



CREAMOS EXPERIENCIAS



COUNTRY  
CLUB

LIMA HOTEL

Desde 1927, nuestros salones y jardines han sido escenario de grandes eventos en Lima.



COUNTRY  
CLUB

LIMA HOTEL



SALAS DE  
EVENTOS



## MEDIDAS Y CAPACIDADES

SALAS	Cóctel	Auditorio	Escuela	Almuerzo /Cena	Buffet	Superficie
<b>IMPERIAL</b>	130	100	70	100	90	110m2
<b>EMBAJADOR</b>	130	100	70	100	80	110m2
<b>IMPERIAL + EMBAJADOR</b>	260	-	-	200	170	220m2
<b>VIRREYNAL</b>	250	200	120	220	180	318m2
<b>LOS VITRALES</b>	100	-	-	100	90	110m2
<b>PABELLON</b>	500	400	300	400	360	540m2
<b>JARDINES + TERRAZA</b>	750	-	-	400	350	600m2
	<b>DIRECTORIO I</b>		<b>DIRECTORIO II</b>		<b>DIRECTORIO I + II</b>	
<b>Capacidad</b>	10 personas		8 personas		20 personas	
<b>Superficie</b>	24.4 m2		22 m2		46.4 m2	

- Montaje sin equipos audiovisuales



PABELLÓN



PABELLÓN



<b>SALON</b>	<b>m2</b>	<b>Coctel</b>	<b>Banquete</b>	<b>Escuela</b>	<b>Herradura</b>	<b>Auditorio</b>
<b>IMPERIAL</b>	110m <sub>2</sub>	130	100	70	30	100



SALON	m2	Coctel	Banquete	Escuela	Herradura	Auditorio
IMPERIAL	110m <sup>2</sup>	130	100	70	30	100



SALON	m2	Coctel	Banquete	Escuela	Herradura	Auditorio
JARDIN - IMPERIAL		100	-	-	-	-



<b>DIRECTORIOS</b>	<b>m2</b>	<b>Capacidad</b>
<b>DIRECTORIO I</b>	24.4m <sub>2</sub>	10
<b>DIRECTORIO II</b>	22 m <sub>2</sub>	8
<b>DIRECTORIO I + II</b>	46.4 m <sub>2</sub>	20







DESAYUNOS



Foto referencial.

### Desayuno Light

Jugos naturales  
 Café, infusiones o leche  
 Plato con frutas de estación en rodajas  
 Omelette de claras con verduras  
 Shot de Yohurt c/ granola y fruta  
 Panes surtidos de la casa  
 Mantequilla y mermelada

Precio unitario S/55  
 Incluye impuestos y servicios

### Desayuno Americano

Jugos naturales  
 Café, infusiones o leche  
 Plato con frutas de estación en rodajas  
 Huevos revueltos con jamón y tocino  
 Panes surtidos de la casa  
 Mantequilla y mermelada

Precio unitario S/60  
 Incluye impuestos y servicios

### Desayuno Criollo

Jugos naturales  
 Café, infusiones o leche  
 Tamalito criollo  
 Chicharrón de cerdo  
 Camote frito  
 Salsa criolla  
 Panes surtidos de la casa  
 Mantequilla y mermelada

Precio unitario S/65  
 Incluye impuestos y servicios

### Desayuno Buffet

Jugos de naranja, piña y papaya  
 Café, infusiones o leche  
 Frutas de estación en rodajas  
 Variedad de yogurt  
 Selección de cereales  
 Huevos revueltos  
 Quesos  
 Embutidos  
 Panqueques  
 Aceitunas verdes  
 Panes surtidos de la casa  
 Mantequilla y mermelada

Precio unitario S/90  
 Incluye impuestos y servicios



TEA TIME



Foto  
referencial.

