



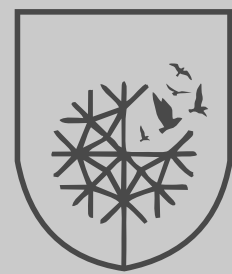
La Urumpta
HOTEL



MENÚ DE **BANQUETES**

LA URUMPTA HOTEL

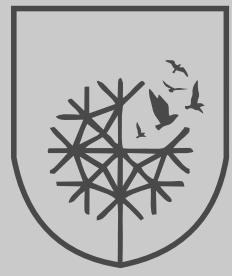




LA URUMPTA HOTEL



PRÓXIMAMENTE **SALÓN URUMPTA** - MARZO 2021



LA URUMPTA HOTEL



PRÓXIMAMENTE **SALÓN URUMPTA** - MARZO 2021



LA URUMPTA HOTEL



PRÓXIMAMENTE **QUINCHO GOURMET** - MARZO 2021



LA URUMPTA HOTEL



SUM



LA URUMPTA HOTEL



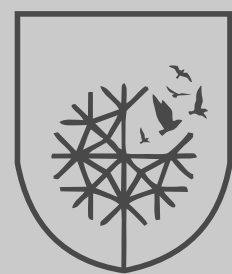
SUM



CAPACIDAD SALONES (PROTOCOLO COVID-19)

*Verificar las capacidades del salón con su Especialista en Eventos ya que éstas varían de acuerdo al mobiliario, equipo de audiovisuales, etc.

SALONES LA URUMPTA HOTEL	BANQUETES	COCKTAIL	CONFERENCIA	ESCUELA	TEATRO
SUM	-	-	6	9	20
SALÓN URUMPTA	52	-	12	24	28
URUMPTA FOYER	-	20	-	-	-
QUINCHO GOURMET	-	-	8	-	-



OPCIÓN 1
EJECUTIVO

Café / Leche / Variedad de té /
Jugo de naranja / Medialunas o tostadas / Criollos

OPCIÓN 2
CONTINENTAL

Café / Leche / Variedad de té / Jugo de naranja / Limonada / Budín /
Medialunas / Criollitos / Mini sándwiches de jamón y queso / Ensalada de
frutas / Cereales / Frutos secos

OPCIÓN 3
SALUDABLE

Café Descafeinado / Leche / Descremada / Variedad de té / Jugos de naranja
/ Yogur natural con granola / Limonada /
Ensalada de frutas / Variedad de frutos secos



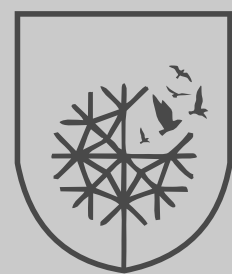
Dip de día con pan casero

PLATO PRINCIPAL

(seleccionar uno por comida)

- Tallarines caseros con salsa roja o mixta
- Pechuga de pollo grillé con guarnición
- Filete de merluza a la romana con guarnición
- Milanesa de peceto con guarnición
- Ensalada Griega, Caesar o Campo
- Tartas de Berenjena o Espinaca

Incluye 1 bebida sin alcohol por persona



Dip de día con pan casero

PLATO PRINCIPAL

(seleccionar uno por comida)

- **Ensalada Caesar:** goujonettes de pollo, hojas de estación, croutons, queso tybo y aderezo Caesar
- **Ensalada Tulum:** palta, tomates cherry, perejil, lechuga repollada, cebolla morada macerada con limón y oliva y calamares a la plancha
- **Bondiola de cerdo** braseada acompañada de calabazas al horno, chips de batatas y salsa de fondo de cocción
- **Curry thai** de pollo con langostinos y leche de coco
- **Sorrentinos** de cordero con manteca de hierbas y hongos salteados
- **Panzottis** de salmón con crema de puerros

POSTRE

(seleccionar uno por comida)

