



INTRODUCCIÓN | CREA TU PROPIO MENU | MENUS INTERMEDIOS | MENUS INTERNACIONALES DE 3 PLATOS | MENUS INTERNACIONALES DE 4 PLATOS | BEBIDAS

INTRODUCCIÓN

Sea cual sea la escala o el tema de su reunión, nosotros usamos nuestra culinaria considerable know-how para crear auténticos, sin pretensiones, almuerzos, coffee breaks y cenas.

Nuestro platos locales originarios, ofrecen la firma y provinciales recetas que se inspiran en el destino, incluidos los platos que muestran algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Considerando nuestra cocina Internacional aprovechamos nuestro know-how global basándonos en la experiencia de nuestros chefs para ofrecer una colección de platillos auténticamente preparados, clásicos y contemporáneos de todo el mundo.

Para todos nuestros menús, nuestros ingredientes son de origen local en la medida de lo posible, con el énfasis de frescura y productos naturales.

Simplemente seleccione el estilo del menú que requiere del navegador de la barra inferior para ver las opciones disponibles, alternativas de nuestro equipo de chefs quiénes se complacen en trabajar con usted para crear su propio menú local para asegurar una experiencia verdaderamente memorable.

PUNTOS CLAVES



Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en Honduras, incluidos platos que contienen unos de los mejores ingredientes de temporada del área.



Cocina Internacional

Platos auténticos, preparados al estilo clásico y contemporáneos de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



Light



Vegetariana

Contacte al hotel directamente para solicitar su cotización.



CANAPÉS

Salmón con pan centeno

Pechuga de pollo ahumado con espárragos

Jamón serrano y duxelles de champiñones

Ensalada de cangrejo en mini brioche

Salami con aceitunas negras

Vol au vent de pollo

Empanada de pollo al curry

Rollo crujiente de pavo y champiñones

Satay de pollo con salsa de maní

Suprema de pollo rellena de crema y queso

CARNES

Mini tournedós de res con champiñones
Chuleta de cordero con jalea de menta
Brocheta de res con salsa de pimienta verde
Pincho de cerdo con higo y piña
Satay de lomo de aguja con salsa teriyaki

MARISCO

Semáforo de ceviches en tequilero
Mini coctel de ceviche y palmito
Tataki de atún con wakame
Carpaccio de salmón y zucchini tostado
Tartar de atún con ajonjolí
Camarones en crosta de hierbas con dip de gorgonzola



VEGETARIANO

Tomate y mozzarella con dip de pesto
Tartaleta de tomate seco con queso mozzarella
Pasta filo rellena de queso brie y albaricoque
Mini quiche de brócoli y gorgonzola
Tempura de berenjena con aioli de limón

DULCES

Profiteroles de chocolate blanco y negro
Opera
Mini tartaleta de limón y merengue
Tartaleta de frutas
Trufas de chocolate
Mousse de maracuyá

COFFEE BREAK

Legumbres crujientes con dip de finas hierbas
Tomate mozzarella con dip de pesto
Mini croissant de jamón y queso
Mini panini de salami
Mini pita con pollo y tomate
Mini sándwich de queso, crema y pepino
Bocadillo abierto de Roastbeef y pepinillo
Empanadas de pollo al curry
Vol au vent de pollo
Mini quiche Lorraine
Empanadas chilenas



PASTELERIA

Danesa de manzana
Croissant de chocolate
Muffin de chocolate chip
Strudel de manzana
Profiteroles de chocolate negro y blanco
Tartaletas de frutas
Mini pie de limón y merengue
Dulce de coco
Relámpago de caramelo



INSIDER BREAK 1

Mini ceviche de mero
Estación de pupusas hechas al momento (chicarrón y queso)
Pan de banano (elaborado con fruta típica del país)
Horchata (bebida típica de la región)

INSIDER BREAK 2

Mini coctel de camarones
Baleadas hondureñas con frijoles (tortilla de harina con frijoles refritos)
Arroz con leche
Horchata (bebida típica de la región)

LIGHT INSIDER BREAK

Gazpacho andaluz
Tartar de berenjena sobre crujiente de ajonjolí
Legumbres crujientes con dip de hierbas
Pastelito con queso ricotta light y frambuesas
Coctel de frutas de la estación



POSTRES

Galletas de chocolate chip
Opera
Mousse de chocolate
Pan de Banano
Semitas hondureñas
Mini rosquillas y tustacas de maíz