## Tea Time

### Bebidas

01 Rueda de daiquiri, Algarrobina o Pisco Sour  
01 Rueda de jugos surtidos o gaseosas  
Café o infusiones

### Bocaditos

(06 opciones)

Tortilla de papa y prosciutto

Empanaditas de carne

Empanaditas de pollo

Empanaditas mixtas

Empanaditas de ají de gallina

Pollo crocante con salsa de maracuyá

Brocheta de pollo y piña

Yakitori de pollo

Quiche de Poro

### Sandwiches

(06 opciones)

Salame y champiñones a la mostaza

Butifarras

Croissant de pollo con Durazno

Croissant de pollo con apio

Croissant mixto

Triples tradicionales

Triple Vegetarianos: alcachofa, tomate, huevo

Triple Integral: palta, pollo y alcachofa Aceituna con pasas

Caprese

Pollo teriyaki con palta y queso crema

Club Sándwich

Hamburguesitas de lomo



Foto  
referencial

Variedad de postres  
(04 opciones)

Tartaleta de fresa ó durazno ó sauco  
Tartita cremosa de maracuyá  
Mini Brownies  
Mini Alfajores  
Muffin de zanahoria ó manzana ó chocolate  
Profiterol de Caramelo y vainilla  
Profiterol de Chocolate y vainilla  
Opera de Albaricoque y manjar  
Pie de limón  
Maná  
Mini turrón de nueces  
Mini Cheesecake marmoleado  
Mini crocante de manzana

Variedad de tortas  
(1 opción)

Tiramisú al ron  
Mousse de Lima limón  
Torta húmeda de chocolate  
Enrollado de chocolate con lúcuma

Ensalada  
(1 opción)  
Waldorf/Pasta/tropical (pollo, piña y durazno)  
Caprese  
Ensalada de pollo templada

Fuente de Jamones & Quesos Nacionales e Importados

Precio por persona S/ 105  
Incluye impuestos y servicios.



COFFEE BREAK



Foto referencial.

### Coffee break Clásico

Café o infusiones  
 Jugos naturales  
 Gaseosas  
 Triple clásico en pan de molde  
 Croissant de pollo con durazno  
 Mini tartaleta de fresa  
 Mini alfajor  
 Galletas surtidas

Precio unitario S/55  
 Incluye impuestos y servicios

### Coffee break Ejecutivo

Café o infusiones  
 Jugos naturales  
 Gaseosas  
 Mini hamburguesa de pollo con lechuga y tomate y salsa tártara  
 Sándwich de jamón de pavo con palta en pan de maíz  
 Croissant de pollo con manzanas verdes  
 Pie de limón  
 Mini brownie  
 Galletas surtidas

Precio unitario S/60  
 Incluye impuestos y servicios

### Coffee break Limeño

Café o infusiones  
 Jugos naturales  
 Gaseosas  
 Croissant de pollo con mayonesa y apio  
 Sándwich de jamón de pavo, queso crema y mermelada de aguaymanto en baguettino  
 Sándwich de lomo saltado en ciabatta  
 Profiterol de caramelo y vainilla  
 Mini crocante de manzana  
 Copa de frutas  
 Galletas surtidas

Precio unitario S/65  
 Incluye impuestos y servicios

### Coffee break Energético

Café o infusiones  
Jugos naturales  
Verriné de frutas con granola y yogurt  
Open face en pan baguette con guacamole y germen de alfalfa  
Open face en pan de miel y nueces con vegetales al carbón  
Mini brochetas de frutas  
Mini muffins gluten free  
Galletas de avena

Precio unitario S/70  
Incluye impuestos y servicios

### Coffee break Especial

Café o infusiones  
Jugos naturales  
Gaseosas  
Sándwich tres jamones (inglés, pavo y país) con lechuga y tomate en baguettino  
Sándwich de espinaca, queso crema y tomate en pan de molde  
Club sándwich  
Mini hamburguesas con onion rings en salsa BBQ  
Copa de frutas  
Mini turrón de nueces  
Macarrón de frambuesa  
Galletas surtidas

Precio unitario S/75  
Incluye impuestos y servicios

### Welcome Coffee

Café, infusiones y galletas

Precio unitario S/18  
Incluye impuestos y servicios

Estación de  
Café permanente

Café, infusiones y galletas

Precio unitario S/30 (tarifa medio día)  
Precio unitario S/50 (tarifa día completo)

Incluye impuestos y servicios



MENÚ  
CORPORATIVO



Foto referencial.

