COUNTRY CLUB LIMA HOTEL

- Bodas -

Ubicado en el exclusivo distrito de San Isidro, el Country Club Lima Hotel es un ícono de elegancia y tradición en el Perú. Con más de 90 años de historia, combina un diseño arquitectónico clásico con un servicio de lujo incomparable. Nuestras instalaciones, servicios y gastronomía de primer nivel hacen de cada evento una experiencia única. Es el destino ideal para quienes buscan exclusividad y sofisticación en un ambiente lleno de historia.

En el Country Club Lima Hotel ofrecemos escenarios auténticos, desde nuestros icónicos salones hasta encantadores jardines, perfectos para una boda inolvidable. Nuestro equipo de expertos en eventos garantiza un servicio impecable, cuidando cada detalle para que la celebración sea perfecta. Nuestra exquisita gastronomía, el servicio personalizado y el encanto histórico del hotel crean el ambiente ideal para una boda sofisticada y única.

SALAS DE EVENTOS

Salas de Eventos	m^2	Cóctel	Cóctel Pista de Baile	Banquete	Banquete Pista de Baile
Imperial	110 m^2	130	100	100	60
Imperial + Embajador	220 m^2	260	200	200	150
Jardín - Imperial	–	70	–	–	-
Virreynal	318 m^2	300	260	200	190
Los Vitrales	110 m^2	100	–	80	-
Pabellón	540 m^2	500	400	450	350
Jardines	470 m^2	250	–	250	–
Terraza	215 m^2	150	–	200	–

NUESTROS PAQUETES DE BODAS

PRECIO POR PERSONA
(MÍNIMO POR 50 PERSONAS)

Servicio a 3 tiempos: S/ 400
Servicio buffet: S/ 460

PRECIO POR PERSONA
(MÍNIMO POR 100 PERSONAS)

Servicio a 3 tiempos: S/ 380
Servicio buffet: S/ 420

PRECIO INCLUYE:

3 Bocaditos de bienvenida, 1 rueda surtida por persona, almuerzo o cena de acuerdo a elección, alquiler de salón por 7 horas, sillas modelo Paris, 3 mesas cocktail, servicio de mozos, capitán de mozos, menaje y cristalería, numeración, tarjeta de menú, barman y pista de baile.

PAQUETE SERVICIO A 3 TIEMPOS
OPCIONES DE MENÚ

BEBIDAS

1 Ronda de pisco sour, algarrobina, cava, vino blanco o vino tinto.

BOCADITOS (ELEGIR 3 OPCIONES)

Champiñones rellenos de roquefort gratinados.
Mini brochetas de pollo con piña.
Canapés de salmón ahumado y queso crema.
Canapés de queso roquefort y uva.
Canapé de champiñones y queso cabra.
Langostinos crocantes con salsa de maracuyá.
Quiche Lorraine.
Quiche de poros estofados.
Quiche de espinada y queso azul.
Mini brochetas de lomo con sasa anticuchera.
Solomillo en base crocante con mayonesa de albahaca
Champiñones rellenos de nueces y parmesana gratinado.
Cocktail de langostinos con palta (cuchara nueva).
Tartar de atún acevichado (cuchara nueva).

ENTRADAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Ensalada de tres corazones.
Vol au vent de champiñones.
Causa frita con salmón ahumado.
Causa abierta de langostinos flameados al pisco y salsa andina.
Fondo de alcachofa relleno con pollo gratinado en suave salsa bechamel.
Carpaccio de salmón con tartar de palta.
Tagliata de lomo con crocante de parmesano.

FONDO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Ravioles de ají de gallina (sombrero).
Pollo relleno con tomate y mozzarella en salsa de limón sobre puré de espinaca.
Pollo a la pimienta verde con pastel de papa y vegetales.
Panceta Oriental con arroz con choclo y camotes glaseados (decoracion).
Cerdo glaseados con puré de manzana y membrillo acompañado de arugula y tomates.
Salmón a la parrilla en salsa de champagne acompañado de puré de papas.
Asado de tira con fettucini a la crema y tomate saltado con ajo crocante.
Asado de tira con puré de papa y tomate saltado con ajo crocante.

Pescado en salsa de dill con puré de papa y espárragos a la parrilla.

Pesca del dia en salsa de vinagreta caliente con rissoto a la crema.

Medallones de lomo en salsa de mostaza acompañado de pastel de papa y vegetales salteados.

Lomo con papas panaderas acompañado de espárragos champiñones y pimientos a la parrilla en salsa blue cheese.

