

# **MENÚ**

**DE EVENTOS**

# DESAYUNOS

1501  
HOTEL

MENÚ  
DE EVENTOS



## TÍPICO

ud. \$ 35.000

Calentado de frijoles con platanitos maduros y panceta, huevo frito, arepa con mantequilla y chorizo. Jugo natural y bebida caliente (café, aromática o chocolate).

## AMERICANO

ud. \$ 28.000

Omelette con jamón y queso. Jugo natural de mandarina. Fruta fresca (papaya, melón, sandía). Panes artesanales (danessa de crema y canela y mini croissant). Bebida caliente (café, café con leche, aromática o chocolate).

## CONTINENTAL

ud. \$ 25.000

Jugo natural de mandarina  
Fruta fresca (papaya, melón, sandía)  
Variedad de panes (mini croissant y danesa de crema y canela)  
Bebida caliente (café, café con leche, aromática o chocolate).

## SALUDABLE

ud. \$ 33.000

Parfait con yogur, fruta y granola.  
Queso campesino.  
Omelette de queso y espinaca, pan de semillas.  
Pan de semillas y croissant.  
Jugo antioxidante o jugo natural de mandarina.  
Bebida caliente (café, café con leche, aromática o chocolate).

# DESAYUNOS BUFFET

OPCIÓN ADICIONAL: MIMOSA (\$10.000 POR COPA).

## BOMBONÁ

ud. \$ 42.000

- Estacion de Carnes frías 2 opc. (*jamon de pollo, jamon de cerdo-peperoni*).
- Estacion de quesos 2 opc. (*mozarella, casero, doble crema*).
- Estacion de ensaladas y antipastos 10 opc. entre toppings y aderezos (*vegetales encurtidos, vegetales frescos, dips, alioli, aceites, vinagretas, tuber chips*).
- Estacion de panes dulces y salados 6 opc. (*tortas, pan de coco, danessa, pan de miga, croissant, pan tajado, pan de mantequilla, pan, brioche, pan integral*).
- 1 opc. de Mantequilla y 3 de mermelada.
- Estacion de saludable 4 frutas en slide (*papaya, melon, patilla, piña*) y 2 frutas de mano, 2 opc. cereales, 1 opc. de yogurth, 1 opc. de leche.
- Estacion de huevos 3 opc. de huevos.
- Jugos naturales 2 opc.
- Aguas saborizadas 2 opc.
- Bebidas calientes 2 opc. (*café- leche-aromática*).

## POTOSÍ

ud. \$ 55.000

- Estacion de Carnes frías 2 opc. (*jamon de pollo, jamon de cerdo, peperoni*).
- Estacion de quesos 2 opc. (*mozarella, casero, doble crema*).
- Estacion de ensaladas y antipastos 10 opc. entre toppings y aderezos (*vegetales encurtidos, vegetales frescos, dips, alioli, aceites, vinagretas, tuber chips*).
- Estacion de panes dulces y salados 6 opc. (*tortas, pan de coco, danessa, pan de miga, croissant, pan tajado, pan de mantequilla, pan brioche, pan integral*).
- Estacion de tipicos 2 opc. (*quimbolito, envueltos de yuca, pan de bono, almojabana, elecciones del chef*).
- 1 opc. de Mantequilla y 3 de mermelada.
- Estacion de saludable 4 frutas en slide (*papaya, melon, patilla, piña*) y 2 frutas de mano, 2 opc. cereales, 1 opc. de yogurth, 1 opc. de leche.
- Estacion de huevos 3 opc. de huevos.
- Estacion Caliente 3 opc. (*calentado, papas soute, salchicha con vegetales, pasta, waffles, pancakes, elecciones del chef*).
- Jugos naturales 2 opc.
- Aguas saborizadas 2 opc.
- Bebidas calientes 2 opc. (*café, leche -aromática*).

