

SAMPLING GASTRONÓMICO

Conozca algunas de nuestras sugerencias gastronómicas para los diferentes tipos de eventos en salones del Centro de Convenciones de Guayaquil, así como servicio a domicilio y Chef Privado.

Menú Servido Evento Social

Entrada:

Tartar de salmón al jengibre
Ensalada de jaiba con queso feta sobre cama de espinacas marinadas en salsa de soya y aceite de ajonjolí
Langostino gratinado con queso de Roquefort sobre muselina maíz dulce
Consomé de langosta

Sherbet:

Parfait amour con granité de peras

Fuerte:

Medallón de ternera lechal sobre fricassé de moriles al oporto, acompañado de mino Voul au Vent de hongos "Ostras" al Pesto
Asado de Mero al coco, sobre risotto de almendras

Postre:

Dúo de chocolates amargos y fruta de la pasión, cucharita de crema de almendras, frambuesas Coulis de Kiwi
Café y surtido de galletas

Buffet Evento Social

Entradas frías

Envuelto de salmón con alcaparras, caviar negro, queso crema y perejil
Ensalada loca

Entradas calientes

Risotto de camarones
Enrollado de pavo natural con salsa de durazno

Fuertes

Medallones de salmón en costra de queso de cabra
Lomo fino de res con escalope de foie gras

Guarniciones

Papa gratinada
Bouquetiere de vegetales
Arroz con frutos secos y fideos fritos
Tortellini a la carbonara

Postres

Crème brûlée
Mousse de chocolate blanco
Tartaleta de maracuyá
Galletas de los reyes

DESAYUNOS

DESAYUNO BONJOUR

Café, té, chocolate
Croissant e integral
Tostada Francesa
Mantequilla y mermelada
Huevos con salsa holandesa y salmón ahumado
Surtido de Embutidos
Quesos varios
Frutas de la estación
Jugo de naranja

BRUNCH

Jugo de naranja
Avena Bircher

Café, té, chocolate

Variedad de panes: baguette y croissant de almendras
Mermelada y mantequilla

Tabla de embutidos:
Prosciutto, salami, roast beef
Tabla de quesos:
Emmental, Holandés, Camembert

Yogures naturales y de sabor

Huevos benedictinos y florentinos
Salchicha de ternera en salsa de mostaza a la antigua
Papas rústicas

Tostada francesa
Pancakes con miel de maple
Frutos rojos en flor de azar

MENÚ SERVIDO CORPORATIVO

Entrada:

Timbal de ensalada Waldorf

Fuerte:

Pollo relleno de mousse de jamón, culis de pimiento, papa rústica y canastilla de arvejas

Postre:

Torta de mousse de chocolate y pistachos con salsa de vainilla

BUFFET CORPORATIVO

Entradas:

Shot de guacamole con mejillones y pico de gallo

Tartaleta de pollo al azafrán y almendras

Ensaladas:

Ensalada de queso de cabra con manzanas caramelizadas con crujiente de cebolla y aceite balsámico

Ensalada de vegetales asados y camarones

Fuertes:

Medallones de lomo en salsa roquefort

Medallones de pavo con relleno blanco salsa de arándanos

Camarones salteados

Guarniciones:

Risotto de hongos funghi

Macedonia de vegetales con tocino y finas hierbas

Postre:

Strudel de manzana con salsa de vainilla

Torta Santiago con crema de chocolate

Mini Pie de calabaza

Brownie

Shot de crema de limón

COFFEE BREAK

Bocadito de jamón serrano sobre pan con tomate
Tortilla española, salsa alioli pan baguette
Mini pincho de pollo
Tartaleta de frutas
Galletas surtidas
Café, té y aromáticas

BOCADITOS COCTEL

Bocaditos fríos

Canapé de roast beef
Brocheta pimientos asados marinados en aceite de oliva
Shot de ceviche de camarón

Bocaditos calientes

Bocadito medallones de lomo encostrados
Brocheta de jamón Virginia con piña
Canasta de verde rellenas con pangora
Bocadito deditos de queso gruyere al pesto

Bocadito de dulce

Petit choux de café glaseado con amaretto

Conozca más acerca de nuestras deliciosas opciones, contactándonos a través de nuestros teléfonos 04-5000592 ext. 2112; WhatsApp 09-92316048; E-mail: ventas@convencionesgye.com