

*MENÚ*  
*DE*  
*BANQUETES*

---

*Ante todo quisiéramos agradecer por a ver elegido, al Hotel Cumanagoto para realizar su evento, en nombre de todo el personal que labora en el hotel, reciba un cordial saludo.*

*Hemos creado una selección de platos nacionales e internacionales, donde podrá degustar la más selecta y exquisita gastronomía, bajo la dirección de nuestro chef.*

*La selección de nuestros Buffets son electivas, donde podrá realizar la combinación de platos que más se adapte a su evento.*

**Buffet Cumanagoto** (A partir de 30 personas) A escoger.

Dos (2) Sopa o Crema.

Cuatro (4) Entradas.

Tres (3) Principales.

Tres (3) Guarniciones.

Cuatro (4) Postres.

Bs. 70.000 p/p + imp.

Bs. F. 70,00 p/p + imp.

**Buffet Paria**

(A partir de 30 personas) A escoger.

Una (1) Sopa o Crema.

Tres (3) Entradas.

Tres (3) Principales.

Tres (3) Guarniciones.

Tres (3) Postres.

Bs. 65.000 p/p + imp.

Bs. F. 65,00 p/p + imp.

*También podrá contar con nuestras distintas estaciones y buffets temáticos.  
Gracias por elegirnos.*

## ***Buffet Cumanagoto***

### **\*\*\*Sopas y Cremas\*\*\***

*Crema Parmentiere (papa)*

*Crema Guanábana*

*Crema de Maíz*

*Crema de Espárragos*

*Sopa de Mariscos*

*Sopa de Mero y Camarones*

*Sopa de Mejillones*

*Bisque de Langostinos*

\*\*\*

### **\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Premier*

*Ensalada de lechosa, aguacate, salmón ahumado*

*Ensalada de camarones y cangrejo*

*Ensalada de salmón, aros de calamar, fresa y nueces sobre cama de lechugas*

*Ensalada Caprichosa (pollo y queso roquefort)*

*Ensalada Oriental ( brotes, champiñones y lechuga)*

*Ensalada Papas y Calamares*

\*\*\*

### **\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Mero con frutos del mar en crema*

*Medallón de atún en salsa de aros de calamar*

*Salmón en salsa (teriyaki) y ajonjolí*

*Cangrejo en chutney de mango*

*Medallones de lomo en salsa de ron y nueces*

*Filet Mignon con salsa de champiñones*

*Lomo relleno en salsa de espárragos*

*Medallones de cerdo en salsa de melocotón y almendras fileteadas*

*Brochetas mixtas con salsa de romero*

*Galantitas de pollo en salsa de balsamico*

*Brochetas mar y tierra*

*Pavo relleno con salsa de ciruelas*

\*\*\*

## ***Buffet Cumanagoto***

### **\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Arroz Salvaje*  
*Arroz de Camarones Azafranado*  
*Arroz Charvutier (jamón serrano)*  
*Pasta corta con ragu de jamón serrano*  
*Lasaña de Espina y Ricotta*  
*Torteline 4 Quesos*  
*Pastas al Cous Cous (sémola salteada c/ mantequillas finas hierbas)*  
*Amonier de vegetales (max 50 pax )*  
*Lazos de Vegetales (max 50 pax )*  
*Parisien de Vegetales*  
*Risottos al gusto (champiñón, mariscos, vegetales) max 50 pax servido*  
*Papas Lusitanas (chorizo español)*  
*Jardinera de Vegetales en salsa de Ostras*  
*Pimientos rellenos con champiñones (máx. 50 pax)*  
*Coliflor y Brócolis al vapor en salsa de champaña y almendras con julianas de salmón ahumado.*

\*\*\*

### **\*\*\*Postres\*\*\***

*Tiramisu*  
*Peras Y Manzanas Al Vino Tinto*  
*Suofle de chocolate (max 50 pax) servido c/crema inglesa*  
*Strudrel de manzana con salsa de vainilla*  
*Torta de queso con fresas*  
*Crema bruleé (max 50 pax servido)*  
*Mil hojas de melocotón y fresas*  
*Canolí con chispas de chocolate y melocotón*

