



H O T E L
DEL BOSQUE
P I N A M A R

Executive I

Almuerzos y Cenas Ejecutivas

Almuerzo 1

Entrada

Bruschetta de pan casero al aceite de ajo mozzarella, tomate fresco, albahaca y jamón crudo, con aceitunas negras y variedades verdes cherrys confit y bouquet verde.

Plato principal

Ballotine de pollo con queso, panceta, vegetales grillados, suave crema de limón y salsa de hierba.

Postre

Ensalada de frutas frescas con helado.

Cena 1

Entrada

Ensalada nicoise. Tiernas hojas de lechuga, Atún, tomates, albahaca, huevo duro, aros de cebolla, aceitunas negras con su vinagreta.

Plato principal

Entrecote de lomo, papas a la crema con hierbas, salsa de vino malbec.

Postre

Apple crumble, manzanas asadas caramelizadas con crocante de nuez y helado de crema americana.

Almuerzo 2

Entrada

Ensalada caesar centros de frescas lechugas pollos salteado croutons en oliva, laminas de queso parmesano y su aderezo.

Plato principal

Lasagne a la bolognese, con su clásico ragú y salsa bechame.

Postre

Peras al borgoña con coulis frutado y menta.



H O T E L
DEL BOSQUE
P I N A M A R

Executive I

Cena 2

Entrada

Terrina de vegetales y jamón crudo, aceite de ciboulette, y bouquet verde.

Plato principal

Lomo de novillo envuelto en panceta, ragu de hongos y papas rotas horneadas con verdeo.

Postre

Tiramisú clásica, preparación italiana.

Almuerzo 3

Entrada

Bruschetta clásica de pan casero, tomates brunoise albahaca, oliva, bocconcini de mozzarella, emulsión de pimientos y bouquet verde, aderezo.

Plato principal

Bondiola de cerdo con puré de manzanas, nuestro chucrut de repollo y papas al horno en cubos con romero.

Postre

Crocantino de almendras, semi freddo de crema, coulis de chocolate.

Cena 3

Entrada

Quiche lorraine (tarta salada a base de queso gruyere y panceta ahumada).

Plato principal

Colita de cuadril con hierbas, papas de campo en cáscara, ratatouille de vegetales salsa criolla.

Postre

Lemon pie en tarteletas.



H O T E L
DEL BOSQUE
P I N A M A R

Executive I

Almuerzo 4

Entrada

Ensalada de apio, palmito, manzana nueces y camarones salsa golf

Plato principal

Penne rigate con suave salsa de tomate, panceta y albahaca.

Postre

Mousse de limón con cítricos.

Cena 4

Entrada

Antipasto Italiano focaccia al aceite de ajo, pequeña caprese parmesano en cuña y vegetales grillados morrones berenjenas y zucchini .bouquet verde.

Plato principal

Bife de chorizo, acompañado de ragu de vegetales y panceta, papas al romero y salsa de vino malbec.

Postre

Marquise helada de chocolate, salsa de frutos rojos o salsa inglesa (suave salsa de vainilla).

Almuerzo 5

Entrada

Pequeño antipasto, de fiambres y quesos, acompañado de focaccias y aderezo de ciboulette Jamón cocido. jamón crudo lomito; etc. Quesos: pepato, queso azul fontina etc.

Plato principal

Lasagne de espinaca ricotta, mozzarella, ligera salsa bechamel, suave salsa de tomate y parmesano.

Postre

Nuestro helado Tortoni semifreddo de crema con pepitas de chocolate y su coulis.



H O T E L
DEL BOSQUE
P I N A M A R

Executive I

Cena 5

Entrada

Ensalada suiza con tiernas hojas de espinacas y lechuga morada panceta crocante, croutones al ajo, escamas de parmesano tomates cherry y su vinagreta.

Plato principal

Roulade de pollo farci, mil hojas de papas y zanahorias a la crema, salsa de hierbas.

Postre

Mousse de dulce de leche, rulos de chocolate y nueces picadas.

Agua, gaseosas, café y te.