



25 AÑOS
ALAIME
Asociación Latinoamericana de Instituciones de Educación

MENÚ

Congreso Internacional ALAIME 2022

CENA

VIERNES 07/10

- Entrada: Crema de zapallo camote con crutón de queso azul
- Fondo: Carne braseada (pollo ganso) con puré lionesa y salseado en su mismo jugo.
- Postre: Cheese cake de frutos rojos

ALMUERZO

SÁBADO 08/10

- Entrada: Quiche de pollo champiñón y mini ensaladilla
- Fondo: Salmon con mantequilla clarificada y saborizada con alcaparras y papas rústicas y cebolla caramelizada
- Postre: Suspiro de maracuyá

ALMUERZO

DOMINGO 09/10

- Entrada: Mix de hojas verdes, cebolla morada, tomate cherry, sésamo tostado con camarones apanados y lactonesa al limón.
- Fondo: Lomo de cerdo con salsa a la mostaza antigua con pastelera de choclo.
- Postre: torta de panqueque naranja y salsa de toffee.

CENA

DOMINGO 09/10

- Entrada: Timbal de quínoa y camarones nacionales en salsa verde
- Fondo: Suprema de pollo rellena de espinaca con vegetales asados
- Postre: semifrío de papaya

Menú Incluye: Bebida o Agua Mineral
Te, Café e infusión