\*\*\*

***Bs.70.000,00 Bs.F.70, 00***  
**Precios por persona, No incluyen**  
**Impuestos 9% ni el 10% servicio.**

## **Buffet Paria**

### **\*\*\*Sopas y Cremas\*\*\***

*Sopa Pollo*

*Sopa Carne*

*Sopa Pescado*

*Minestrón*

*Crema de Zanahoria c/crutones de pan*

*Crema de Apio*

*Crema de Guacuco*

*Chupe de Camarones*

*Chupe de Pollo*

*Crema de Tomate*

*Crema de Calabaza*

\*\*\*

### **\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Italiana (Pasta)*

*Ensalada Capresa*

*Ensalada Cesar Tradicional*

*Ensalada Mixta (lechuga, tomate, aguacate, palmito, pepino, cebolla)*

*Ensalada Rusa (papa, zanahoria)*

*Ensalada Nicoise*

*Ensalada Alemana (papa, tocineta y salchicha)*

*Champiñón vinagreta*

*Papas Peruanas (huancaína)*

\*\*\*

### **\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Puré de Papas al gusto (zanahoria, espinaca, batata)*

*Arroz Azafranado*

*Arroz Primavera (vegetales)*

*Arroz Mexicano (tomate)*

*Plátanos Caribeños (dulces)*

*Papas Horneadas*

*Papas en Finas Hierbas*

*Papas a la Crema*

*Pastiche de Berenjenas y Calabacín*

*Vegetales Salteados*

*Zanahorias vichy glaseadas con miel y mostaza*

*Brócolis y Coliflor al graten*

### **Buffet Paria**

#### **\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Asado negro con champiñones*  
*Lomito al vino tinto*  
*Medallones solomo a la pimienta*  
*Strogonoff de lomito*  
*Strogonoff de pollo*  
*Strogonoff a la cazadora*  
*Milanesa de pollo a la parmesana*  
*Pollo relleno en salsa de champaña*  
*Lomo de cerdo en chutney de frutas*  
*Costillas de cerdo BB-Q*  
*Mero en salsa de ajo-porro*  
*Medallones de dorado en salsa de alcaparra y limón*  
*Medallón de pescado rebozado*  
*Ruedas de sierra en salsa de guacuco*  
\*\*\*

#### **\*\*\*Postres\*\*\***

*Selva Negra*  
*Quesillo*  
*Pastelería Francesa*  
*Profiteroles*  
*Mousse al gusto (fresa, chocolate, parchita)*  
*Tres Leches*  
*Mil Hojas*  
*Pie (manzana, ciruela, limón)*  
*Tortas (fresa, chocolate)*  
\*\*\*

