
BUSINESS EXPRESS A



Mínimo 20 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Papas rústicas, panceta y aioli de hierbas

Ensalada de zucchini, tomates asados y queso feta

Espinaca fresca, escamas de queso pepato y jamón crudo

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

RÉCHAUD

Pasta

Fusilli con crema de hongos portobello a la provenzal

Ave

Muslo de pollo al verdeo

GUARNICIONES

Graten de broccoli con queso azul

Papas horneadas al estilo Lyones

POSTRE

Budín de pan casero con crema y dulce de leche

Bowls de frutas frescas

Mousse en copa

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.464 + IVA - Precio por persona

BUSINESS EXPRESS B



Mínimo 20 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Lentejas, cebolla de verdeo, perejil y tocino

Ensalada griega y queso marinado

Alcauciles, tomates cherry, panceta, arvejas y chauchas

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

EN RÉCHAUD

Pasta

Penne rigate a la puttanesca

Ternera

Lomo fileteado a las siete especias

GUARNICIONES

Papas al graten con queso gruyere

Calabaza al aceite de oliva y zeste de limón

POSTRE

Flan de banana con dulce de leche

Húmedo de chocolate

Ensalada de frutas, coulis de frambuesa

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.464 + IVA- Precio por persona

BUSINESS EXPRESS C



Mínimo 20 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada americana con porotos rojos, cebolla, maíz, morrón verde y aceitunas

Ensalada de rúcula, peras al balsámico, queso crottin y nueces crocantes

Papines andinos, echalotes, carne de cerdo a las hierbas

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

EN RÉCHAUD

Pasta

Farfalle a los cuatros quesos

Cerdo

Curry de cerdo y ciruelas

GUARNICIONES

Arroz cremoso al parmesano y petite ratatouille

Moldeado de espinacas y crema de puerros

POSTRE

Frutas frescas fileteadas

Mini dulce de coco y dulce de leche

Brownie de chocolate y nueces

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.464 + IVA- Precio por persona

RESTAURANT MEDITERRÁNEO GOURMET EXPRESS



Resaltando los productos de nuestra tierra fusionado con lo mediterráneo presentamos este buffet con gran variedad de ensaladas, quesos y embutidos regionales, entradas frías, frutos del mar, opciones calientes y selección de postres.

Agregue a nuestro Buffet Mediterráneo una opción caliente de nuestras sugerencias elaboradas en el momento con los productos más frescos del mercado, servido con una copa de vino del mes

\$1.200 + IVA- Precio por persona

RESTAURANT MEDITERRÁNEO DEMI GOURMET



Resaltando los productos de nuestra tierra fusionado con lo mediterráneo presentamos este buffet con gran variedad de ensaladas, quesos y embutidos regionales, entradas frías, frutos del mar, opciones calientes y selección de postres

OPCIONES CALIENTES

Lunes: Estación de Pastas ó Estación de Crepes

Martes: Opciones calientes en Rechaud

Miércoles: Estación de Disco ó Estación de Paella

Jueves: Opciones calientes en Rechaud

Viernes: Estación de Trinche de Pescado ó Carne

Buffet con Variedad de Postres y Mini Dulces del Chef

\$1.100 + IVA- Precio por persona

CLÁSICO A



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Tabouleh al estilo oriental

Bocconcini de búfala, tomates, olivas negras y albahaca

Ensalada de pollo y manzana

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Quiche lorraine con queso gruyere y panceta

Hezme de morrones rojos con tostada de pan focaccia

EN RECHAURD

Pasta

Casarecce con coulis de tomate y morrones

Carnes

Lomo fileteado a la pimienta negra con salsa al cognac

Muslo de pollo con salsa primavera

GUARNICIONES

Calabaza horneada a la crema de tomillo

Papa salteada con cebolla confitada y panceta

CLÁSICO A



POSTRE

Cheesecake de maracuyá

Mini tiramisú

Flan de chocolate

Frutas frescas fileteadas

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.747 + IVA- Precio por persona

CLÁSICO B



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada de arroz con rúcula y tomates secos