## Entradas

(Elegir 1 opción)

- Carpaccio de tomates con salsa de pesto y hojuelas de parmesano
- Ensalada verde con pollo teriyaki
- Vol au vent de champiñones
- Pastel de choclo con carne y ensalada de arúgula con tomate cherry
- Ensalada de tres quinuas con tomate, espárragos, choclo y pollo crocante
- Raviolón de ají de gallina en su crema
- Carpaccio de alcachofa con tartar de tomate
- Milhojas de espárragos en salsa holandesa
- Ensalada Caesar's
- Ensalada caprese
- Fondo de alcachofa relleno con pollo gratinado
- Pimientos piquillo rellenos de lomito gratinados en suave salsa bechamel
- Causa abierta de langostinos flambeados al pisco y salsa andina
- Carpaccio de salmón con tartar de palta en vinagreta de limón al dill

- Tagliatta de res con láminas de parmesano, arúgula y salsa de balsámico
- Causa frita con salmón ahumado

## Platos de fondo

(Elegir 1 opción)

- Pollo
- Pechuga de pollo en salsa de anticucho con papitas huamantanga a la mantequilla y perejil
- Lomito de pollo en salsa de aguaymanto con puré artesanal y verduras salteadas
- Medallones de pollo a las finas hierbas con puré de papa
- Pechuga de pollo a la pimienta verde con papitas bebé al romero y champiñones al perejil
- Pollo relleno con tomate y mozzarella en salsa de limón sobre puré de espinaca



Foto  
referencial.

### **Cerdo**

Cerdo glaseado con puré de manzana y membrillo acompañado de ensalada de arúgula y tomates cherry  
Lomito de cerdo en hierbas del país con camotes glaseados  
Panceta oriental con arroz, choclo y camotes glaseados

### **Pescado**

Salmón a la parrilla con hilos de naranja confitada en salsa de cítricos con puré de paltas  
Pescado en salsa de dill con puré de papa y espárragos a la parrilla.  
Pesca del día en salsa de vinagreta caliente con risotto a la crema.

### **Lomo**

Asado de tira con gajos de ajo crocante y concassé de tomate con puré de papas o tagliatelle a la crema  
Lomo saltado con arroz con choclo  
Medallones de lomo en salsa de mostaza dijón acompañados de papa huamantanga a la mantequilla y perejil  
Lomo Stroganoff con pastel de papas y legumbres salteadas  
Lomo con papas panaderas acompañado de espárragos, champiñones y pimientos a la parrilla en salsa blue cheese  
Lomo en salsa de pimienta acompañado de legumbres al carbón y pastel de papa al prosciutto



## Postre

(1 opción)

Tres leches de pisco y limón Tres leches clásico

Mousse de maracuyá

Suspiro de maracuyá con chocolate

Strudel de manzana

Brownie de chocolate con helado de vainilla y fresas al balsámico

Soufflé de cointreau con crocante de chocolate en salsa de naranja

Cheesecake marmoleado con coulis de fresa y praliné

Cheesecake de fresa

Sinfonía de tres chocolates con coulis de frambuesa

Incluye

Servicio de pan y mantequilla

Agua y gaseosa

Café o infusión a solicitud

Pollo S/ 145

Cerdo S/ 150

Pescado S/ 175

Lomo S/ 185

Precio por persona

Incluye impuestos y servicios



PAQUETES



## Paquete Exclusivo

1 rueda de espumante  
3 bocaditos de bienvenida a elección  
Almuerzo o Cena de tres tiempos

Entrada a elegir:  
(1 opción)

Ensalada de tres corazones  
Alcachofas, palmitos, lechuga romana con pimientos piquillo en corona de palta y vinagreta balsámica  
Ensalada verde con pollo teriyaki  
Vol au vent de champiñones  
Raviolón de ají de gallina de gallina  
Mil hojas de espárrago en salsa holandesa

Fondo a elegir:  
(1 opción)

Pollo relleno con tomate y mozzarella en salsa de limón sobre puré de espinaca  
Panceta Oriental con arroz con choclo y camotes glaseados  
Medallones de pollo en salsa de aguaymanto con puré artesanal y verduras salteadas  
Cerdo glaseado con puré de manzana y membrillo acompañado de ensalada de arugula y tomates cherry  
Pollo a la pimienta verde con papitas bebé al romero y champiñones al perejil

Postre a elegir:  
(1 opción)

Suspiro de maracuyá con chocolate  
Bavaraoise de guindones  
Sinfonía de tres chocolates con coulis de frambuesa  
Mouse de maracuyá

Incluye

Servicio de pan y mantequilla  
Agua natural y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 210  
Incluye impuestos y servicios.