## PUYITO PAMBA

ud. \$ 78.000

- Estacion de Carnes frías 3 opc. (*jamon de pollo-jamon de cerdo-peperoni*).
- Estacion de quesos 3 opciones (*mozarella, casero, doble crema, incluye 1 opcion de queso madurado*).
- Estacion de ensaladas y antipastos 15 opc. entre toppings y aderezos (*vegetales encurtidos, vegetales frescos, dips, alioli, aceites, vinagretas, tuber chips*).
- Estacion de panes dulces y salados 8 opc. (*tortas, pan de coco, danessa, pan de miga, croissant, pan tajado, pan de mantequilla, pan brioche, pan integral*).
- Estacion de tipicos 2 opc. (*quimbolito, envueltos de yuca, pan de bono, almojabana,, elecciones del chef*).
- 2 opc. de Mantequilla y 3 de mermelada.
- Estacion de saludable 4 frutas en slide (*papaya, melon, patilla, piña*) y 4 frutas de mano, 4 opc. cereales, 3 opc. de yogurth, 2 opc. de leche.
- Estacion de huevos 4 opc. de huevos, incluye huevos cocidos.
- Estacion Caliente 3 opc. (*calentado, papas soute, salchicha con vegetales, pasta, waffles, pancakes, elecciones del chef*).
- Jugos naturales 2 opc.
- Jugos antioxidantes 2 opc.
- Aguas saborizadas 2 opc.
- Bebidas calientes 2 opc. (*café, aromática, leche, chocolate*).

# LIGERO

## MENÚ 1

2T \$ 35.000



M1 FUERTE

### PANNE COOK DE POLLO CON CHAMPIÑONES

Pan francés relleno de pollo y champiñones, pan artesanal horneado, relleno con pollo y hongos salteados, bañado en salsa bechamel al vino blanco. Servido caliente con costra crujiente.

Acompañamiento: Ensalada con vinagreta de tamarindo, lechuga crespa, pepino, zanahoria, cebolla encurtida, tomate cherry y lascas de parmesano.

M1 POSTRE

### PLAVLOVA DE FRUTA

Crujiente merengue casero con centro suave, coronado con guanábana fresca, frutos rojos y coulis de mora.

## MENÚ 2

3T \$ 43.000



M2 ENTRADA

### CONSUMÉ DE POLLO

Fondo de con trozos de pollo, papa, terminado con cilantro y acompañado de pan baguette.



M2 FUERTE

### ARROZ THAI CON CHIPS DE PLÁTANO

Arroz salteado con vegetales, pollo, soya y teriyaki. Inspirado en la cocina tailandesa.

M2 POSTRE

### BROWNIE CON CHANTILLY

Torta húmeda de chocolate con cobertura de chantilly de la casa.



## MENÚ 3

3T \$ 48.000

### M3 ENTRADA

#### ARANCINIS CON ALIOLI

Croquetas de arroz rellenas de queso parmesano y especias, servidas con alioli de mango biche.



### M3 FUERTE

#### CORDON BLEU DE POLLO

Pechuga rellena de jamón y queso madurado, empanizada y dorada. Servida con puré de papa y vegetales a la parrilla.

### M3 POSTRE

#### ARROZ CON LECHE

Clásico arroz cocido a fuego lento con leche, canela y uvas pasas.



# LIGERO

## MENÚ 4

3T \$ 55.000

### M4 ENTRADA

#### CREMA DE CHAMPIÑONES

Champiñones portobello y paris salteados en mantequilla sobre fondo de pollo, con aceite especiado.



### M4 FUERTE

#### LOMO EN SALSA DE PIMIENTA Y MORA

Lomo de res asado a la parrilla y horneado, salsa de mora y pimienta con paprika, acompañado con vegetales infusionados en frutos rojos y puré de papa al romero.

### M4 POSTRE

#### MOUSSE DE KIVI CON HELADO DE LULO

Mousse de kiwi sobre tierra de avena con limón, acompañado con helado de lulo y chocolate blanco al aguardiente nariñense.



# MENÚ 1

3T \$ 75.000



## M1 FUERTE

### CHULETÓN EN SALSA DE NAIDÍ

Costilla y lomo de cerdo cocidos lentamente y sellados a la parrilla, bañados en salsa de vino de naidí. Servido con puré de yuca y crocante de yuca frita.



1501 HOTEL MENÚ DE EVENTOS

## M1 ENTRADA

### SOPA DE TOMATE Y MAÍZ CON JAMÓN SERRANO

Crema de tomate tatemado con maíz, albahaca y ajo, terminada con jamón serrano, crocante y aceite de cilantro.



## M2 POSTRE

### PANNACOTA DE PIÑA Y COCO

Crema inglesa de piña y coco, decorada con chantilly vegetal y flores comestibles.

