

Nuestro  
Menú

# Gold



VALDIVIA  
EVENTOS & BANQUÉTES

Cilindro de Queso con Dulce de Habanero

*Entremés*



Queso crema combinado con mermelada de habanero en costra de ajonjolí negro y blanco, decorado con tul morado y culis de mango.



# Cre moso de Quesos

## Entremés



Queso suave combinado con queso de cabra y adobo de chile chipotle, bañado en una compota de frambuesa, decorado con ramas de perejil y crocante de camote frito.



# Dip Untable de Chile Poblano

*Entramez*



Queso suave ligero con chile poblano, tocino y cebolla, decorado con almendras y hojas de chaya, acompañado con pan dorado de ajo y parmesano.



# Esfera de Queso Suave

## Entremés



Queso suave con mermelada de cítricos, empanizado con tropezos de nueces, decorado con culis de frambuesa y una moneda de tortilla dorada.



# Paté Suave de Lomo de Cerdo

## Entremés



Pasta untada de lomo, tocino, cebolla, pimientos y mayonesa artesanal, decorado con tomate cherry, culis de frambuesa y perejil liso, acompañado de galletas crocantes.



# Hummus Cremoso de Garbanzo

## Entremés



Untable de garbanzo con aceite de ajonjolí y queso crema, decorado con nueces garapiñadas, tomate cherry y crocante de won-ton, acompañado de galletas doradas.



# Champiñones al Ajillo

*Entramez*



Guisado de champiñones con chile guajillo, bañado con pesto de cilantro y decorado con grisines.



# Champiñones en Salsa de Quesos

## Entremés



Champiñones salteados,  
bañados en un cremoso  
de quesos y vino blanco,  
decorado con polvo  
de perejil y tortilla azul frita.



# Fondue de Queso Gruyere

*Entremes*



Combinación de quesos fundidos, con mantequilla orgánica y hierbas, acompañado de pan baguette artesanal, decorado con una rama de romero.



# Miniesferas de Terrina

## Entremés



Albóndigas de pollo al cilantro, empanizadas con panco y ajonjolí, acompañado con reducción de jamaica, decorado con germinado de alfalfa.



# U n t a b l e d e Q u e s o s c o n E s p i n a c a s

## Entremés



U n t a b l e d e q u e s o s  
c o n t r o p i e z o s d e  
t o c i n o , e s p i n a c a ,  
y u n t o q u e d e  
v i n o b l a n c o e s p u m o s o ,  
d e c o r a d o c o n r a m a  
d e r o m e r o .



# Rollitos de Res en Salsa Teriyaki

## Entremés



Rollos de res con  
vegetales fritos,  
acompañados con  
una salsa de chipotle  
y mermelada de  
frambuesa, decorado  
con germinado de  
soya y salsa teriyaki.



# Pechuga Rellena en Crema de Chaya

## Plato Principal



Pechuga de pollo rellena de crema de chaya bañada en salsa de chile xcatik, acompañado de risotto al cilantro y bastones de verdura a la leña, decorado con paja de camote anaranjado.



Suprema de Pollo en Salsa Jack Daniel's

*Plato Principal*



Suprema de pollo  
bañada en salsa  
Jack Daniel's,  
acompañada de puré  
de papa con glasé  
de cebolla blanca y  
esponjoso de calabacines  
con salsa marinada,  
decorado con tomate  
cherry y romero fresco.



*Plato Principal*



Rollo de pollo relleno de tocineta ahumada en salsa de mango con habanero, acompañado de arroz salvaje y lasagna de calabacines napolitanos, decorado con paja de camote.



# Pechuga Rellena de Tres Quesos

## Plato Principal



Pechuga de pollo rellena de tres quesos en salsa de cilantro, acompañado de soufflé de papa con longaniza y verduras meuniere, decorado con una rama de romero fresco.



# Bife de Lomo de Cerdo

## *Plato Principal*

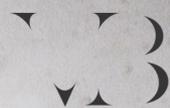


Bife de lomo de cerdo  
bañado en salsa de  
champiñones, acompañado  
de fetuccini Alfredo  
con tocino y  
macedonia de vegetales  
gratinados, decorado  
con romero fresco  
y tomate cherry.





# Edición Especial



VALDIVIA  
EVENTOS & BANQUETES

Aplican restricciones

# Crema de Elote

## Entrada



Crema de elote  
y julianas de  
chile poblano y  
grano de elote.



# Crema de Poro y Papa

## *Entrada*



Crema de poro y  
papa acompañado de  
tropezones de cebollín.



# Crema de Tocino y Miel

*Entrada*



Crema de tocino y  
rocío de miel de maple.



# Ensalada de Aguacate

*Entrada*



Ensalada de aguacate  
con aderezo de  
mostaza dulce.



# Ensalada de Lechugas Mixtas

*Entrada*



Ensalada de lechugas  
aderezadas con  
vinagreta clásica.