Lomo con risotto de hongos silvestres en salsa de balsámico y ajonjolí.

Atun forrado en ajonjoli con conchas jumbo a la parrilla acompañado de papas rissole y vainitas al vapor.

POSTRES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Tiramisú de baylis y chocolate.

Profiterol crocante con cremeux de fresa.

Sinfonía de tres chocolates con coulis de frambuesa.

Mouse de maracuyá.

Tres leches de pisco y limón (rectangular en plato).

Cheesecake marmoleado con coulis de fresa y praliné.

Mousse de arándanos sobre brownie de castañas.

Bomba de chocolate y frambuesa.

Babaroise de Cointreau con crocante de chocolate en salsa de naranja.

Strudel de manzana con confitura de membrillo y salsa de vainilla bourbon.

Tiramisú de café al kalhua.

Passion fruit & chocolate.

PAQUETE BUFFET
OPCIONES DE MENÚ

ENTRADAS (ELEGIR 3 OPCIONES)

Pulpito crocante con chimichurri de aji amarillo.
Pulpo al olivo.
Conchitas con chalaquita de mango.
Conchitas al boody pisco.
Causa de pulpa de cangrejo en salsa golf.
Causa de pollo y palta sobre salsa criolla.
Carpaccio de lomo.
Capaccio de salmón con tartar de palta.
Tarta de atún sobre Carpaccio de plata.

ENSALADAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Caesar's.
Waldorf.
Fussili (jamón, champiñones, pimientos y espárragos).
Ensalada de berro, arugula, tocino, tomate y gajos de naranja en aliño de cítricos.
Ensalada fresca (mix de lechugas, tomate cherry, queso fresco, zanahoria y choclo).

PLATOS DE FONDO (ELEGIR 3 OPCIONES)

Lomo en sasa de champiñones.
Lomito de cerdo en hierbas del país.
Estofado de asado de tira.
Lomito de pollo en salsa de anticucho.
Pollo enrollado con tomates secos y mozarella.
Pesca del día en salsa de limón.

PASTAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Lassagna de champiñones, espinaca y ricotta.
Canelones de espinaca y ricotta en salsa roquefort.
Ravioles de alcachofa con portobello y tomate concassé.
Tartellini de espinaca y queso en salsa napolitana.

GUARNICIÓN (ELEGIR 4 OPCIONES)

Papas nativas salteadas.
Puré de papas.
Pastel daphinoise.
Camotes glaseados.
Croquetas de yuca.
Legumbres salteadas.
Vegetales a la parrilla.
Portobellos gratinados.
Arroz.
Arroz con choclo.
Puré de Espinaca.

POSTRES (ELEGIR 3 OPCIONES)

Tarta cremosa de maracuyá.
Cheesecake de mora.
Sinfonía 3 chocolates.
Delicia de lúcuma.
Tocino de cielo.
Bavaroise de chirimoya.
Crocante de manzana.
Pie de limón.
Torta de Pisco Sour.

INCLUIDO: Servicio de pan y mantequilla, agua natural y gaseosa, café e infusiones a solicitud

OPCIONES DE ALIMENTOS ADICIONALES

COCKTAIL

1 Rueda de espumante o cocktail, agua, gaseosas y 9 bocaditos a elección.

Precio por persona: S/ 165

BEBIDAS (1 A ELECCIÓN)

Pisco sour, vino tinto o vino blanco.

FRIOS

Fondo de alcachofa a la vinagreta.
Shots de choclo con huancaina, ocopa o crema de rocoto.
Trucha ahumada sobre lakett de papa amarilla.
Causita frita con trucha ahumada.
Causa abierta de atún acevichado.
Ceviche de pescado.
Triradito con conchas con ensalada de choclo.
Tartar de atun oriental.
Tartar de atún acevichado.
Carpaccio de lomo con queso acompañado de tostadas.

CALIENTES

Estofado de asado de tira sobre puré de papas y ajos crocantes.
Lomo saltado.
Anticucho de corazón de res.
Mini raviol de zapallo de loche.
Mini raviol de ají de gallina.
Codillo de cerdo con salsa criolla.
Quiche de tomas confitados y queso Emmental.

DULCES

Aguyamanto con chocolate.
Mini turrón de chocolate.
Tartaleta surtida.
Chocolateria fina.
Suspiro de chirimoya.
Suspiro de lúcuma.
Opera de aguaymanto.