# BUSINESS

## MENÚ 2

3T \$ 65.000



## M2 ENTRADA

### GYOSAS RELLENAS DE CARNE

Gyozas de carne fritas en cama de pure de manzana verde, servidas con salsa de uvilla picante.



## M2 FUERTE

### FILETE DE RES EN SALSA DE MORTIÑO

Filete de res en salsa de pimienta y mortiño, acompañada de un cremoso puré de papa con queso y tomillo.



## M2 POSTRE

### FLAN DE COCO CON CARAMELO

Flan de coco con toffe salado de café y tierra de cacao.



# BUSINESS

## MENÚ 3

3T \$ 75.000

INCLUYE COPA DE AGUA

M3 ENTRADA

### PANCETA CON MELAO ESPECIADO

Panceta al horno con melao especiado, servida sobre hummus de betabel.



M3 FUERTE

### PIERNA PERNIL DE POLLO RELLENA

Pierna de pollo rellena con vegetales y frutos secos, servida con milhoja de papa en salsa de queso y mix de verdes.



M3 POSTRE

### TRES LECHE DE DURAZNOS

Biscocho con duraznos flambeados al brandy y mango fresco sobre base de tres leches.



## MENÚ 4

3T \$ 78.000

INCLUYE COPA DE AGUA

V/150M HOTEL MENÚ DE EVENTOS

M4 ENTRADA

### CEVICHE DE CORVINA EN LECHE DE TIGRE Y LULO

Corvina en leche de tigre con cilantro y lulo, acompañada de cebolla morada y frutos secos.



M4 FUERTE

### DÚO LOMO DE RES Y LOMO DE CERDO

Lomo de cerdo y res en salsa de vino tinto y mora, con cremolata de repollo morado. Acompañado con croqueta de maduro y arroz con tocineta.



M4 POSTRE

### PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE LULO Y PISTACHOS

Repollo crocante con crema de lulo, pistachos y salsa dulce.



# TÍPICO

## MENÚ 1

3T \$ 68.000



### M1 ENTRADA

#### CREMA DE MOTE CON SOFRITO DE CHORIZO

Crema suave de mote con sofrito de chorizo sandoneño, con aceite de cilantro y toques ahumados.



### M1 FUERTE

#### FRITO PASTUSO EN SALSA DE CRISPETA

Pernil de cerdo marinado en adobo nariñense, cocido lentamente y bañado en salsa de crispeta. Acompañado de plátano maduro, papa al vapor y ají de maní.



### M1 POSTRE

#### MILHOJA DE CHAMPÚS

Milhoja crocante con crema de champús, chantilly y frosting de frutas. Coronado con salsa de champús aromatizado.

# TÍPICO

## MENÚ 2

3T \$ 78.000



### M2 ENTRADA

#### CÓCTEL DE CAMARÓN CARIBEÑO

Camarones marinados en mezcla de mango, alga nori y zumo de naranja, con salsa de tomate especiada, cilantro fresco y un toque picante. Servido con crujientes moños de plátano verde y brotes de cilantro.



### M2 FUERTE

#### POSTA CARTAGENERA

Chata de res horneada a baja temperatura, impregnada en sus propios jugos y servida con arroz meloso de arrachacha, tomates cherry confitados y chips finos de arracacha.



### M2 POSTRE

#### TRES LECHE DE ALMOJÁBANA

Torta de almojábana infundada con jalea de guayaba, bañada en mezcla de tres leches y salsa de arequipe, decorada con jalea de guayaba.

# MENÚ 1

3T \$ 110.000

# GALLA



M2 ENTRADA

## LANGOSTINOS TEMPURA

Langostinos marinados en aguardiente de Nariño e hinojo, empanizados en panko y fritos hasta dorar. Servidos sobre puré de arveja, con crema de aguacate y puntos de mango viche.



M2 FUERTE

## SALMÓN CON ORZO

Salmón cocido al vacío y terminado a la plancha, con salsa gastrique de vino blanco y puerros, acompañado de arroz de arracacha y crocantes de quinua del mar.



M2 POSTRE

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Servido con salsa de lulo y decorado con teja de chocolate blanco.

# GALIA

W/150M HOTEL MENÚ DE EVENTOS

## MENÚ 2

3T \$ 105.000



M2 ENTRADA

### PULPO CON HUMMUS DE TOMATE

Pulpo a la parrilla sobre hummus de tomate asado, con salsa de sriracha y brotes verdes.



