DESAYUNO I

MESA FRÍA

Brochetas de fruta con pancake y miel de maple.
Variedad de quesos (Queso mozzarella, holandés , hierbas, cheddar)
Panes (Baguette, integral, focaccia y croisant)
Jugo Natural (Naranja, Guanábana, Mora y Naranjilla)
Avena bircher (Avena, manzana verde, banana, nuez, almendra, yogurth natural)
Mantequilla
Mermelada

MESA CALIENTE

Huevos fritos acompañados de una salsa poco picante de tomate, cebolla, pimiento morrón, butifarra hecha en casa gratinados con un mix de quesos semi maduros aromatizados con pesto.

BEBIDAS CALIENTES

Café.
Aromáticas.
Leche.
Té.

MÍNIMO REQUERIDO: 20 PERSONAS, UN SOLO MENÚ PARA TODOS Y 5 DÍAS DE ANTICIPACIÓN PRECIO DEL MENÚ: $20 POR PERSONA CON IMP.

SUR
parrilla gourmet

DESAYUNO 2

MESA FRÍA

Crepe de crema y frutos rojos
Variedad de quesos (Queso mozzarella, holandés, hierbas, cheddar)
Panes (Baguette, integral, focaccia y croisant)
Jugo Natural (Naranja, Guanábana, Mora y Naranjilla)
Avena fría con chía, miel de abeja un toque de canela yogurt con piña y durazno.
Mantequilla
Mermelada

MESA CALIENTE

Wrap de tortilla de maíz rellena de una variedad de champiñones, rúcula, tomates deshidratados, puré de garbanzo y queso con una salsa de tomates.

BEBIDAS CALIENTES

Café.
Aromáticas.
Leche.
Té.

MÍNIMO REQUERIDO: 20 PERSONAS, UN SOLO MENÚ PARA TODOS Y 5 DÍAS DE ANTICIPACIÓN PRECIO DEL MENÚ: $20 POR PERSONA CON IMP.

SUR
parrilla gourmet