MESAS ESPECIALES

MESA DE QUESOS Y FIAMBRES

6 Variedades de queso: Brie, Edam, Dambo, Azul, Crema y Paria.
6 Variedades de fiambres: Jamón inglés, jamón de pavo, jamón del país, jamón Virginia, jamón de pierna de cerdo ahumada, prosciutto de cerdo.
Panes variados

Precio para 50 personas: S/ 4,250
Precio para 100 personas: S/ 8,000

MESA DE CARNES (3 VARIEDADES DE CARNE A ELEGIR)

Opción 1: Pernil, pavo, roast beef.
Opción: Pernil, anceta y jamón glaseado.

Precio para 100 personas: S/ 9,000

MESA JAPONESA

3 Makis: Maki furai (frito de salmón palta y queso crema), Maki con pulpa de cangrejo, mango y queso crema, y maki con tamagoyaki, pescado y espinaca.
4 Nigirs: Nigiri de salmón, nigiri de atún, nigiri de pescado y nigiri de langostino.
3 Sashimi: Sahimi de salmón, sashimi de atún y sashimi de pescado.

Precio para 50 personas: S/ 4,250
Precio para 100 personas: S/ 7,500

MESA DE DULCES

Alfajorcitos, Duo de chocolate Bitter, Mini 3 leches de pisco, tarta de caramelo salado y chocolate, Mousse de frambuesa y pistacho, Verrine de lúcuma, chocolate y frutos secos Delicia de maracuyá, Fresas bañadas con chocolate, Praline de pecanas, Mediants de damasco, Trufas negras, Trufas blancas, Profiteroles de caramelo, Macarrons.

Precio para 50 personas: S/ 3,700
Precio para 100 personas: S/ 6,650

OPEN BAR

OPEN BAR CLASSIC

Pisco, vodka, ron y cerveza

Precio por persona 4h: S/ 120
Precio por persona 5h: S/ 150
Precio por persona 6h: S/ 160

OPEN BAR SELECT

Vino tinto, vino blanco, whisky, cerveza, pisco, vodkay ron

Precio por persona 4h: S/ 140
Precio por persona 5h: S/ 170
Precio por persona 6h: S/ 180

OPEN BAR CLASSIC

Vino tinto, vino blanco, whisky, cava, pisco, vodka y gin

Precio por persona 4h: S/ 160
Precio por persona 5h: S/ 190
Precio por persona 6h: S/ 210

COCKTAILS A SERVIR

PISCO (PISCO DELIXIR QUEBRANTA)

Chilcano clásico
(Pisco – Limón – Angostura – Ginger Ale).
Chilcano de Frutos Rojos
(Pisco infusionado en frutos rojos – Ginger Ale – Jugo de lima).
Chilcano de maracuyá
(Pisco – maracuyá – Jarabe de la pasión – Ginger Ale).
Peruvian Mule (Pisco – Mix de kion – Gin Ale).

VODKA (ABSOLUT)

Vodka Tonic
(Vodka – Rodaja de limón – Agua tónica).
Moscow Mule
(Vodka – Mix de kión – Limón – Ginger Ale).
Vodka Fresh
(Vodka – Maracuyá – Jarabe de granadina – Ginger Ale).
Cosmopolitan
(Vodka – Limón – Cramberry – Triple sec).

RON (RON HABANA CLUB 7 AÑOS)

Cuba libre (Ron rubio – Coca Cola).
Dark and Stormy (Ron rubio – Limón – Mix de kion – Ginger Ale).
Painkiller (Ron rubio – Piña – Naranja – Crema de coco – Granadina).
Mojito Ron blanco – Hierba buena – Limón – Azúcar – Soda).

VINO

Tinto de verano.

GIN

Pink Tonic.
Gin Tonic Classic.

SERVICIOS ADICIONALES

Descorche por Botella – S/ 40
Iluminacion de jardines – S/ 3,500
Bosque de rosas jardines – 100 – S/ 1,500
Bosque de rosas jardines - 200 – S/ 2,500
Pack de Barra – S/ 3,600
Salas lounge – S/ 1,400
Mesas altas + 4 sillas – S/ 350
Backing tela novios – S/ 2,000
Registro civil jardines – S/ 6,000

TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES

Los precios se encuenran reflejados en soles
Los precios incluyen impuestos y servicios
El cliente deberá gestionar permisos de APDAYC y UNIMPRO, de contratar servicios musicales o requerir reproducir música en nuestras instalaciones.

CONTACTO

Para visitas y consultas, favor comunicarse a:

Karin Elizalde
Ejecutiva de Eventos Sociales
T: +51 (1) 611 9001 | Ext: 96041 | C: +51 (1) 984118095
kelizalde@hotelcountry.com