



CROWNE PLAZA®

A S U N C I Ó N

MENÚ BANQUETES

Sugerencia A

Surubí Ahumado

Filetes de surubí ahumado con salsa tártara.

Tournedos aux Champignon du Bois

Corazón del lomito, grille, en salsa de hongos silvestres, vino tinto y demi-glace. Guarnición de papas Chateau, zanahorias glaseadas al Grand Marnier y brócoli.

Copa Movenpick

Helado de crema con ensalada de frutas y cobertura de confite de frutas.

Sugerencia B

Salmón Ahumado

Filetes de salmón noruego, servido con aceite de oliva y alcaparras.

Pollo Gourmet

Filetes de pechuga de pollo, rellena con espinacas y hongos, en salsa suave de vino blanco, crema doble y especias.

Guarnición de zanahorias y papas doradas a la manteca.

Torta Selva Negra

Bizcochuelo de chocolate, relleno con crema chantilly y guindas.

Sugerencia C

Cocktail de Langostinos

Langostinos al plato, sobre lecho de lechugas, bañados en salsa cocktail.

Filet Maître d'Hôtel

Lomito a la plancha, en su propio jugo con mantequilla Maître d'Hotel. Guarnición de coliflor, zanahorias glaseadas en licor de anís y papas Chateau.

Pera al Pernod al confite de frutas.

Sugerencia D

Jamón crudo con papaya

Filetes delgados de jamón crudo ahumado, sobre tajadas de papaya.

Lenguado al Champagne

Filetes de lenguado dorados a la manteca en salsa crema doble y champagne, con papas a la manteca y zanahorias al Grand Marnier.

Melocotones Rellenos con merengue



CROWNE PLAZA®

A S U N C I Ó N

Sugerencia E

Cocktail de Camarones

Camarones y naranjas, en salsa cocktail al cognac.

Tournedos a la Tirolesa

Lomito bordeado con tocino, a la plancha, en salsa demi-glace y vino tinto. Espinacas a la crema y papas noisette.

Profiteroles de Chocolate

Bombas rellenas de crema pastelera, bañadas de chocolate caliente con nueces y avellanas.

Sugerencia F

Crepes de Pollo y Palmito

Panqueques rellenos con pollo y palmito, con bechamel y crema, gratinado en queso gruyere.

Tournedos au poivre vert de Madagascar

Corazón del lomito, grille en salce demi-glace, oporto y pimienta verde. Guarnición de papas château, filetes de zucchini y rosa de tomate.

Copa Fernando

Helado de vainilla sobre lecho de dulce de leche rebajado con crema doble y merengue triturado, bañado en chocolate caliente y nueces.

Sugerencia G

Palta rellena

Medio aguacate relleno con cebiche sobre lecho de vinagreta espesa, al estragón.

Solomillo cantábrico

Lomito en salsa de hongos Shitake con espárragos trigueros y papas asadas.

Carpaccio de piña

Sugerencia H

Causa limeña

Atún y palta entre finas capas de puré de azafrán.

Pollo manchego

Pechuga de pollo grille en salsa suave de crema doble, vino blanco y queso de cabra.

Tarta de melocotón



CROWNE PLAZA®

A S U N C I Ó N

Sugerencia I

Juliana de Crudites

Pimientos rojos y verdes, apio, cebolla, tomates, jamón y queso, cortados en juliana, en vinagreta suave al estragón.

Pollo a la Naranja

Pollo deshuesado a la plancha, en salsa demi-glace y naranjas. Con zanahorias saltadas, papas château y brócoli.

Tarta Primavera

Sugerencia J

Crepes de Pollo

Panqueques rellenos con pollo y bechamel, gratinados con queso Gruyere. En coulis de tomate.

Surubí a la Bonne Femme

Filetes de surubí, en salsa suave de vino blanco, bechamel, crema doble, champignon y gruyere. Servido con papas al vapor y arvejas enteras saltadas a la manteca.

Tarta de Manzanas

Sugerencia K

Vol - au - vent de Mejillones

Nido de masa de hojaldre, relleno con mejillones y bañado en salsa Nantua.

Tournedos café de París

Corazón del lomo, grille, en salsa demi-glace, vino tinto y mantaquilla Cafe de París. Guarnición de papas doradas a la manteca y zanahorias al Gran Marnier.

Piña trópical y helado de frutilla

Piña cortada en trozos, perfumada al maraschino con helado de frutilla.