



LE GRAND OR

VALOR POR PERSONA: \$85.00 INCLUIDO IMPUESTOS

"ELEGANCIA, GASTRONOMÍA Y MOMENTOS QUE PERDURAN"

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



LE GRAND OR

MENÚ

ENTRADAS

- CROQUETAS DE CANGREJO SERVIDAS CON ALIOLI DE ACEITE DE TRUFA.
- ENSALADA DE LANGOSTINOS CON PAPAS SUFLADAS, TOMATES DEL HUERTO, VINAGRETA DE MANZANA Y VINAGRETA BALSAMICO
- CREPE DE POLLO Y CHISTORRA SERVIDO CON VEGETALES ASADOS.

SORBET A SUGERENCIA DEL CHEF

PLATOS FUERTES

- PAVO ENROLLADO CON MASA DE HOJALDRE Y SERVIDO CON LANGOSTINOS ALBARDADOS CON TOCINO Y PURE CREMOSO DE PAPA Y VEGETALES ASADOS.
- LOMO WELLINGTON ACOMPAÑADO TAPENADE DE ACEITUNAS SALSA GRAVY MINI PAPAS CON MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS.
- ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR, CON PULPO, CALAMAR, LANGOSTINO SERVIDO CON TOMATES ASADOS.

POSTRES

- MANZANA REAL SERVIDA EN CANASTA DE MASA PHYLLO SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA INGLESA DE ROSAS.
- PARFAIT DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA AMAZÓNICA ACOMPAÑADO DE CROCANTES DE SUSPIROS.
- BAKED ALASKA DE MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN, BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y SERVIDO CON GELEE DE FRUTAS.

RESERVA: 099 964 7914

LE PARC
HOTEL
BEYOND STARS

WWW.LEPARC.COM.EC