M2 FUERTE

### LOMO DE RES CON CALAMARES

Lomo madurado sellado con costra de pimienta y polvo de cebolla, servido con calamares rebosados y ensalada fresca.



M2 POSTRE

### MOUSSE DE KIWI CON HELADO DE HERVIDO DE LULO

Mousse de chocolate blanco y kiwi, con tierra de avena y quenelle de helado de hervido de lulo.

# INFANTIL/JUVENIL

1501 HOTEL MENÚ DE EVENTOS

## MENÚ 1

3T \$ 38.000



M1 FUERTE

### ESPAGUETI EN SALSA ALFREDO ESPECIAL

Espagueti bañados en una salsa blanca de leche y cebolla claveteada, con jamón de cerdo en trozos, Acompañados de queso parmesano y pan baguette.



M1 ENTRADA

### MINI PIZZA HAWAIANA

Base napolitana de la casa con piña melada, tocineta y jamón de cerdo, finalizada con queso mozzarella.



M1 FUERTE

### PANZEROTTI DULCE CON NUTELLA

Masa brioche rellena con mezcla de banana, fresa y crema de avellanas. Servido con helado de vainilla y sirope de chocolate.

## MENÚ 2

3T \$ 42.000

INCLUYE COPA DE AGUA



M2 FUERTE

### MINI HAMBURGUESA DELUXE

Mini hamburguesa en pan árabe con salsa de ajo, carne premium, queso mozzarella y vegetales frescos, acompañado con cascos y salsa de tomate.



M2 ENTRADA

### DEDITOS DE POLLO CON SALSA ROSADA

trozos de pechuga de pollo, apañados con panko y acompañados con salsa rosada.



M2 POSTRE

### COPA DE HELADO

Helado con barquillo de galleta y chips de chocolate.

# INFANTIL/JUVENIL

## MENÚ 3

3T \$ 38.000

### M3 ENTRADA

#### CREMA DE POLLO Y VERDURAS

Crema suave de pollo y vegetales, acompañado con papa ripio.



### M3 FUERTE

#### BOMBONES DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA

Colombina de pollo, apanadas con panko, acompañados con papas rústicas y salsa de la casa.

### M3 POSTRE

#### PAVLOVA CON GUANÁBANA Y AREQUIPE

Crujiente merengue casero con centro suave, coronado con guanábana fresca, arequipe.



## MENÚ 4

2T \$ 35.000

INCLUYE COPA DE AGUA

### M4 FUERTE

#### CREPES DE POLLO CON PAPA CHIPS

Tortilla rellena de pollo, salsa bechamel y queso, acompañada con chips de papa.



### M4 POSTRE

#### BROWNIE CON HELADO

torta a base de cacao, acompañado de helado de vainilla y sirop de chocolate.



## MENÚ 5

2T \$ 38.000

INCLUYE COPA DE AGUA

### M5 FUERTE

#### CLUB SÁNDWICH CON PAPA CHIPS

Pan de semillas relleno con vegetales frescos, huevo, tocineta, pechuga a la parrilla, jamón, salsa de la casa y papas chips.



### M5 POSTRE

#### TRES LECHE DE DURAZNO

Bizcocho con duraznos flambeados al brandy y mango fresco, en base de tres leches.



---

# COFFEE BREAK

---

# OPC. SALADAS

INCLUYE: JUGO NATURAL, BEBIDA CALIENTE O GASEOSA.

## SANDWICHE DE TOMATE PESTO

Pan de tomates secos acompañado de tomates asados, frescos, salsa pesto y quesos.

CB \$ 25.000

## SANDWICH DE ANTIPASTO Y QUESO

Pan de semillas con vegetales encurtidos, queso y mix de mizunas

CB \$ 19.000



## PASTEL DE POLLO

Masa de hojaldre relleno de pollo, champiñones, salsa vevhamel, acompañado de jugo de temporada.

CB \$ 15.000

## EMPANADAS DE CARNE X 2

Masa de harina de trigo rellena de carne con papa.

CB \$ 15.000

## EMPANADAS DE POLLO X 2

Masa de harina de trigo rellena de pollo con queso.

CB \$ 15.000

## SANDWICHE DE JAMON Y QUESO

Pan ciabatta con jamón, queso y miel mostaza.