## Paquete Premium

1 rueda de espumante  
3 bocaditos de bienvenida a elección  
Almuerzo o Cena de tres tiempos

Entrada a elegir:  
(1 opción)

Vol au vent de champiñones  
Causa Frita con Salmón ahumado  
Fondo de alcachofa relleno con pollo gratinado  
Pimiento piquillo rellenos de lomito gratinados en suave salsa  
bechamel

Fondo a elegir:  
(1 opción)

Salmón a la parrilla con hilos de naranja confitado sobre puré  
de pallares en salsa de cítricos  
Asado de tira con gajos de ajo crocante y tomate concassé  
acompañado de tagliatelle a la crema  
Pescado en salsa de dill con puré de papa y espárragos a la  
parrilla  
Medallones de lomo en salsa de mostaza dijón acompañado  
de papas huamantanga  
Lomo con papas panaderas acompañado de espárragos,  
champiñones y pimientos a la parrilla en salsa blue cheese

Postre a elegir:  
(1 opción)

Tres leches de pisco y limón  
Cheesecake marmoleado con  
coulis de fresa y praliné  
Sinfonía de tres chocolates con coulis de frambuesa  
Mousse de pera sobre Brownies de castañas

Incluye  
Servicio de pan y mantequilla  
Agua natural y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 230  
Incluye impuestos y servicios.



## Paquete Gala

1 rueda de espumante  
3 bocaditos de bienvenida a elección  
Almuerzo o Cena de tres tiempos

Entrada a elegir:  
(1 opción)

Causa abierta de langostinos flambeados al pisco y salsa andina  
Carpaccio de atún con tartar de conchas en salsa acevichada  
Tagliata de res con caviar de parmesano

Fondo a elegir:  
(1 opción)

Lomo con papas panaderas acompañada de espárragos, champiñones y pimientos en salsa de blue cheese  
Lomo con risotto de hongos silvestres en salsa de balsámico y ajonjolí  
Atún forrado en ajonjolí con conchas jumbo a la parrilla acompañado de papas risolé y vainitas al vapor

Postre a elegir:  
(1 opción)

Soufflé 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

Incluye

Servicio de pan y mantequilla Agua natural y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 250  
Incluye impuestos y servicios.



Foto  
referencial.

**BUFFET**



## Buffet Criollo Clásico

Entradas  
(3 opciones)

Papa a la huancaína  
Causa limeña  
Ocopa

Platos de fondo  
(3 opciones)

Arroz con pollo  
Ají de gallina  
Lomo saltado

Guarnición  
(4 opciones)

Arroz con choclo  
Camotes al horno  
Frejol canario  
Yuca frita  
Papas fritas  
Puré de papas  
Pastel de papa

Postres  
(3 opciones)

Arroz con leche  
Mazamorra Morada  
Tarta cremosa de maracuyá  
Suspiro de chirimoya  
Crema Volteada

Incluye

Servicio de pan y mantequilla  
Agua y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 210  
Incluye impuestos y servicios



## Buffet Criollo Country

### Entradas

(3 opciones)

Papa a la huancaína

Causa limeña

Ocopa

Pulpo al olivo

Rocoto Relleno

### Platos de fondo

(3 opciones)

Arroz con pollo Ají de gallina

Lomo saltado

Asado de Tira

Seco de Res

### Guarnición

(4 opciones)

Arroz con choclo

Camotes al horno

Frejol canario

Yuca frita

Papas fritas

Puré de papas

Pastel de papa

### Postres

(3 opciones)

Arroz con leche Mazamorra morada

Tarta cremosa de maracuyá

Suspiro de chirimoya

Crema Volteada

### Incluye

Servicio de pan y mantequilla

Agua y gaseosa

Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 290

Incluye impuestos y servicios



## Buffet Internacional

### Entradas

(3 opciones)

Conchitas con chalaquita de mango  
Causa de pollo y palta con salsa criolla  
Causa con pejerreyes crocantes  
Carpaccio de lomo  
Carpaccio de salmón con tartar de palta  
Carpaccio de atún con tartar de palta

