



La Urumpta

BY **AKEN** MIND



MENÚ DE BANQUETES

LA URUMPTA HOTEL
BY AKEN MIND





LA URUMPTA HOTEL BY AKEN MIND





LA URUMPTA HOTEL BY AKEN MIND





LA URUMPTA HOTEL BY AKEN MIND





LA URUMPTA HOTEL BY AKEN MIND

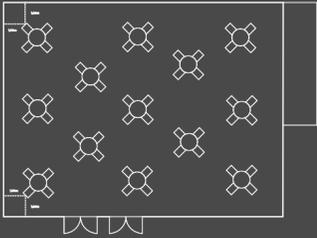
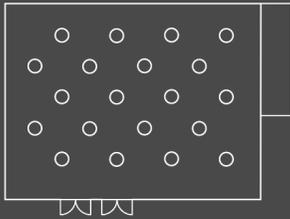
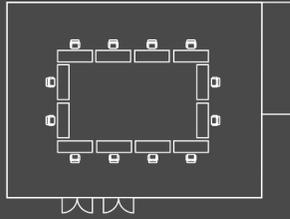
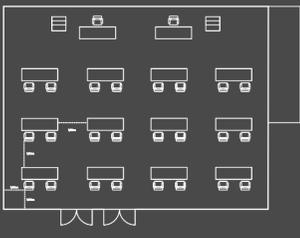
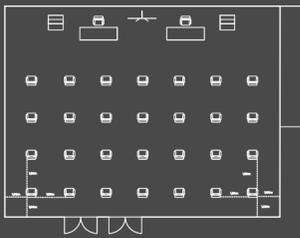


SUM I



CAPACIDAD SALONES

*Verificar las capacidades del salón con su Ejecutivo de Ventas ya que varían de acuerdo al montaje, mobiliario, técnica, etc.

SALONES <small>LA URUMPTA HOTEL</small>	BANQUETES 	COCKTAIL 	CONFERENCIA 	ESCUELA 	TEATRO 
SUM I	-	-	16	12	32
SUM II	-	-	12	-	-
LA URUMPTA FOYER	-	40	-	-	-
LA URUMPTA	112	-	30	60	144
QUINCHO GOURMET	-	-	14	-	-



COFFEE BREAK
EXPRESS

Cafetera con criollos, jarras de agua.

COFFEE BREAK
CLÁSICO

Café / Aguas saborizadas / Medialunas *(2 por persona)* / Criollos / Scones / Cookies.

** Opcional sin Tacc.*

COFFEE BREAK
PREMIUM

Café / Té / Aguas saborizadas / Medialunas / Criollos /
Mini sándwich de jamón natural y queso / Sándwich de miga negro y jamón crudo /
Shot de ensalada de frutas / Scones / Cookies de avena.

Servicio de Coffee Extendido: *50% de valor adicional sobre el servicio elegido.*



APPETIZER

- Dip del día con variedad de panes caseros.

PLATO PRINCIPAL

(Elegir una opción)

- **Ravioles** de pollo y espinaca con salsa de tomates y parmesano.
- **Pechuga de pollo** grillé con puré de calabaza asada.
- **Milanesa** de peceto con papas rústicas.
- **Suprema de pollo** con papas rústicas.
- **Wok de vegetales** con fideos de arroz.
- **Ensalada** del día.

ENTRADAS

(Elegir una opción)

- **Empanada** de carne cortada a cuchillo.
- **Empanada** de queso, cebolla y hongos.

POSTRES

(Elegir una opción)

- **Budín de pan.**
- **Ensalada de frutas.**
- **Bocha de helado.**
- **Flan casero.**



APPETIZER

- Dip del día con variedad de panes caseros.

PLATO PRINCIPAL

(Elegir una opción)

- **Pechuga rellena de queso**, adobo de maní y especias acompañada con ensalada de arroz jazmín y vegetales.
- **Solomillo de cerdo** con chutney de ciruelas con puré de batata y manzana, cebolla asada, manteca de naranja y pimienta verde.
- **Entrecot** con cremoso de papa y ajo asado, jugo de carne, zanahorias especiadas y hojas verdes.
- **Sorrentinos capresse** con salteado mediterráneo.
- **Ravioles de lomo** braseado con manteca de hongos.

ENTRADAS

(Elegir una opción)

- **Empanada** de lomo cortado a cuchillo o queso, cebolla y hongos.
- **Salchicha parrillera**, provoleta y romesco.
- **Bruschetta** de crudo y crema ácida, de berenjena ahumada y de capresse.

POSTRES

(Elegir una opción)

- **Budín de pan | Flan casero.**
- **Mousse de chocolate y te negro, budín de cacao y jalea de naranja.**
- **Cremoso de coco y Malibú, durazno, granita de Lima, pepino y menta.**



APPETIZER

- Variedad de pinchos y bruschettas.

PLATO PRINCIPAL

(Elegir una opción)

- **Pechuga rellena** de queso azul, nuez y tomillo con vinagreta de durazno, ensalada fresca de arroz jazmín, vegetales de estación y ricota casera.
- **Solomillo de cerdo** con chutney de ciruelas con puré de batata y manzana, cebolla asada, manteca de naranja y pimienta verde.
- **Entrecot** con cremoso de papa y ajo asado, jugo de carne, zanahorias especiadas y hojas verdes.
- **Sorrentinos capresse** con salteado mediterráneo *(hasta 20 personas)*.
- **Ravioles de lomo braseado** con manteca de hongos *(hasta 20 personas)*.

ENTRADAS

(Elegir una opción)

- **Empanada** de lomo cortado a cuchillo.
- **Empanada** de queso, cebolla y hongos.
- **Bruschetta** de crudo y crema ácida, de berenjena ahumada y de capresse.