CB \$ 15.000

## SANDWICHE DE ROAST BEEF

Pan ciabatta con lonjas de roastbeef, mayonesa finas hierbas, lechuga y tomate.

CB \$ 25.000

## WRAP DE POLLO

Tortilla de harina de trigo rellana de vegetales, salsa miel mostaza, papa ripio y pollo..

CB \$ 19.000

# OPC. SALADAS

INCLUYE: JUGO NATURAL, BEBIDA CALIENTE O GASEOSA.



## MINI PANECOOK DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Pan de biga relleno de mezcla de pollo con champiñones aromatizado con perejil.

CB \$ 20.000

## SANDWICHE DE ATÚN

Pan de semillas, con mezcla de atún, vegetales y salsa tártara.

CB \$ 17.000

## SANDWICH VEGETARIANO CON PORTOBELLO

Pan de semillas con vegetales salteados y portobello.

CB \$ 20.000

## MINI PIZZA MARGARITA

Masa pre fermentada con base de salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano con albahaca

CB \$ 17.000

## MINI PIZZA TOCINETA

Masa pre fermentada con base de salsa cremosa, tocineta en polvo y cebollas caramelizadas con tomillo.

CB \$ 17.000

## MINI PIZZA HAWAINA

Masa pre fermentada base napolitana con relleno de cubos de piña, tocineta y jamon de cerdo, queso doble crema.

CB \$ 17.000

## MINI PIZZA POLLO CHAMPIÑONES

Masa pre fermentada con relleno de cubos de pollo, champiñon paris y queso gouda

CB \$ 17.000

# OPC. DULCES

INCLUYE: JUGO NATURAL, BEBIDA CALIENTE O GASEOSA.

## ALMOJABANA

Amasijo a base de cuajada con almidon de yuca y maiz.

CB \$ 13.000

## ENVUELTO DE YUCA

Masa a base de yuca con queso campesino y panela.

CB \$ 13.000

## QUIMBOLITO

Envoltorio con hoja de achira, relleno de base esponjosa anisada, decorada con uvas pasas.

CB \$ 12.000

## CROMBOLINI

Masa crocante rellena de jalea de guayaba, polvo de manzana verde y ganash de chocolate.

CB \$ 15.000

## PARFAIT

Base de yogurt, granola y fruta fresca con semillas y mermelada de frutos rojos.

CB \$ 17.000

## MILHOJA

Finas capas de masa de hojaldre rellenas de crema pastelera, arequipe y azúcar impalpable.

CB \$ 18.000



# OPC. DULCES

INCLUYE: JUGO NATURAL, BEBIDA CALIENTE O GASEOSA.



## CHURROS CON CHOCOLATE

Masa pasta choux cubiertos con azúcar, canela y salsa de chocolate.

CB \$ 13.000

## ECLAIR DE GANASH DE CHOCOLATE Y AVELLANAS CON CREMA PASTELERA

Masa choux relleno de crema pastelera, frutos secos, y chocolate.

CB \$ 13.000



## AREPA DE CHOCLO CON QUESO

Arepa de maiz choclo dulce acompañada de queso crema, mozzarella y jamon de cerdo.

CB \$ 19.000

## BRAZO DE REINA

Bizcocho húmedo, relleno de chantilly con fresas, cubierto de azúcar glas y fresas.

CB \$ 18.000

## CHICHARRONA DE QUESO CON BOCADILLO

Hojaldre relleno de queso mozzarella con bocadillo de guayaba.

CB \$ 18.000

# PASABOCAS CANAPÉS

# OPC. SALADAS

## GYOSA RELLENAS DE CARNE

Empanadita asiática de cerdo y maní, cocinada al vapor y dorada, servida con salsa de vinagre de arroz.

ud. \$ 7.000

## EMPANADAS DE POLLO COCTEL

Empanada de harina rellena de pollo y queso acompañada de aji casero.

ud. \$ 3.500

## EMPANADA DE CARNE COCTEL

Empanada de maiz amarillo rellena de carne mechada y papa con guiso criollo.

ud. \$ 3.500

## MINI CEVICHE DE MANGO Y CHAMPIÑONES

Ceviche con algas y mango, base de coctel caribeño y cilantro.

ud. \$ 10.000

## MINI CEVICHE DE CHICHARRON

Ceviche de panceta de cerdo horneada con alioli de ajo y pan arabe.

