



EMBASSY SUITES
HOTEL®

Caracas

Reuniones, Banquetes y Convenciones

ESTACIONES TENTADORAS

Estación México lindo:

Selección de Tacos y Quesadillas servidos con pollo, frijoles, queso, carne mechada, pimentones asados y otros, acompañados de guacamole, picantes de la casa, jalapeños y salsas típicas de México
(25 personas)

Estación de Creppes:

Deliciosos panqueques rellenos con champignones, espinacas, pollo, vegetales, maíz, carne mechada, pimentones asados y otros, preparados por un Chef en el momento y servidos con una amplia selección de salsas para acompañar
(25 personas)

Estación La Tasca:

Surtido de tortillas; Española, Criolla, De Vegetales, Florentina y De Champignones, preparadas frente al cliente y servidas con picantes y salsas caseras
(25 personas)

Estación Suiza:

Clásico Fondu con tres tipos de queso y vino blanco, preparado a la vista por un Chef y servido con deliciosos panes caseros para untar
(25 personas)

Estación Flambé I:

Camarones ecuatorianos salteados al wok, flambeados con cognac y bisque, preparados y servidos en el momento por nuestro Chef.
(25 personas)

Estación Flambé II:

Puntas de lomito salteadas al ajillo con perejil, vino blanco y un toque de ají
(25 personas)



EMBASSY SUITES
HOTEL®

Caracas

Reuniones, Banquetes y Convenciones

ESTACIONES DE TRINCHE

Las piezas son Trinchadas por un Chef y servidas como tapaditos enpanecillos franceses acompañadas de una gran variedad de salsas como Tártara , Guacamole , Dijon , Picantes, BBQ , Guasacaca y otra

Roast Beef a la Inglesa :

Cocinado al horno con toques de pimienta negra y mostaza dijon
(Recomendado para 40 a 50 personas aprox. por pieza)

Pavo Asado Relleno :

Cocinado al horno en su punto con un toque de Páprika y vino blanco
(Recomendado para 60 a 70 personas aprox. por pieza)

Salmón Del Pacifico:

Pochado al estilo Hawai, manteniendo todo su sabor y jugo en su interior
(Recomendado para 50 a 60 personas aprox. por pieza)

Jamón De Pierna Margarita :

Preparado al horno con piña, mostaza y azúcar morena
(Recomendado para 70 a 80 personas aprox. por pieza)

Pernil De Cerdo Criollo

Marinado con ajo, comino criollo, finas hierbas y pimienta , para luego ser cocinado y glaseado al horno con jugo de piña
(Recomendado para 40 a 50 personas aprox. por pieza)

Pierna De Res Entera:

Cocinada al horno con Batido ingles para mantener todo su jugo y sabor.
(Recomendado para 150 a 160 personas aprox. por pieza)