FRUTAS TROPICALES

Carpaccio de piña
Estación de frutas tropicales (según la temporada)
Mousse de de maracuyá (según la temporada)
Crème brûlée de banana
Tartaletas de frutas



ASIATICO

Empanadas con curry de pollo y coco
Tartar de atún con wakame
Rollo de salmón y espárragos
Mouse de lychee

EJECUTIVO

Variedad de mini donas
Pastel de higo
Volteado de piña
Camarones en crosta de ajonjolí
Croissant de jamón y queso
Mini sándwich de legumbres asadas en pan foccacia



MENU HONDUREÑO

Sopa de tapado olanchano (caldo de res salado, con vegetales y coco)

~

Filete de lomito, chorizo a la parrilla, frijoles refritos, arroz, guacamole, chismol (pico de gallo), mantequilla, queso y tortillas de maíz

~

Rosquillas en dulce de raspadura



MENU EUROPEO

Ensalada capresse al pesto

~

Petit tender de res con salsa de hongos silvestres y papa gallete

~

Frutos rojos al sabayón



MENU SUR AMERICANO

Ensalada de hojas verdes, con frutos secos y vinagreta de aceite y cítrico

~

Lomo angus de 16 onz., papa al horno con su mantequilla de chorizo

~

Alfajores de dulce de leche con salsa de chocolate y nuez



VEGETARIANO

Ensalada de lechugas verdes con vinagreta italiana

~

Risotto de mini vegetales y queso pecorino

~

Pannacotta de coco y piña



AMANTES DEL MARISCO

Corona de mariscos a l aioli

~

Cola de langosta al termidor con tallarín a la mantequilla

~

Trilogía de sorbetes



MEDIO ORIENTE

Ensalada de lechugas frescas y queso feta con crotones de queso parmesano y aderezó d yogurt y eneldo

~

Rack de cordero en su jugo de romero con mil hojas de tomate y papa

~

Baklawe de nuez con salsa de vainilla y pistacho



ITALIANO

Antipasto con jamón prosciutto al balsámico y olivas

~

Ravioles de queso ricotta y espinaca con salsa de pimientos

~

Pan focaccia al toscano

~

Tiramisu



FRANCIA

Ensalada Niçoise con Atún Rojo

~

Brique de langostinos perfumados al brandy acompañado de grisinnis de parmesano.

~

Petit Mignon de Res en su jugo acompañado con papa dauphinoise y ratatouille

~

Crème brûlée de pistachos



ORIENTAL

Nido de tallarín de arroz con camarones y mandarinas, perfumado al Sésamo.