ud. \$ 7.000

## CAUSA LIMEÑA

Puré de papa amarilla con mayonesa de aceitunas y atún.

ud. \$ 7.000

## LAPINGACHO CON PERNIL PASTUSO

Arepa de papa cubierta con frito mechado y salsa de crispetas con brotes.

ud. \$ 7.000

## LANGOSTINO ENCOSTRADO CON BECHAMEL DE CHOCLO

Fruto del mar encostrado y con base de salsa de maiz choclo.

ud. \$ 10.000

## COCTEL DE CAMARÓN

Coctel de camarón caribeño con base de salsa de tomate y mango.

ud. \$ 10.000

## MINI PEPITO

Pan francés con roast beef, cebolla caramelizada y salsa baby.

ud. \$ 7.000

## MINI SANDWICH

Puré de papa amarilla con mayonesa de aceitunas y atún.

ud. \$ 10.000

## MINI HAMBURGUESAS

Mini pan con carne marinada, queso, mostaza y vegetales

ud. \$ 10.000

## STROGANOFF DE LOMO DE RES

Volován relleno de lomo de res en salsa stroganof con pepinillos.

ud. \$ 7.000

## MARRANITAS

Platano verde relleno de panceta de cerdo marinada, acompañada de ají de uvilla.

ud. \$ 9.000

## CARANTANTA CON PORKBELLY

Crocante a base de maiz añejo, frito pastuso mechado, salsa barbacoa, jalapeño y cebollas encurtidas

ud. \$ 9.000

# OPC. DULCES

## RED VELVET

Masa fina rellena de ganache, con semillas de amapola.

ud. \$ 10.000

## MILHOJA

Finas capas de masa de hojaldre, rellenas de crema pastelera, arequipe y azúcar impalpable.

ud. \$ 7.000

## TARTELETA DE FRUTA

Masa quebrada, rellena de crema con té matcha y mermelada de frutos amarillos.

ud. \$ 9.000

## MOUSSE DE CHOCOLATE TUMAQUEÑO

Cremoso chocolate amargo, con crema de leche batida y polvo de cacao.

ud. \$ 6.000

## SHOT DE BROWNIE CON CHANTILLY

Chantilly con trozos de brownie decorada con salsa de arequipe.

ud. \$ 7.000

## SUSPIRO LIMEÑO

Manjar con crema y limón.

ud. \$ 6.000

## ARROZ CON LECHE DE COCO

cremoso arroz con leche con coco deshidratado

ud. \$ 7.000

## ABORRAJADO

Platano maduro relleno de queso y bocadillo

ud. \$ 7.000

# TEMPTING BREAK

# BUESACO

## 2 OPCIONES DE GALLETAS

Coco, café, chocolate, integral y jengibre.

P.P. \$ 62.000

## 1 OPCIÓN TÍPICA

Almojabana, quimbolito, pan de yuca, envueltos de yuca.

## 1 OPCIONES DE PANADERIA DULCE

Danessa de chocolate, danessa de canela, hojaldre de guayaba, churros.

## 1 OPCIÓN DE PANADERIA SALADA

Croissant, pan queso costeño, mogolla integral.

## 2 OPCIONES DE JUGO

Uno de temporada y uno antioxidante.

## 1 OPCIÓN SALADA

Gyozas de carne fritas, empanadas de pollo, empanadas de carne, Ceviche de mango y champiñones, ceviche de chicharrón, causa limeña, lapingacho con pernil pastuso, camarón encostrado con bechamel de choclo, mini pepito, volován de dip de salmón, stroganoff de lomo de res, ensalada vegetariana, carantanta con porkbelly.

## 1 OPCIÓN DULCE

Red velvet, milhoja, suspiro limeño, mousse de chocolate tumaqueño, shot de brownie con chantilly, arroz con leche de coco, platanos tentación.

## 2 OPCIONES DE FRUTA

Pincho de fruta, salpicón, suprema de fruta, parfait, shot de fruta de temporada.

## GRISSINIS

## SUSPIROS

## AGUA SABORIZADA

Frutos amarillos, frutos rojos y frutos verdes.

## ESTACIÓN DE TÉ Y CAFÉ

# SANDONÁ

P.P. \$ 48.000

## 2 OPCIONES DE GALLETAS

Coco, café, chocolate, integral y jengibre.

