de canela.
- Clásica creme bruleé de vainilla.



# Almuerzos y cenas DE GALA



Duración:  
3,5 horas.

## Entradas

- Langostinos, cabutia ahumada, cebolla encurtida y yogurt de limas.
- Compota de tomates, burrata, pesto de rúcula y bizcocho de albahaca.
- Ceviche de hongos, manzana encurtida y pomelo fresco.

## Principales

- Trucha, cremoso de zanahoria, galleta de papa, apio y panceta.
- Lomo Malbec, crocante de pistachos, cremoso de zucchinis y papines andinos.
- Cordero Patagonico, puré trufado, y gremolata.
- Bondiola cocida a baja temperatura, cremoso de cebollas asadas.



## Postres

- Pate Choux, curd de limón, merengue y gel de jengibre
- Tarta de chocolate amargo, avellanas y sorbet de maracuya y kiwi.
- Crema Catalana de naranja y cardamomo, masa quebrada de almendras.



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

Adicional a cualquier servicio:

- Recepción
- Cafetería y petit fours

# COCKTAIL



| A partir de las 18:00 hs

## Armá tu cocktail a medida

Elija según el tiempo del servicio las variedades de bocados:

Tiempo de servicio	Bocados
30 minutos	2 fríos / 2 calientes
1 hora	3 fríos / 3 calientes
2 horas	3 fríos / 3 calientes / 1 principal / 1 dulce
3 horas	4 fríos / 4 calientes / 1 principal / 2 dulces

Podrá incluir bocados adicionales según su preferencia.

### Bocados fríos

- Brochette caprese
- Bruschetta de queso Azul, peras y brotes de mostaza
- Ceviche de hongos
- Bruschetta de Jamón Iberico, higos y queso brie en focaccia casera
- Roll de berenjenas, queso ahumado, rúcula y tomates secos
- Tiradito de trucha curada
- Sopa de tomates

### Bocados calientes

- Quiche de puerro, panceta ahumada y queso reggiano
- Mini empanadas árabes y limón confitado
- Empanadas de trucha y coriandro
- Langostinos, sopa de zanahoria y leche de coco
- Pan bao relleno de cordero
- Roll crujiente de espinaca
- Pinchos de ave crispy

### Platos principales

- Risotto de hongos Patagonicos
- Osobuco braseado y puré con ajos asados
- Curry de pollo y Arroz pilaf
- Cazuela de Cordero y vegetales
- Malfattis de ricota y espinaca con crema de vino espumoso
- Goulash de ciervo con speatzel (ciervo sujeto a disponibilidad)

### Bocados dulces

- Macaron de chocolate y café
- Cheesecake de dulce de leche
- Strudel de manzana y crema de mascarpone
- Cremoso de chocolate y praliné de avellanas
- Compota de frutas rojas, emulsion de vainilla y crumble de cacao
- Mini pavolva, curd de limón, frutillas y jengibre

# COCKTAIL

## Estaciones adicionales

### Estación Latinoamericana

- Yuca a la huancaína, patacones, anticucho de cordero, pollo a la mole poblano, acarajé de camarones, feijoada, ceviche mixto con leche de coco

### Estación de quesos, fiambre y ahumados

### Experiencia Argentina

- Ciabatta de milanesa, entraña con tortas fritas, mini choripanes con criolla, empanadas salteñas, mini provoleta de cabra, riñones a la provenzal.

### Estación sushi

- Selección de sushi, sashimis y niguiris

### Viva Italia

- Piadina, penne rigatty y mozzarella de búffala, tomates cherry y olivas negras, risotto de hongos, pizzeta margherita, lasagna.

### Black & White

- Bombonería fina del mejor chocolate de Bariloche

### Mesa dulce

- Tarta tibia de manzana, shot tiramisú, red velvet de frambuesa, cheesecake de maracuyá, shot de chocolate, variedad de mousses, frutillas cubiertas con chocolate, torta brownie, dúo de pistacho y vainilla, flan de coco, macarons.
- Se deben elegir 6 opciones.

### Mesa dulce

- Pop cakes, cupcacks, pop corn, chocolates, caramelos, chupetines. Customizables por colores o temáticas.

Contamos con opciones veganas, vegetarianas, aptas para celíacos y otras dietas especiales.



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