~

Sopa Won ton

~

Camarones al tamarindo con arroz frito y vegetales al wok

~

Mousse de lichi con culis de fresa



INTERNACIONAL

Salpicón de langosta con gazpacho

~

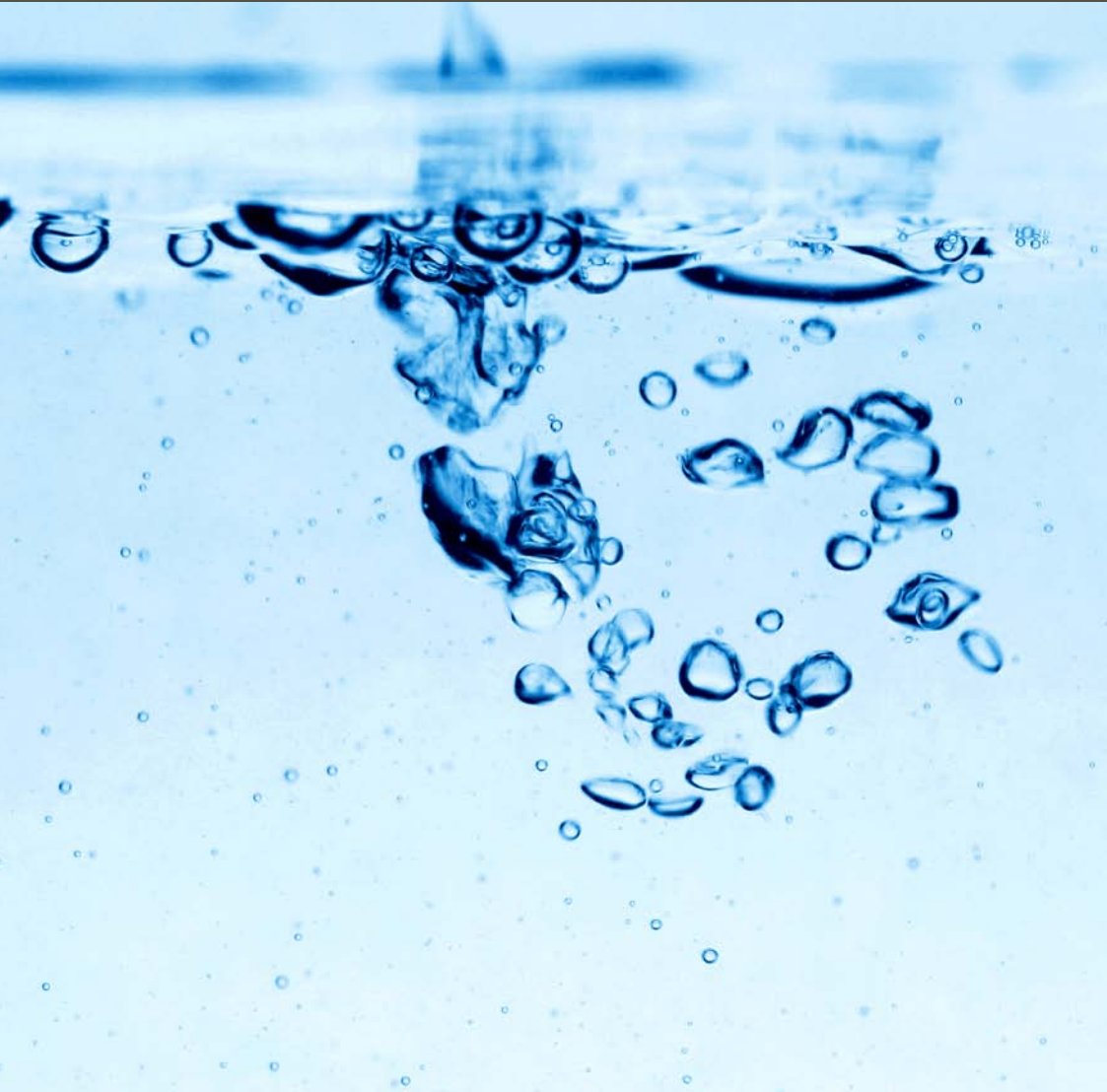
Crema de maíz con crutones de parmesano y crema agría

~

Medallones de pollo sobre jugo forestier de champiñones, mini
vegetales y papa

~

Pastel de Tres Leches con salsa de chocolate



REFRESCOS Y AGUAS

Coca Cola

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Sprite

Ginger Ale

Soda

Agua Voss con gas y sin gas

Agua en botella

Agua en botella con gas



JUGOS NATURALES

Piña
Ponche de Frutas
Naranja
Maracuya (temporada)
Tamarindo
Fresa
Papaya
Horchata

CAFÉ CALIENTE

Café descafeinado
Café con leche
Te & infusiones de frutas
Te & infusiones descafeinadas
Chocolate con leche (caliente o frío)



VINOS

CABERNET SAUVIGNON

Marqués de Casa Concha, Chile

Casillero del Diablo, Chile

Baron Philippe de Rothschild, Francia

Vallformosa Clos Maset, España

Gran Corona Miguel Torres, España

Montepulciona D'Abruzzo, Italia

Veneto I.G.T Villa Teresa, Italia

MERLOT

Baron Philippe de Rothschild, Francia

Casillero del Diablo, Chile

Undurraga Sibaris, España

Undurraga Varietal, España

VINOS BLANC

SAUVIGNON BLANC

Sta. Rita Medalla Real, Chile
Casillero del diablo, Chile

CHARDONNAY

Faiveley Bourgogne Blanc, Francia
Baron Philippe Rothschild, Francia
Vallformosa, España
Navarro Correas
Andeluna, Argentina
Francis Ford Coppola

PINOT GRIGIO

D Aquino, Italia
Francis Ford Coppola, California



CHAMPAÑAS, CAVAS & VINO ESPUMANTE

Dom Perignon, Francia

Krug Grand Cuvée, Francia

Krug Vintage, Francia

Krug Rose, Francia

Moet Chandon Brut Imperial, Francia

Moet Chandon Ivetar Imperial, Francia

Segura Viudas Brut Reserva, España

Vallformosa Carla, España

Cava Sumarroca Semisec, España

INTRODUCCIÓN | CREA TU PROPIO MENU | MENUS INTERMEDIOS | MENUS INTERNACIONALES DE 3 PLATOS | MENUS INTERNACIONALES DE 4 PLATOS | BEBIDAS