POSTRES

(Elegir una opción)

- **Budín de pan | Flan casero.**
- **Mousse de chocolate y te negro, budín de cacao y jalea de naranja.**
- **Cremoso de coco y Malibú, durazno, granita de Lima, pepino y menta.**



RECEPCIÓN

- Variedad de pinchos y bruschettas.

MENÚ ASADO

(Elegir 1 corte de cerdo y dos de ternera)

**Chorizo / Morcilla / Mollejas /
Matambre de cerdo /
Bondiola de cerdo / Vacío /
Marucha / Costilla.**

POSTRES

(Elegir una opción)

- Budín de pan | Flan casero.
- Mousse de chocolate y te negro, budín de cacao y jalea de naranja.
- Cremoso de coco y Malibú, durazno, granita de Lima, pepino y menta.

RECEPCIÓN

- Dúo de empanadas de lomo y empanadas de queso y cebolla.

GUARNICIONES

(Elegir 3 opciones)

- Rúcula, queso y chips de ajo.
- Verdes, tomates asados y cebolla morada.
- Papas rotas, huevo y perejil fresco.
- Vegetales al rescoldo con aceite de hierbas.
- Verduras grilladas, ricota y aceite de oliva.

Elegir entre recepción o entrada.



CORTO

(5 bocaditos fríos por persona)

- Montadito de jamón crudo, rúcula y queso crema.
- Berenjenas, tomates y queso unttable.
- Wraps de pollo asado, palmitos y salsa golf.
- Pincho Caprese.
- Ciruelas y Panceta.
- Rabas.
- Berenjenas a la parmesana.
- Tacos de ternera.

LARGO (EVENTO FULL)

(12 bocaditos salados a elección y 4 bocaditos dulces)

- Variedad de Montaditos.
- Champignones caramelizados.
- Cebolla a la manteca y queso azul.
- Gravlax de salmón y guacamole.
- Langostinos y palta.
- Jamón crudo, rúcula y queso crema.
- Morcilla y queso gruyere.
- Molleja a la chapa, tomate asado y mayonesa verde.
- Matambrito de cerdo con pimientos asados.
- Rústica de tomate y ajos asados.
- Berenjenas, tomates y queso unttable.



PLATO PRINCIPAL

(Elegir una opción)

- **Milanesitas** de peceto con puré de papa, tomatitos cherry o papas fritas.
- **Nuggets de pollo**, puré de papa, tomatitos cherry o papas fritas.
- **Ñoquis** con salsa rosa.

POSTRES

(Elegir una opción)

- **Flan** de vainilla con salsa de caramelo.
- Dos **bochas de helado** a elección (Americana, chocolate, dulce de leche).

Incluye bebida sin alcohol libre.



ESTÁNDAR

- Bebida **sin alcohol**.
- **Azul** Malbec.
- **Altos del Plata** Malbec.
- Cerveza **Andes**.

PREMIUM

- Bebida **sin alcohol**.
- **Vino Azul** Reserva Blend
 - o **Fabre Montmayou**
 - Magnun** Malbec.
- Cerveza **Stella Artois**.

BRINDIS

- Champagne **Chandon**.
- Champagne **Baron B**.



ESTÁNDAR

- Cerveza Andes.
- Vino Altos del Plata Malbec o Azul Malbec.
- Fernet Branca con coca.
- Whisky Red Label.
- Campari Orange.
- Gin Tonic Príncipe de los Apóstoles.
- Champagne Chandon Extra Brut.

COCTELES ESTÁNDAR

- Sernova Wild Caipi:
Vodka Sernova wild berries,
lima, almíbar.

- Mojito:
Ron Bacardi Blanco, menta fresca,
limón, almíbar, soda.



PREMIUM

- Cerveza Stella Artois.
- Vino Terrazas Reserva Malbec o Azul Reserva Blend.
- Fernet Branca con coca.
- Whisky Johnnie Walker Black Label.
- Campari Orange
- Gin Tonic Príncipe de los Apóstoles
- Champagne Chandon Extra Brut.

COCTELES PREMIUM

- Sernova Wild Caipi:
Vodka Sernova wild berries,
lima, almíbar.

- Mojito:
Ron Bacardi Blanco, menta fresca,
limón, almíbar, soda.

- Pura Vida:
Bacardi, licor de naranja, maracuyá,
jugo de naranja, sirope de frutos rojos

- Pimm's Cup:
Pimms N°1, jugo de naranja, limón,
almíbar de jengibre y soda.

- Aperitivo Entusiasta:
Carpano dry, Aperol, jugo de limón,
jugo de pomelo, almíbar y soda.

- Aperol Spritz:
Aperol, Chandon Extra Brut,
soda, rodaja de naranja.



Información General

- Estaciones en vivo disponibles.
- Opciones sin gluten, vegetarianas y veganas disponibles.
- La confirmación de los comensales se realiza 72hs previas a la realización del evento.
- Consulte por opciones celíacas, vegetarianas, veganas.



Proveedores

El Hotel cuenta con una lista de Proveedores Preferenciales (decoración, florista, audiovisuales, entretenimiento, DJ, entre otros). Consulte a su Ejecutivo de Ventas por las diferentes opciones.



Protocolo COVID19

El bienestar y la salud de nuestros huéspedes, trabajadores y proveedores son nuestro mayor interés.

El cumplimiento de las medidas preventivas, así como el reconocimiento precoz de signos y síntomas junto con el diagnóstico temprano, aislamiento, atención oportuna de casos sospechosos y confirmados, y cuidado de sus familias constituyen estrategias centrales para lograr el control de la pandemia.

El Hotel ha implementado las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación para hacer frente a la situación actual.

Para mayor información, visite nuestra página web:

<https://laurumtahotel.com.ar/covid>



La Urumpta

BY **AKEN** MIND