- Ensalada de fruta
- Flan con crema / dulce de leche
- Bocha de helado

Incluye 1 bebida sin alcohol por persona



ENTRADA

(seleccionar uno por comida)

- Empanadas
- Variedad de bruschettas

POSTRE

(seleccionar uno por comida)

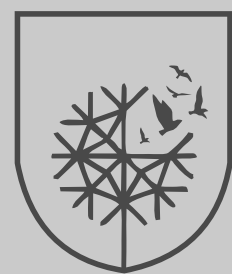
- **Ensalada de frutas**
- **Flan** con crema / dulce de leche
- **Pavlova** con frutas de estación y almíbar de menta
- **Mousse** de dulce de leche acompañado de crumble de chocolate y cascaritas de naranja
- **Brownie** de chocolate y nueces, frutos rojos y helado de crema

PLATO PRINCIPAL

(seleccionar uno por comida)

- **Lomo** acompañado con cebollas caramelizadas, papines salteados y reducción de oporto
- **Bondiola de cerdo** braseada acompañada de calabazas al horno, chips de batatas y salsa de fondo de cocción
- **Bife de chorizo** con papas asadas, chauchas y puerros salteados, mayonesa de ajo y salsa de pimientas
- **Trucha** a la plancha con vegetales grillados, cremoso de zanahoria y salsa thai
- **Curry thai** de pollo con langostinos y leche de coco
- **Sorrentinos** de cordero con manteca de hierbas y hongos salteados
- **Panzottis** de salmón con crema de puerros

Incluye 1 bebida sin alcohol por persona



Variedad de Quesos y Fiambres

BOCADITOS

- **Variedad de bruschettas** (gravlax de salmón y crema ácida / tomates cherry, gruyeres y pesto / jamón crudo, mozzarella y puerro)
- **Pinchos** caprese en aceite de albahaca
- **Pinchos** de tortilla y tomates cherry
- **Empanaditas** de carne
- Variedad de **pizzetas**

CAZUELAS

- **Pollo** al curry
- **Lomo** al oporto
- **Sorrentinos** de Cordero
- **Papas fritas**

POSTRE

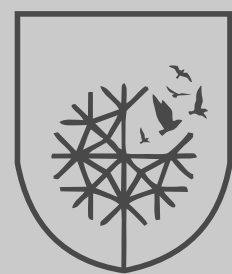
- **Pavlova** con frutas de estación y almíbar de menta
- **Mousse** de dulce de leche acompañado de crumble de chocolate y cascaritas de naranja
- **Brownie** de chocolate y nueces, frutos rojos y helado de crema

(Todos los postres son presentados en porciones individuales en forma de degustación)

Incluye Bebidas: Aguas, Aguas Saborizadas, Gaseosas

Cocktail Corto: entre 6 a 8 bocados por persona + tablas de fiambres y quesos 0.025 gr por pax.

Cocktail Largo: entre 14 a 18 bocados por persona + tabla de fiambres y quesos 0.05 gr por pax.



BRUNCH

- Variedad de **bruschettas**
- **Rabas**
- **Papas fritas**
- **Empanadas** de copetín de carne / jamón y queso
- Variedad de **pizzetas**
- **Mini sandwiches** de pan casero con jamón y queso
- Bebida sin alcohol / Limonadas
(No incluye bebida con alcohol)

POSTRE

- Mini bocaditos de brownie con dulce de leche y nuez
- Shot de pavlova con frutas de estación



Información General

- Servicio buffet disponible cuando el protocolo COVID19 lo autorice.
- Mínimo de personas para servicio buffet: 20
- Estaciones en vivo disponibles.
- Opciones sin gluten, vegetarianas y veganas disponibles.



Proveedores

El Hotel cuenta con una lista de Proveedores Preferenciales (decoración, florista, audiovisuales, entretenimiento, DJ, entre otros). Consulte a su Especialista en Eventos 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
HOTEL