**Bs. 65.000,00 Bs.F.65,00**

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

## ***Buffet Cumana***

**\*\*\*Sopa\*\*\***

*Sopa de Pescado*

\*\*\*

**\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Mixta*

*Ensalada Rusa*

*Ceviche de pescado*

\*\*\*

**\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Asado Negro con champiñones*

*Pastel de Chucho*

*Lomo de Cerdo en chutney de frutas*

\*\*\*

**\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Arroz Estilo "Primavera"*

*Zanahorias vichy glaseadas con miel y mostaza*

*Papas en Finas Hierbas*

\*\*\*

**\*\*\*Postres\*\*\***

*Quesillo*

*Selva Negra*

*Mouse de Parchita*

*Torta de Piña*

\*\*\*

**\*\*\*Panes\*\*\***

*Variedad de Panes*

***Bs. 65.000,00    Bs. F. 65,00***

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

## ***Buffet Venezolano***

### ***\*\*\*Sopas\*\*\****

*Sopa de Chipi Chipi*

***\*\*\****

### ***\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\****

*Ensalada Picada de Berro, Aguacate y Palmito con Aderezo Criollo*

*Ensalada Capresa*

*Ensalada de Gallina*

*Sardinias en Escabeche*

*Selección de Panes Nacionales y Arepitas*

***\*\*\****

### ***\*\*\*Platos Principales\*\*\****

*Corte Venezolano de Res a la Parrilla con salsa Guasacaca*

*Parguito Frito en su piel con Mojito al Limón*

*Polvorosa de Pollo*

*Yuca Sancochada y Frita con Mantequilla "Maitre d' Hotel"*

*Arroz Blando con Baranda (Tajadas de Plátanos Fritos)*

*Caraotas Negras Refritas*

***\*\*\****

### ***\*\*\*Postres\*\*\****

*Quesillo coco*

*Torta de Chocolate*

*Cascos de Guayaba*

***Bs. 65.000,00 p/p Bs.F. 65,00***

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

## ***Buffet Italiano***

### **\*\*\*Sopas\*\*\***

*Minestrone*

\*\*\*

### **\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Italiana*

*Ensalada Capresa*

*Champiñón Vinagreta*

*Ensalada Cesar*

\*\*\*

### **\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Strogonoff de Lomito*

*Milanesa de Pollo a la parmesana*

*Medallones de dorado en salas de alcaparra y limón*

\*\*\*

### **\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Arroz Azafranado*

*Papas en finas hierbas*

*Brócolis y Coliflor al graten*

### **\*\*\*Postres\*\*\***

*Profiteroles*

*Mouse de Chocolate*

*Pie de limón*

***Bs. 65.000,00 p/p Bs. F. 65,00***

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

***Estaciones & Trinches***

**\*\*\*ESTACIONES DE CREPES\*\*\***

*Camarones, champiñones y maíz*

***Bs. 28.000 p/p***

***Bs. F. 28,00 p/p***

**\*\*\*ESTACIÓN DE ARROZ ORIENTAL\*\*\***

*Carne, pollo y cerdo*

***Bs. 28.000 p/p***

***Bs. F.28,00 p/p***

\*

**\*\* ESTACIÓN DE ITALIANA \*\*\***

*Pasta variada, Rissoto Camarones, champiñones y vegetales*

***Bs. 32.000 p/p***

***Bs. F.32,00 p/p***

**\*\*\* ESTACIÓN DE SUSHI \*\*\***

*Rolls variados (California y Alaska)*

***Bs. 42.000 p/p***

***Bs. F.42,00 p/p***

**\*\*\* ESTACIÓN PASTAS \*\*\***

*Pastas al gusto*

***Bs. 28.000 p/p***

***Bs. F.28,00 p/p***

**\*\*\* ESTACIÓN MEXICANA \*\*\***

*Fajitas y tacos*

***Bs. 28.000 p/p***

***Bs.F. 28,00p/p***

**\*\*\* ESTACIÓN CESAR \*\*\***

***Bs. 25.000 p/p***

***Bs. F. 25,00 p/p***

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

## *Estaciones & Trinches*

**\*\*\* ESTACIÓN SOPA \*\*\***

*Bs. 22.000 p/p*

*Bs. F. 22,00 p/p*

**\*\*\* Trinches \*\*\***

*Pernil de Cerdo*

*Lomito Wellington*

*Punta Trasera*

*Solomo al Romero*

*Lomo de Cerdo al horno*

*Mero a la Sal*

*Pavo horneado*

*Pollos horneados*

***Min. 30 Personas por Estación.  
Precios por persona, No incluyen  
Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

## *Coffee Breaks*

### **\*\*\*La Mañana\*\*\***

*Variedad de Papelería Miniatura de Desayuno  
Danéses y Croissants  
Café, Café Descafeinado, Leche y Té  
Jugo*

**Bs. 22.000,00 Bs. F. 22,00 p/p más impuestos**  
\*\*\*

### **\*\*\*La Tarde\*\*\***

*Galletas con Chips de Chocolate  
Galletas de Coco  
Galletas de Almendras  
Café, Café Descafeinado, Leche y Té  
Refrescos Variados*

**Bs. 24.000,00 Bs. F. 24,00 p/p más impuestos**  
\*\*\*

### **\*\*\*El Criollo\*\*\***

*Empanaditas Variadas, (3)  
Brochetas de fruta con miel  
Café, Café Descafeinado, Leche y Té  
Jugo*

**Bs. 21.000,00 Bs. F. 21,00 p/p más impuestos**  
\*\*\*

### **\*\*\*La Rue de Paris\*\*\***

*Pastelería Francesa Variada  
Galletas Variadas  
Croissants de Chocolate Recién Horneados  
Café, Café Descafeinado, Leche y Té  
Jugo*