REFRESCOS Y AGUAS | JUGOS NATURALES & CAFÉ CALIENTE | VINOS | VINOS BLANC | CHAMPAÑAS, CAVAS & VINO ESPUMANTE | CERVEZAS | LICORES Y CORDIALES | VODKA

CERVEZAS

Barena

Imperial

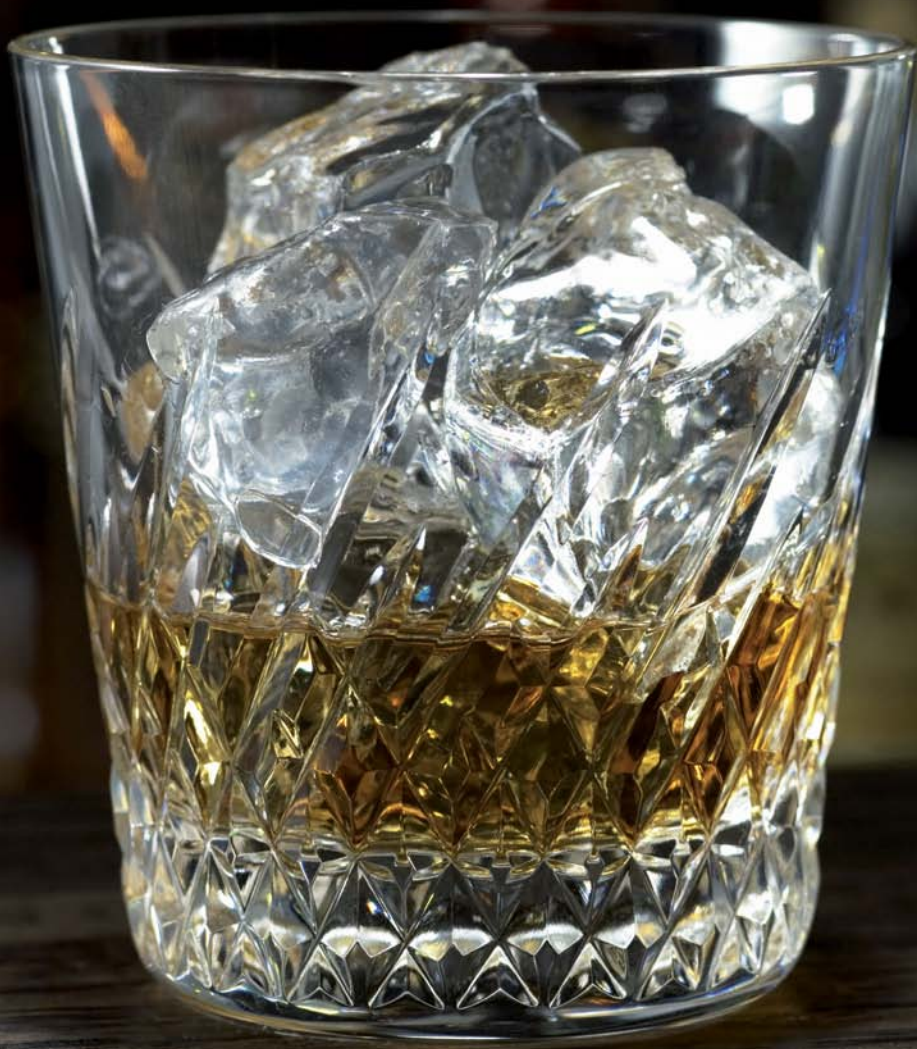
Salvavidas

Miller Lite

Miller Draft

Budweiser

Corona



LICORES Y CORDIALES

Standard Whiskey (8 años)

Johnnie Walker Red

Johnnie Walker Black

Premium Whiskey (12 años)

Chivas Regal

Old Parr

Buchanan's

Jack Daniel's (Bourbon Americano)

Super Premium Whiskey (18 años)

Chivas Regal Special Reserve

High Category (21 años)

Johnnie Walker Blue Label



VODKA

Finlandia (Finlandia)

Absolut Blue (Suecia)

Absolut Flavors (Suecia)

Stolichnaya

Grey Goose

Sky Smirnoff