### Ensaladas

(1 opción)

Ensalada Waldorf  
Ensalada Fusilli (jamón, champiñones, pimientos y espárragos)  
Ensalada de berros (arúgula, tocino, tomate y gajos de naranja en aliño de cítricos)  
Ensalada de risoni  
Ensalada fresca (mix de lechugas, tomate cherry, queso fresco, zanahoria y choclo)

### Platos de fondo

(2 opciones)

Lomito de cerdo en hierbas del país  
Estofado de asado de tira  
Pollo relleno de jamón y queso en salsa de sauco  
Pollo enrollado con tomates secos y mozzarella en salsa de limón  
Pollo en salsa de anticucho

### Pastas

(1 opción)

Canelones de espinaca y ricotta en salsa roquefort  
Ravioles de alcachofa con portobello y tomate concasse  
Ravioles de queso de cabra y zapallo loche en mantequilla y arúgula

### Guarniciones

(4 opciones)

Papas nativas salteadas  
Puré de papas  
Pastel dauphinoise  
Camotes glaseados  
Croquetas de yuca  
Pimientos asados salteados al ajo  
Arroz con choclo  
Arroz con arvejas

### Postres

(3 opciones)

Cheesecake de sauco,  
Sinfonía 3 chocolates  
Tocino del cielo  
Bavarois de chirimoya  
Parfait de café  
Selva negra

### Incluye

Servicio de pan y mantequilla  
Agua y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 240

Incluye impuestos y servicios



## Paquete Buffet Internacional

1 rueda de espumante  
3 bocaditos de bienvenida a elección  
Cena Buffet

### ENTRADAS (3 Opciones)

Pulpito crocante con chimichurri de ají amarillo  
Pulpo al olivo  
Conchitas con chalaquita de mango  
Conchitas en crema de rocoto y aceite de huacatay  
Conchitas al bloody pisco  
Causa de pulpa de cangrejo en salsa golf  
Causa de pollo y palta sobre salsa criolla  
Causa con pejerreyes crocantes  
Carpaccio de lomo  
Carpaccio de salmón con tartar de palta  
Tartar de atún sobre Carpaccio de palta

### ENSALADAS (1 opción)

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

### PLATOS DE FONDO (3 Opciones)

Lomo en salsa de champiñones  
Lomito de cerdo en hierbas del país Estofado de asado  
de tira  
Lomito de pollo en salsa de anticucho  
Pollo relleno de jamón y queso en salsa de sauco  
Pollo enrollado con tomates secos y mozzarella



PASTAS  
(1 Opción)

Canelones de espinaca y ricotta en salsa roquefort Raviolos de alcachofa con portobello y tomate concassé Raviolos de queso de cabra y zapallo loche en mantequilla y arugula

GUARNICIÓN  
(4 Opciones)

Papas nativas salteadas Puré de papas  
Pastel daphinoise Camotes glaseados Croquetas de yuca  
Pimientos asados salteados al ajo Legumbres salteadas  
Vegetales a la parrilla Portobellos gratinados  
Arroz  
Arroz con arvejas Arroz con choclo

POSTRES  
(3 Opciones)

Tarta cremosa de maracuyá  
Cheesecake de sauco  
Sinfonía 3 chocolates  
Delicia de lúcuma  
Tocino del cielo  
Bavaroise de chirimoya  
Crocante de manzana  
key lemon pie  
Parfait de café  
Selva negra

Incluye

Servicio de pan y mantequilla  
Agua natural y gaseosa  
Café o infusión a solicitud

Precio por persona S/ 280  
Incluye impuestos y servicios.