**Bs. 22.000,00 Bs. F. 22,00 p/p más impuestos**  
\*\*\*

**\*\*\*En el Spa\*\*\***

*Variedad de Yogurt*

*Galletas de Avena*

*Ensalada de Frutas Frescas en Cubitos*

*Granola Natural*

*Café, Café Descafeinado, Leche y Té*

*Jugos*

**Bs. 22.000,00 Bs. F. 22,00 p/p más impuestos**

\*\*\*

**\*\*\*El Bosque\*\*\***

*Pie de Manzana*

*Mini Pastelitos de Pollo*

*Croissants de Chocolate*

*Café, Café Descafeinado, Leche y Té*

*Jugos Tropicales o Refrescos*

**Bs. 22.000,00 / Bs. F. 22,00p/p más impuestos**

\*\*\*

**\*\*\*Peras y Manzanas\*\*\***

*Tartaletas de Manzana*

*Mini Strudels de Manzana*

*Ensalada de Frutas con Peras y Manzanas*

*Tartaletas de Peras*

*Café, Café Descafeinado, Leche y Té*

*Variedad de Refrescos*

**Bs. 22.000,00 Bs. F. 22,00 p/p más impuestos**

\*\*\*\*

**\*\*\*Servicio de Café por 5 horas\*\*\***

*Café, café descafeinado, leche y te*

**Bs. 11.000,00 Bs. F. 11,00 p/p mas impuestos**

\*\*\*

**\*\*\*Servicio de Café por 8 horas\*\*\***

*Café, café descafeinado, leche, te y refrescos variados*

**Bs. 19.000,00 Bs. F. 19,00 p/p mas impuestos**

## ***Buffet Infantil***

### ***\*\*\*Menú Infantil I\*\*\****

*Mini Pizza Margarita  
Dedos de Pollo con Money mustard y Papas fritas  
Tequeños  
Profiterol de chocolate y Gelatina  
Refrescos variados*  
\*\*\*

### ***\*\*\*Menú Infantil 2\*\*\****

*Mini hamburguesas con papas fritas  
Perros Calientes con papas fritas  
Tequeños  
Brazo gitano de melocotón  
Besos de oreo  
Refrescos variados*  
\*\*\*

### ***\*\*\*Menú Infantil 3\*\*\****

*Mini pepito de carne  
Mini pepito de pollo  
Tequeños  
Mini Mil hojas  
Tartaleta de melocotón  
Refrescos variados*  
\*\*\*

***Bs. 70.000,00 / Bs. F. 70,00 incluye el uso de piscina por niño.  
Bs. 75.000,00 / Bs. F. 75,00 incluye el uso de piscina por adulto.***

***Precios por persona, No incluyen  
Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

***Paquete Gold***  
***(Mínimo 100 personas)***  
***Incluye:***

**Pasapalos**  
(08 unidades por persona)  
*Incluye variedad de pasapalos fríos y calientes*

\*\*\*

**Exquisita Cena Buffet o Estaciones Gourmet Regionales (3)**  
*Opciones a escoger entre nuestros variados Buffets y Estaciones Regionales*

\*\*\*

**Descorche Ilimitado de Whisky, Champagne & Vino**  
*Incluye servicio de Cristalería, Hielo & Mezcladores (Sodas, Agua & Gaseosas)*

\*\*\*

**Decoración acorde a las Estaciones o al Buffet escogido**  
*(02) Arreglos de Florales para el Buffet o arreglo de estaciones*

\*\*\*

**Mantelería de Lujo**  
*Variedad de Colores y Estilos a escoger*

\*\*\*

**Suite Nupcial para la Noche de Bodas**  
*Incluye botella de champagne, arreglo floral, frutas y desayuno en la habitación*

\*\*\*

**Suite Nupcial para la Noche de Aniversario**  
*Incluye botella de champagne, arreglo floral, frutas y desayuno en la habitación*