Ensalada de endivias, queso azul, peras y almendras

Mediterránea de verduras, pavita y queso griego marinado

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Quiche de mariscos

Caviar de berenjenas y tostadas al ajo

EN RECHAURD

Pasta

Conchiglioni con crema de puerros y pimienta verde

Carnes

Ojo de bife fileteado en salsa de vino tinto y hierbas

Suprema de pollo a las siete especias

GUARNICIONES

Flan de choclo acaramelado con crema de puerros

Emulsión de papa y calabaza con queso de cabra

CLÁSICO B



POSTRE

Arroz con leche y canela
Mil hojas de dulce de leche
Mousse de chocolate amargo con crema batida
Ensalada de frutas frescas
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.747 + IVA- Precio por persona

CLÁSICO C



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada de cous-cous, semilla de sésamo, tomates y aceitunas

Raita de pepinos, tomates, cebolla colorada y yogurt

Porotos blancos a la criolla

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Quiche de puerros

Mousse de salmón a las hierbas con pan de sésamo

EN RECHAURD

Pasta

Rigatoni al gratin con crema de espinaca

Carnes

Goulash de ternera al estilo húngaro

Paleta de cerdo en salsa bigarade

GUARNICIONES

Ragout de vegetales con hierba buena

Gratin de papas al estilo dauphinois

CLÁSICO C



POSTRE

Lemon pie

Pannacota de dulce de leche

Dúo de chocolate y nutella

Frutas frescas fileteadas

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.747 + IVA- Precio por persona

SUPERIOR A



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada
Ensalada gourmet de coliflor y champignons
Marinada de ternera, juliana de verduras y semillas
Papines andinos crocantes al romero
Ceviche de camarones

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Cortes fríos
(Bondiola y lomito horneados, jamón de París, pavita ahumada)
Hummus con pan pita crocante

EN RECHAURD

Pasta
Cappelletti de jamón, ricota y provolone al verdeo

Carne
Bife de chorizo en salsa de laurel

Pescado
Congrio a la caponata de vegetales

SUPERIOR A



GUARNICIONES

Verduras de la huerta grilladas

Papa al plomo rellena de crema de ciboulette

POSTRE

Cheese cake de maracuyá

Flan de dulce de leche con crema

Brownie de chocolate y nueces

Panna cota de expreso

Frutas frescas fileteadas

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.117 + IVA- Precio por persona

SUPERIOR B



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Arroz thasmin primavera

Apio, manzanas y nueces a la crema y pasas de uvas

Ensalada nueve lunas de pollo

Ensalada de calamares al estilo oriental

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de quesos de vaca

(Gruyere, gouda, camembert, tybo y pecorino)

Huancaína y grisines de quesos

EN RECHAURD

Pasta

Lasaña de carne, jamón y verduras con salsa de cuatro quesos

Carnes

Carré de cerdo en salsa agridulce

Pescado

Zarzuela de pescado y mariscos al azafrán

SUPERIOR B



GUARNICIONES

Coliflor al graten con almendras

Revuelto de champiñones, jamón serrano y papas crocante

POSTRE

Mini tarteleta de chocolate

Mousse de frutos rojos

Tarta de coco y dulce de leche

Arroz con leche y canela

Frutas frescas fileteadas

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.117 + IVA- Precio por persona

SUPERIOR C



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Porotos negros pico de gallo

Ensalada de rúcula y jamón crudo y queso pepato

Rúcula, tomates secos y queso azul

Tentáculos con pimentón ahumado, papas en camisa y tapenade

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de chacinados

(Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longanisa baston)

Tarta de jamón y queso

EN RECHAURD

Pasta

Mini sorrentinos caprese, salsa pomodoro y albahaca

Carnes

Navarin de cordero con salsa de curry de Madras

Pescado

Salmón blanco a la puttanesca

SUPERIOR C



GUARNICIONES

Escalibada de verduras de temporada

Risotto verde al parmesano

POSTRE

Tartas de pastelera y frutas

Cheese cake de dulce de leche

Mousse de Nutella crocante

Estación de helado y toppings

Ensalada de frutas, coulis de frambuesa

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.117 + IVA- Precio por persona

SUPERIOR D



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada
Ensalada de lentejas con naranja
Ensalada de remolacha tomate y huevo
Variedad de hongos provenzal
Langostinos fueguinos al cilantro

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de quesos de vaca
(pategras, azul, ahumado, mini brie y pepato)
Tablas de verduras grilladas

EN RECHAURD

Pasta
Ñoquis caseros de papa, salsa boloñesa

Carnes
Aguja de pollo con salsa de citronella y jengibre

Pescado
Salmón del Pacífico a la crudaiola

SUPERIOR D



GUARNICIONES

Flanes de calabaza y queso parmesano

Cazuela de arroz con hongos

POSTRE

Mini tiramisú

Tarteleta de menta y chocolate

Rogelitos

Espuma coco y lima con frutas tropicales

Frutas frescas fileteadas

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.117 + IVA- Precio por persona