## 1 OPCIÓN TÍPICA

Almojabana, quimbolito, pan de yuca, envueltos de yuca.

## 1 OPCIONES DE PANADERIA DULCE

Danessa de chocolate, danessa de canela, hojaldre de guayaba, churros.

## 1 OPCIÓN DE PANADERIA SALADA

Croissant, pan queso costeño, mogolla integral.

## 2 OPCIONES DE JUGO

Uno de temporada y uno antioxidante.

## GRISSINIS

## SUSPIROS

## AGUA SABORIZADA

Frutos amarillos, frutos rojos y frutos verdes.

## ESTACIÓN DE TÉ Y CAFÉ

# BUFFET

## TEMÁTICO

P.P. \$ 82.000

BARRA DE ENSALADAS Y ANTIPASTO

ESTACIÓN CALIENTE (3 VARIEDADES DE PROTEÍNAS)

ACOMPAÑAMIENTOS (3 VARIEDADES)

ESTACIÓN DE SALES Y PIMIENTAS

SOPA O CREMA DEL CHEF

TABLA DE QUESOS Y JAMONES

VARIEDAD DE PANES

BARRA DE POSTRES

FRUTAS EN SLIDE

INCLUYE 1 JUGO O 1 GASEOSA POR PERSONA

# BUFFET PACÍFICO

P.P. \$ 95.000

BARRA DE ENSALADAS Y ANTIPASTO

SANCOCHO DE PESCADO

PESCADO FRITO (LISA)

ENCOCADO DE PESCADO (CORVINA)

PECHUGA DE POLLO AL GRILL

CALAMARES REBOSADOS

LAPINGACHOS

YUCA SUDADA

PAPA SOUTE (HORNO)

ARROZ TIGRE (CON CUCAYO)

ENVUELTOS DE MAÍZ FRITO

ARROZ CON COCO

CREMOSO DE ARRACACHA Y COCO

PATACONES

PLÁTANOS TENTACIÓN

SUERO COSTEÑO

HOGAO

TUBER CHIPS

ESTACIÓN DE SALES Y PIMIENTAS

BARRA DE POSTRES

INCLUYE 1 JUGO O 1 GASEOSA POR PERSONA

# BUFFET NEGOCIOS

# BUFFET MEXICANO

## PROTEÍNA

CERDO AL PASTOR  
POLLO EN SALSA VERDE  
ESQUITES MEXICANOS  
BROCHETAS DE RES AHUMADAS  
BIRRIA  
COSTILLITAS MECHADAS

## ACOMPAÑANTES

SOPA DE TORTILLA  
VEGETALES ASADOS  
NACHOS  
TORTILLAS DE PAN PARA RELLENAR  
ARROZ MEXICANO CON CALAMAR Y CAMARÓN

## ADEREZOS

PICO DE GALLO  
SOUS CREAM  
QUESO DERRETIDO  
SALSA MEXICANA  
SALSA BBQ DE TAMARINDO  
JALAPEÑOS ENCURTIDOS

## BEBIDAS

HORCHATA  
TEQUILA SUNRISE  
AGUA DE JAMAICA  
CANTARITOS  
LIMONADA DE TAMARINDO

## POSTRES

MOUSSE DE PIÑA CON TAJÍN  
ESPONJADO DE MANGO CON LIMÓN  
CHURROS CON AREQUIPE Y CHOCOLATE  
MOUSSE CHOCOPICOSO

P.P. \$ 85.000

# BUFFET PASTUSO

## PROTEÍNA

FRITO PASTUSO  
CHORIZA SANDONEÑA  
PANCETA  
POLLO CROCANTE  
TRUCHA EN SALSA DE PIMENTÓN AMARILLO  
PECHUGA EN SALSA ALCAPARRADA

## ADEREZOS

AJÍ DE MANÍ  
SOFRITO  
SALSA ENCOCADO  
CRISPETAS CON CHIPS DE PLÁTANO

## BEBIDAS

LIMONADA CAMPESINA  
CHAMPÚS  
JUGO FRUTOS ROJOS (MORA, MORTIÑO, MOTILÓN)  
HERVIDO (ADICIONAL) \$15.000

## ACOMPAÑANTES

PAPA AL VAPOR  
PAPA EN CASCOS  
ARROZ CON VEGETALES  
YUCA FRITA CON CONCHO  
ENSALADA DE VERDES  
CON RÁBANOS Y ZUCCINIS

