



GASTRONOMIA

Desayunos

Desayuno tipo Brunch Margariteño 8:30 a 10:30 am

Papelón con Limón
Agua de Parchita
Café
Leche
Arepas Asadas
Cazón
Perico
Caraotas
Guacuco Guisado
Queso Blanco Fresco
Carne Mechada
Tomate Margariteño y Aguacate
Mantequilla
Guasacaca Criolla
Picante de Frutas

Estación de Empanadas Típicas Margariteñas
a la orilla de la Piscina con rellenos tales como:
Cazón, Mechada o Molida, Guacuco Guisado, Queso,
Plátano y Caraotas (los mismos de las arepas)





Alternativas Matutinas

Panquecas con Sírope y Mantequilla tipo Waffles
Huevos Fritos
Huevos a la Ranchera
Tortilla Caprezza (tomate, Mozzarella y Albahaca)
Tortilla de Jamón y Queso
Cachapas con Queso
Cereales
Ensalada de Frutas con Yogurt

CENAS ALTERNATIVAS TEMATICAS

Cena Tex Mex

Es una Estación, fresca, interactiva y deliciosa, cuya línea de servicio consiste en:

Tacita de Sopa Azteca
Tacos Suaves
Tortillas Crocantes
Crema de Fríjoles Rojos
Nido de Lechuga
Carne y Pollo Especiado
Guacamole
Pico de Gallo
Queso Blanco Fresco Rallado
Nata
Picante de Chili Chipotle

Se calculan de 4 unidades de Tacos o Tostadas por Persona

Al Grill

Grill o Parrilla de Pollo (muslos) y Carne (solomo de cuerito)

Acompañada de:

Yuca con Mojito Verde
Bollitos Aliñados con Ají Dulce y Ajoporro
Ensalada Cole Slaw con Piña

Mezclum de Lechugas con Aderezo Cítrico o de Queso Azul y Frutos Secos

Chorizo y Morcilla
Guasacaca Criolla
Picante de Frutas





Mínuta de Pasta

Trio de Pastas, consiste en 3 tipos de Pastas a saber:

Linguini, Fusilli (tornillos) y Raviolis

Con 3 Clases de exquisitas Salsas a escoger entre:

Frutti di Mare, Vongole (Guacucos), Bologna, 4 Quesos, Matriciana, Fileto, Queso Azul y

Champignonnes y/o Pesto

Queso Parmesano

Mezclum de Lechugas con Aderezo Cítrico; o,

Pasticho del Chef (Berenjena o Pasta) y Canelones Rellenos de Ricotta y Espinaca

Gratinados con Salsa Nápoles y Queso Pecorino

Display de Panes y Casabitos

Arroces

Arroz a la Marinera (solo mariscos)

Paella (pollo y mariscos)

Fideua (mariscos y pasta), acompañados de Pan Tumaca y Jerez con Aceite de Oliva para

perfumar

Arroz Tailandés

Risotto Negro con Calamares

Risotto de Champignonnes y Ajoporro

Arroz Venezolanismo Pelao de Gallina Guayanés

Risotto de Camarones y Espinacas

Se Acompañan de Pan, Casabe y/o Tostaditas

Del Caribe

Arroz con Guacuco o Madre Perlas

Filetes o Churrasquillos de Pesca Blanca en 3 Salsas a escoger:

Salsa Rosa de Camarones y Vino Blanco

Rebosado con Salsa Tártara del Chef

Menier

Ajillo

Gratinados con Piña y Queso Parmesano

Acompañados de:

