



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)