## POSTRES

QUESILLO CON CHILACUAN  
CUAJADA CON MELAO ESPECIADO  
MOUSSE DE CHOCOLATE TUMAQUEÑO  
FRESAS CON CREMA  
APLANCHADOS CON CREMA CHANTILLY

P.P. \$ 74.000

# NUESTROS LICORES

# TEQUILA



**OLMEQA REPOSADO**

4 \$ 190.000



**CASADORES REPOSADO**

2 \$ 240.000



**JIMADOR REPOSADO**

3 \$ 280.000



**CASADORES**

1 \$ 230.000



**JOSE CUERVO REPOSADO**

5 \$ 230.000



**JOSE CUERVO BLANCO SILVER**

6 \$ 210.000

# WHISKY



BUCHANAN'S  
18 AÑOS

1 \$ 730.000



BUCHANAN'S  
MASTER

2 \$ 480.000



BUCHANAN'S  
DELUXE 12 AÑOS

3 \$ 410.000



SOMETHINGS  
SPECIAL

4 \$ 190.000



JHONNIE WALKER  
RED LABEL

5 \$ 210.000



JHONNIE WALKER  
BLACK LABEL

6 \$ 350.000



JACK DANIEL'S  
HONEY

8 \$ 280.000



GRANT'S

7 \$ 150.000

# AGUARDIENTE NARIÑO



BOTELLA

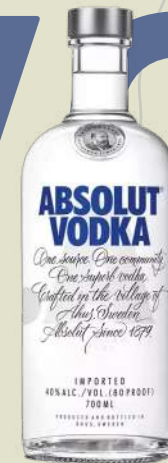
1 \$ 110.000



1/2 BOTELLA

2 \$ 60.000

# VODKA



ABSOLUT

1 \$ 190.000



FINLANDIA

2 \$ 180.000

# GINEBRA



TANQUERAY

1 \$ 330.000



BOMBAY

2 \$ 320.000



BEEFEATER

3 \$ 250.000

# RON



RON VIEJO DE CALDAS

1 \$ 130.000



RON VIEJO DE CALDAS 1/2 bot

2 \$ 70.000



BACARDÍ CARTA BLANCA

3 \$ 150.000

# VINOS

## ROSADO

CONDESA DE LEGANZA

1 \$ 160.000



MAR DE ONS  
Albariño

1 \$ 320.000



TRES MEDALLAS  
SANTA RITA  
Merlot

2 \$ 110.000



CASILLERO  
DEL DIABLO

3 \$ 150.000

## BLANCO

# TINTO

1501 HOTEL MENÚ DE EVENTOS



CASILLERO  
DEL DIABLO  
Reserva

1 \$ 150.000



TRES MEDALLAS  
SANTA RITA 120  
Chile - Valle Central

2 \$ 100.000



CONDESA DE  
LEGANZA  
Tempranillo

3 \$ 160.000



ANNA  
Codorniu

2 \$ 280.000



UNDURRAGA  
Cabernet Sauvignon

1 \$ 150.000



FRIZZANTE  
VITIS

3 \$ 110.000

## ESPUMOSO

# CERVEZA



## CLUB COLOMBIA DORADA

1 \$ 8.000



## BUDWEISER

3 \$ 7.000



## CORONA

4 \$ 10.000



## ESTELLA ARTOIS

2 \$ 10.000



## HEINEKEN

5 \$ 8.000

# COCTELES

Mojito cubano tradicional \$18.000	Mojito cubano maracuyá \$18.000
Daiquiri de fresa \$22.000	Tequila sunrise \$35.000
Gin and Tonic \$17.000	Sangría Blanca \$18.000
Sangría Tinto \$16.000	Paloma \$35.000
Mojito cubano \$17.000	

# OTRAS BEBIDAS

Agua carbonatada \$9.000	Manantial mineral \$10.000
Jugo en leche \$10.000	Jugo en leche \$9.000
Limonada \$9.000	Gaseosa \$7.000
Agua \$7.000	

Salón de  
**EVENTOS**  
Sociales

BUSSINESS  
**CENTER**

Auditorio de  
**EVENTOS**  
Corporativos

**V/1501**  
HOTEL

**#DONDETODOSUCEDE**

(+57) 315 212 9104 - @Hotelv1501 - Eventos@hotelv1501.com