COCKTAIL

## Cóctel I

Bocaditos

(7 opciones)

Brocheta de tortellini, tomate confitado y albahaca en vinagre de limón

Brocheta de pollo con pimiento y cebolla en salsa anticuchera

Brocheta de langostinos y camote con mayonesa de wasabi

Carpaccio de lomo con queso acompañado de tostadas  
Quiche de tomates confitados y queso Emmental

Tartaleta de cebolla confitada con queso cabra

Tequeños rellenos de asado de tira

Mini Vol au vent de queso con tomate confitado

Mini vol au vent de ají de gallina

Croquetas de quinua rellenas de tomates secos y pesto

Canapé de duxelle de champiñones y queso de cabra

Canapé de queso de cabra con pimientos asados

Canapé de solomillo y queso azul

Canapé de mouse de 4 quesos

Causita de pollo y palta

Coctail de langostinos

Dulces

(1 opción)

Petit Fours surtidas

Chocolatería finas

Tartaletas surtidas

Mini turrón de chocolate

Bebidas

Pisco Sour

Vino Tinto

Vino Blanco

(1 rueda surtida)

Gaseosas, Agua

Precio por persona S/ 120

Incluye impuestos y servicios

## Cóctel II

Bocaditos

(8 opciones)

Brocheta de tortellini, tomate confitado y albahaca en vinagre de limón

Brocheta de pollo con pimiento y cebolla en salsa anticuchera

Brocheta de langostinos y camote con mayonesa de wasabi

Carpaccio de lomo con queso acompañado de tostadas

Quiche de tomates confitados y queso Emmental

Tartaleta de cebolla confitada con queso cabra

Tequeños rellenos de asado de tira

Mini Vol au vent de queso con tomate confitado

Mini vol au vent de ají de gallina

Croquetas de quinua rellenas de tomates secos y pesto

Canapé de duxelle de champiñones y queso de cabra

Canapé de queso de cabra con pimientos asados

Canapé de solomillo y queso azul

Canapé de mouse de 4 quesos

Causita de pollo y palta

Coctail de langostinos

Dulces

(2 opciones)

Petit Fours surtidas

Chocolatería finas

Tartaletas surtidas

Mini turrón de chocolate

Bebidas

Pisco Sour

Vino Tinto

Vino Blanco

(1 rueda surtida)

Gaseosas, Agua

Precio por persona S/ 135

Incluye impuestos y servicios

## Cóctel III

Bocaditos

(9 opciones)

Brocheta de tortellini, tomate confitado y albahaca en vinagre de limón

Brocheta de pollo con pimiento y cebolla en salsa anticuchera

Brocheta de langostinos y camote con mayonesa de wasabi

Carpaccio de lomo con queso acompañado de tostadas  
Quiche de tomates confitados y queso Emmental

Tartaleta de cebolla confitada con queso cabra

Tequeños rellenos de asado de tira

Mini Vol au vent de queso con tomate confitado

Mini vol au vent de ají de gallina

Croquetas de quinua rellenas de tomates secos y pesto

Canapé de duxelle de champiñones y queso de cabra

Canapé de queso de cabra con pimientos asados

Canapé de solomillo y queso azul

Canapé de mouse de 4 quesos

Causita de pollo y palta

Coctail de langostinos

Dulces

(3 opciones)

Petit Fours surtidas

Chocolatería finas

Tartaletas surtidas

Mini turrón de chocolate

Bebidas

Pisco Sour

Vino Tinto

Vino Blanco

(1 rueda surtida)

Gaseosas, Agua

Precio por persona S/ 145

Incluye impuestos y servicios

## Cóctel Country

Fríos

(5 opciones)

Fondo de alcachofa a la vinagreta

Shots de choclo con huancaína, ocopa y crema de rocoto

Trucha ahumada sobre lakett de papa amarilla

Causita frita con trucha ahumada

Tartar de atún oriental

Tiradito de conchas con choclo frito

Tartar de atún acevichado

Calientes

(4 opciones)

Estofado de asado de tira sobre puré de papas, ajos crocantes

Anticucho de corazón de res

Mini raviol de ají de gallina

Mini raviol de zapallo de loche

Codillo de cerdo con salsa criolla

Dulces

(4 opciones)

Aguaymanto con chocolate

Mini turrón de chocolate

Tartaleta surtida chocolatería fina

Suspiro de chirimoya

Suspiro de lúcuma

Opera de aguaymanto

Bebidas

Pisco Sour

Vino Tinto

Vino Blanco

(1 rueda surtida)

Gaseosas, Agua

Precio por persona S/ 165

Incluye impuestos y servicios



MESAS  
ESPECIALES



Foto  
referencial.