PREMIUM A



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Clásica ensalada de papas, huevos de codorniz en mayonesa de perejil

Calabaza rostizada con tomillo, pasas de uvas a la crema de cassis y queso de cabra

Ensalada de tres morrones y panceta

Garbanzos y verduras con queso de cabra

Camarones, palmitos, ananás en salsa cocktail

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de quesos de vaca

(Gruyere, gouda, camembert, tybo y pecorino)

Selección de queso de cabra

(Lusignan, crottin, cabrauntar, chevrotin y feta)

Cortes fríos

(Bondiola horneada, lomito horneado, jamón de París, pavita ahumada)

Salmón ahumado con alcaparras y queso crema de hierbas

EN RECHAURD

Pasta

Canelones de espinaca y mozzarella con salsa de tomates desecados

Carnes

Entraña con salsa de cerveza negra y menta

Bondiola rotie con salsa de arándanos

Pescado

Cazuela de la pesca del día en salsa de langostinos

PREMIUM A



GUARNICIONES

Verduras al natural con aceite de oliva virgen
Papas horneadas a las hierbas

POSTRE

Pie de maracuyá
Mil hojas de dulce de leche
Mousse de chocolate amargo con crema batida
Estación de helado y toppings
Pannacota de expreso
Bowls de frutas frescas
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.462 + IVA- Precio por persona

PREMIUM B



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada de arroz integral y almendras

Ensalada acuarela de la huerta

Ensalada de cous-cous y pollo

Ensalada de garbanzos, tomate, menta y comino

Mejillones a la provenzal

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Selección de chacinados

(Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longaniza baston)

Jamón serrano de bodega servido con salsa de tomate rallado

Selección de quesos de vaca

(Pategras, azul, ahumado, mini brie y pepato)

Gravalax de salmón con crema de rábano picante

EN RECHAURD

Pasta

Lasaña de jamón y mozzarella con salsa mediterránea

Carnes

Lomo strogonoff

Pierna de cordero en salsa de moras

Pescado

Lenguado a la crema de albahaca

PREMIUM B



GUARNICIONES

Verduras horneadas
Puré de papas al aceite de oliva

POSTRE

Espuma de coco y lima con frutas tropicales
Flan de dulce de leche con crema
Mousse de frutos rojos
Marquise de chocolate
Estación de helado y toppings
Ensalada de frutas frescas
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.462 + IVA- Precio por persona

PREMIUM C



Mínimo 35 pax

ENSALADAS

Hojas verdes de temporada

Ensalada de pastas, champignons y jamón serrano

Ensalada de allison de verduras

Goujonette de pollo, manzanas caramelizadas y panceta ahumada

Porotos negros, cebolla, tomate, cilantro, ajo, aceite de oliva

Wok de camarones thai, juliana de verduras y sésamo tostado

Dressing

Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijon e Italiano

ENTRADAS

Cortes fríos

(bondiola horneada, lomito horneada, jamón de Paris, pavita ahumada)

Selección de chacinados

(Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longaniza baston)

Selección de quesos de vaca

(Pategras, azul, ahumado, mini brie y pepato)

Mousse de salmón y tostadas provenzal

EN RECHAURD

Pasta

Ñoquis de espinaca, salsa de queso Roquefort

Carnes

Ojo de Bife a la pimienta verde

Muslo de Pollo relleno de espinaca y ricotta con salsa pommery

Pescado

Salmón del Pacífico a la crema de hinojo

PREMIUM C



GUARNICIONES

Ratatouille provenzal
Arroz y verduras al estilo oriental

POSTRE

Crumble de frutos rojos y sus salsas
Mini opera
Tarta de coco y dulce de leche
Mousse de frutas (limón, frutos rojos, pomelo, etc)
Degustación de cremas (3 sabores distintos)
Bowls de frutas frescas
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.462 + IVA- Precio por persona

TEMÁTICO I

MEDITERRÁNEO



Mínimo 35 pax

MESA DE ENTRADAS

Ensaladas

Bocconcini al aceite de oliva
Tomatitos cherry a las hierbas
Ensalada de champignons al ajillo
Ensalada de papas y chorizo colorado
Escalibada de verduras
Hojas verdes de temporada
Morrones grillados marinados