Tostones y Arepitas

Puré de Papas Gratinados o Graten de Papas y Crema

Ensalada Caprezza con Tomate Margariteño y Pesto de Albahaca de Papas

Mezclum de Lechugas con Aderezo Queso Azul y Frutos Secos





Margariteña

Tacita de Fosforera

Pastel de Chucho

Arroz al Ají Dulce Margariteño con Guacucos

Funche con Chispas de Chicharrón

Fileticos de Sardinias Fritos con Tártara y Limón

Tripa de Perla Guisada

Tostones y Casabitos

Ensalada Caprezza con Tomate Margariteño

Mezclum de Lechugas con Aderezo Cítrico y Cuadritos de Queso

Pinchos de Lechosa con Yerbabuena y Queso Blanco Fresco

Mantuana

Tacita de Chupe

Asado Negro

Polvorosa de Pollo

Tostones

Arroz Blanco al Ají Dulce Margariteño

Plátanos Caramelizados

Ensalada de Gallina

Mezclum de Lechugas con Aderezo de Queso Azul y Frutos Secos

Pico de Gallo

Tailandesa

Tacita de Sopa Tom Yan (camarones y Coco)

Arroz Tailandés con Cebollín y Frutos Secos

Mariscos Grillados en Salsa de Curry, Coco y Cilantro

Churrasquillos de Pescado con Soya, Jengibre y Cebollín

Croquetas Tai

Salteado de Vegetales





Mesón de Entremeses Fríos y Ambiente (Por lo general se escogen 8 platos)

Ceviche de Pesca Blanca Marinado con Cítricos y Chíps de Batata
Tortilla de Pastel de Chucho (tajadas, queso y chucho)
Cocteles de Orilla de Playa con Chíps de Tostones tipo Rompe colchón, Siete Potencias y
vuelve a la Vida
Croquetas de Pescado en Salsa Tártara
Miní Pinchos Caprezza con Pesto de Albahaca
Miní Pinchos de Lechosa, Queso Blanco Fresco y Yerbabuena
Tartaletas de Queso de Cabra con Tomate Seco y Albahaca
Enrollados de Queso Roquefort con Nueces, Perejil y Tostaditas
Sanduchon Dulce Salado de 7 Capas
Nachos con Chili de Carne o Pollo con Guacamole y Queso Fundido
Miní Burritos de Carne y/o Pollo con Guacamole y Pico de Gallo
Ensalada de Gallina Mantuana con Chíps de Arepa
Ensalada Árabe Tabbouleh
Carpaccio de Lomito con Rugula, Champignonnes y Aderezo Blanco
Carpaccio de Pez Espada con Soya Dulce y Eneldo Fresco
Lascas Roast Beel en Salsa de Vivo y Dijon
Aceitunas Marinadas con Oliva, Vodca, Orégano y Balsámico
Antipasto de Agrídulce del Chef
Huevitos de Codorniz en Aderezo de Jengibre y Piña
Aproximadamente ya q varía de acuerdo a los platos escogidos

Sandwich o Delis Variados

Roast Beef con Tomate, Pepinillo y Aderezo Verde
Pernil de Cerdo con Rugula, Tomate y Aderezo de Mostaza Dulce
Milanesa de Pechuga de Pollo o de Pescado Tipo Granjero con Lechuga Romana, Tomate y
Salsa Alemana tipo Fish, Chicken & Chíps
Pollo Grillado con Cebolla Morada, Tomate, Lechuga y Aderezo Cítrico
Club House
Atún con Salsa Tártara, Lechuga y Tomate
Todos acompañados de Ensalada Alemana de Papas y Chíps de Plátano Verde





Otra Alternativa

También se pueden seleccionar los platos de su preferencia de alguna de las alternativas de cenas presentadas y fusionarlos en una y así complacer sus gustos y antojos así como los de sus amigos e invitados.

Bsf Depende de lo seleccionado

Opciones de Postres

(Todos de 15 porciones menos quesillo y el pie de limón q son de 10)

Torta de Chocolate,

Ponqué Tradicional de Vainilla con Ralladura de Naranja

Marquesa de Chocolate, Marquesa de Almendras,

Quesillo Alicorado

Paleta de 30 Mini Dulcitos

(trufías, polvorosas, besitos de coco, papitas de leche, alfajores)

Pie de Limón,

Personal

Incluye de 2 a 3 personas dependiendo del servicio solicitado y huéspedes a ser atendidos.