## Mesa de Quesos y Fiambres

Variedad de quesos

Queso brie, Queso edam, Queso dambo, Queso azul  
Queso crema, Queso manchego, Queso paria

Variedad de fiambres

Jamón inglés, Jamón de pavo, Jamón del país Jamón  
virginia, Jamón de pierna de cerdo ahumada, Prosciutto  
de cerdo

Incluye

Panes variados

Frutos secos

Media estación 50 personas:

S/4,250

Estación completa 100 personas:

S/8,000

Incluye impuestos y servicios

## Mesa de Carnes

3 opciones a escoger:

Pernil, Pavo, Roast beef

Panceta y Jamón glaseado

Salsas y jugos

Incluye

Panes variados

Estación completa 100 personas:

S/9,000

Incluye impuestos y servicios



## Mesa Japonesa

Maki acevichado  
 Maki furai (maki frito de salmón, palta y queso crema)  
 Maki con pulpa de cangrejo, mango y queso crema  
 Maki con tamagoyaki, pescado y espinaca  
 Nigiri de salmón  
 Nigiri de atún  
 Nigiri de pescado  
 Nigiri de langostino  
 Sashimi de salmón  
 Sashimi de atún  
 Sashimi de pescado

Media estación 50 personas: S/4,250  
 Estación completa 100 personas: S/7,500  
 Incluye impuestos y servicios

## Mesa de Dulces

Alfajorcitos  
 Dúo chocolate y frambuesa  
 Mini 3 leches de pisco  
 Pie de limón (mini tartaletas)  
 Mousse de menta y chocolate  
 Verrine de lúcuma, chocolate y frutos secos  
 Delicia de maracuyá  
 Fresas bañadas con chocolate  
 Praliné de pecanas  
 Praliné de damasco  
 Trufas negras  
 Trufas blancas  
 Profiteroles de caramelo  
 Macarrons

Media estación 50 personas: S/3,700  
 Estación completa 100 personas: S/6,650  
 Incluye impuestos y servicios



OPEN BAR



## Paquete Estándar

PISCO

Pisco Italia aromático Viñas de Oro

VODKA

Abbsolut

RON

Ron Habana Club 7 años

DRINKS

Chilcano

Screwdriver

Mojito

Cuba Libre

Cerveza Cusqueña

Jugo de Naranja

Ginger Ale

GASEOSAS Y AGUA MINERAL

3 horas de servicio: S/120

4 horas de servicio: S/140

\*Todos los precios incluyen impuestos y servicios

\*El servicio incluye: cristalería, servicio, hielo e insumos.

\*Precio por hora adicional: S/40

\*Servicio no incluye mobiliario. Ver alquiler de barras.



## Paquete Select

VINO TINTO  
VINO BLANCO

WHISKY  
Etiqueta Negra Johnny Walker

PISCO  
Pisco Italia aromático Viñas de Oro

VODKA  
Absolut

RON  
Ron Habana Club 7 años

DRINKS  
Chilcano  
Screwdriver  
Mojito  
Cuba Libre  
Cerveza Cusqueña  
Cerveza Heineken  
Jugo de Naranja  
Ginger Ale

## GASEOSAS Y AGUA MINERAL

3 horas de servicio: S/135  
4 horas de servicio: S/150

- \*Todos los precios incluyen impuestos y servicios
- \*El servicio incluye: cristalería, servicio, hielo e insumos.
- \*Precio por hora adicional: S/40
- \*Servicio no incluye mobiliario. Ver alquiler de barras.



## Paquete Country

VINO TINTO  
VINO BLANCO

WHISKY  
Etiqueta Negra Johnny Walker

CAVA

GIN  
Beefeater London

PISCO  
Pisco Italia aromático Viñas de Oro

VODKA  
Absolut

RON  
Ron Habana Club 7 años

DRINKS  
Chilcano  
Screwdriver  
Mojito  
Cuba Libre  
Gin tonic  
Vodka Tonic  
Cerveza Cusqueña  
Jugo de Naranja  
Ginger Ale

GASEOSAS Y AGUA MINERAL

4 horas de servicio: S/165

- \*Todos los precios incluyen impuestos y servicios
- \*El servicio incluye: cristalería, servicio, hielo e insumos.
- \*Precio por hora adicional: S/40
- \*Servicio no incluye mobiliario. Ver alquiler de barras.

