



AURA SIGNATURE

VALOR POR PERSONA: \$75.00 INCLUIDO IMPUESTOS

"UNA EXPERIENCIA QUE ILUMINA CADA CELEBRACIÓN"

INCLUYE:

- DEGUSTACIÓN PARA 2 PAX
- ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES
- GALLETAS NAVIDEÑAS ARTESANALES
- PARQUEADERO AL 10% DE LOS INVITADOS GRATUITO
- BEBIDAS SOFT DURANTE LA CENA
- COPA DE ESPUMANTE O CÓCTEL DE BIENVENIDA
- COPA DE VINO PARA LA CENA
- MENÚ 4 TIEMPOS (ENTRADA, SORBET, FUERTE, POSTRE)
- DECORACIÓN TEMÁTICA NAVIDEÑA
- CENTROS DE MESA NAVIDEÑOS
- ARROZ NAVIDEÑO CUCHAREADO PARA TODOS LOS INVITADOS
- DESCORCHE GRATUITO EN VINO TINTO O BLANCO, WHISKY, RON
- DESCORCHE DE TEQUILA, GIN Y VODKA POR \$12.00 POR BOTELLA
- VALOR POR PISTA Y DJ POR 6 HORAS \$850 MÁS IMPUESTOS

RESERVA: 099 964 7914

LE PARC
HOTEL
BEYOND STARS

WWW.LEPARC.COM.EC



AURA SIGNATURE

MENÚ

ENTRADAS

- TORTILLA DE CARBÓN ACTIVADO CON ALIOLI DE AJOS ASADOS, CAMARONES Y PULPO A LAS BRASAS.
- ENSALADA LANGOSTINOS CON CHUTNEY DE PIÑA Y AJÍ DEL ORIENTE MIX DE HOJAS VERDES TOMATES ORGÁNICOS Y VINAGRETA DE MISO.
- ATÚN TATAKI EN SALSA NIKKEI SOBRE CROCANTE DE ARROZ ASIÁTICO FRITO Y MAYO DE PONZU.

SORBET A SUGERENCIA DEL CHEF

PLATOS FUERTES

- MEDALLÓN DE PAVO Y FILET MIGNON SERVIDO CON ALIGOT DE PAPA CON VERDURAS TATEMADAS CON ACEITE DE ALBAHACA.
- PANCETA DE CERDO EN SALSA DE CAMARONES SERVIDO CON MAJADO CREMOSO DE YUCA Y ALMENDRAS ACOMPAÑADO DE CEBOLLAS CARAMELIZADAS.
- SALMON Y LANGOSTINO SERVIDO CON POLENTA Y QUESO PARMESANO ACOMPAÑADO DE CHALOTAS EN VINO.

POSTRES

- CREPE CON GANACHE DE CHOCOLATE Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
- TORTA DE VAINILLA Y COCO SERVIDA CON CREMOSO DE FRESAS CON COULIS DE MORA.
- SEMI ESFERA DE MOUSSE DE MORA Y METAS CON BIZCOCHO DE NUECES Y CANELA.

RESERVA: 099 964 7914

LE PARC
HOTEL
BEYOND STARS

WWW.LEPARC.COM.EC