Encurtidos

Aceitunas marinadas
Ají al vinagre
Pepinillos
Cebollitas

Frutos de mar

Cocktail de camarones
Salmón ahumado con alcaparras
Tentáculos de calamares a la gallega

Fiambres

Bondiola de cerdo
Estación de jamón serrano
Spianatta
Longaniza

Quesos

Queso azul
Queso camembert
Queso gruyere
Queso manchego marinado
Queso pecorino

TEMÁTICO I MEDITERRÁNEO



Panes especiales

Foccacia de cebolla

Fugazza

Grisines de queso parmesano

Tostada de pan al olivo y ajo

Dressing

Aceto balsámico, vinagre de vino, aceite de oliva extra virgen

Vinagreta de mostaza de dijon, tapenade y al-i-oli

CALIENTES DEL MEDITERRÁNEO

Bouillabaisse de pescado y mariscos

Ñoquis a la parisienne gratinados a la bechamel

Caldereta de cordero al ajo cabañil

Pata-muslo de pollo al romero y aceitunas verdes

Gratin de papas tartiflette

Vegetales horneados al tomillo y zeste de limón

POSTRE

Pannacota de expreso

Mini torta de ricota y limón

Mousse de chocolate amargo con crema batida

Degustación de creme brûlée

Tarteleta de frutilla macerada

Mini Opera

Arroz con leche

Crema Catalana

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.155 + IVA- Precio por persona

TEMÁTICO II MIL Y UNA NOCHES



Mínimo 35 pax

ENTRADAS

Humus, babaganoush, hezme con pan pita
Taboulé del Líbano
Ensalada de zanahoria y naranja
Ensalada de tomate y morrones asados
Ensalada de batata al azafrán, jengibre y limón
Ensalada de zaalouk de berenjenas, zucchini y morrones

CALIENTES

Albondigas de Kefta al tomate
Tajine de pollo al cilantro con ciruelas negras
Tajine de verduras al ras el hanout
Tajine de pescado con aceitunas verdes y limón
Couscous para acompañar los tajines

POSTRE

Deditos relleno de nuez y almendras
Mamun
Galaktoboureko
Rosquita de nueces
Selección de fruta
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.430 + IVA- Precio por persona

TEMÁTICO III

De nuestro libro InterContinental Cook Book



Mínimo 35 pax

ENTRADAS

Sopa de calabaza, jengibre y vieiras "Berlin"
Ensalada de manzana y roquefort "Makkah"
Ensalada orgánica con aderezo semilla de POPY "Santiago"
Ensalada de langostinos al estilo de florida "Miami"
Ensalada de sandia e hígado de pollo "Malta"

CALIENTES

Pato con chipotle "Austin"
Langostinos marsala "Makkah"
Lomo con leche "Budapeste"
Puré de papas y verduras glaseadas "Praga"

POSTRE

Crema brulee de maracuyá "Toronto"
Mil hojas de frutillas y queso de cabra "Londres"
Agua de rosa y frutas frescas "Cairo"
Frutas frescas
Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.130 + IVA- Precio por persona

MENÚ TERRAZA DEL VIRREY



Mínimo 40 pax, Máximo 90 pax

BUFFET FRIO

SMejillones a la provenzal

Langostinos fueguinos al Cilantro

Garbanzos y Verduras con queso de cabra

Clásica ensalada de papas, huevos de codorniz en mayonesa de perejil

Boconccinos de Búfala, tomates, olivas negras y albahacas

Ensalada de Endivias, queso azul, peras y almendras

Mediterránea de Verduras, pavita y queso griego marinado

Rucula, Tomates secos y queso azul

BUFFET CALIENTE

Carnes a la parrilla:

Chorizos

Mollejas crocantes

Ojos de Bife

Costillas de Cordero

Pechugas de Pollo

GUARNICIONES

Humita de Maiz Catamarqueña

Vegetales Grillados

Batatas

Gratin de Papas al estilo Dauphinois

Salsa Chimichurry y Salsa Criolla

MENÚ TERRAZA DEL VIRREY



POSTRE

Arroz con Leche y Canela

Bowls de Frutas Fresca Marquise de Chocolate y salsa toffee

Flan de Dulce de Leche con Crema

Panaccotta de Dulce de Leche

Selección de Mousse en Copas

Tarta de Coco y Dulce de Leche

Tiramisú en Tacita

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$2.050 + IVA- Precio por persona