\*\*\*

**Salón**  
*Incluye salón y servicio de meseros*

\*\*\*

**Bs. 150.000,00 / Bs. F. 150,00 por persona**  
Incluye Impuestos de Ley y Servicio

***Promoción Valida hasta Diciembre de 2007***

## ***Buffet Gold***

### **\*\*\*Sopas y Cremas \*\*\***

*Sopa Pollo*  
*Sopa Carne*  
*Sopa Pescado*  
*Minestrón*  
*Crema de Apio*  
*Chupe de Camarones*  
*Chupe de Pollo*  
*Crema de Tomate*  
*Crema de Calabaza*

\*\*\*

### **\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Italiana (Pasta)*  
*Ensalada Capresa*  
*Ensalada Cesar Tradicional*  
*Ensalada Mixta (lechuga, tomate, aguacate, palmito, pepino, cebolla)*  
*Ensalada Rusa (papa, zanahoria)*  
*Ensalada Alemana (papa, tocineta y salchicha)*  
*Champiñón vinagreta*  
*Papas Peruanas (huancaína)*

\*\*\*

### **\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Asado negro con champiñones*  
*Lomito al vino tinto*  
*Medallones solomo a la pimienta*  
*Strogonoff de lomito*  
*Strogonoff de pollo*  
*Strogonoff a la cazadora*  
*Milanesa de pollo a la parmesana*  
*Lomo de cerdo en chutney de frutas*  
*Medallones de dorado en salsa de alcaparra y limón*  
*Medallón de pescado rebozado*  
*Ruedas de sierra en salsa de guacuco*

\*\*\*

## **Buffet Gold**

### **\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Puré de Papas al gusto (zanahoria, espinaca, batata)*  
*Arroz Primavera (vegetales)*  
*Arroz Mexicano (tomate)*  
*Plátanos Caribeños (dulces)*  
*Papas Horneadas*  
*Papas en Finas Hierbas*  
*Papas a la Crema*  
*Vegetales Salteados*  
*Zanahorias vichy glaseadas con miel y mostaza*  
*Brócolis y Coliflor al graten*

### **\*\*\*Postres\*\*\***

*Selva Negra*  
*Quesillo*  
*Pastelería Francesa*  
*Profiteroles*  
*Tres Leches*  
*Mil Hojas*  
*Pie (manzana, ciruela, limón)*  
*Tortas (fresa, chocolate)*  
**\*\*\***

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***

***Paquete Platinum***  
***(Mínimo 100 personas)***

***Incluye:***

**Pasapalos**

*(10 unidades por persona)*

*Incluye variedad de pasapalos fríos y calientes*

\*\*\*

**Exquisita Cena Buffet o Estaciones Gourmet Regionales (3)**

*Opciones a escoger entre nuestros variados Buffets y Estaciones Regionales*

\*\*\*

**Descorche Ilimitado de Whisky, Champagne & Vino**

*Incluye servicio de Cristalería, Hielo & Mezcladores (Sodas, Agua & Gaseosas)*

\*\*\*

**Champagne Chilena para el Brindis (15)**

\*\*\*

**Decoración acorde a las Estaciones o al Buffet escogido**

*(02) Arreglos de Flores para el Buffet, arreglo de estaciones & Matas con Luces dentro del Salón*

\*\*\*

**Mantelería de Lujo**

*Variedad de Colores y Estilos a escoger*

\*\*\*

**Suite Nupcial para la Noche de Bodas**

*Incluye botella de champagne, arreglo floral y de frutas y desayuno en la habitación*

\*\*\*

**Suite Nupcial para la Noche de Aniversario**

*Incluye botella de champagne, arreglo floral, frutas y desayuno en la habitación*

\*\*\*

**Bs. 200.000,00 / Bs. F. 200,00 por persona**

*Incluye Impuestos de Ley y Servicio*

\*\*\*

**Salón**

*Incluye salón y servicio de meseros*

***Promoción Valida hasta Diciembre de 2007***

## ***Buffet Platinum***

### **\*\*\*Sopas y Cremas\*\*\***

*Crema Parmentiere (papa)*

*Crema de Maíz*

*Crema de Espárragos*

*Sopa de Mariscos*

*Sopa de Mero y Camarones*

*Sopa de Mejillones*

\*\*\*

### **\*\*\*Ensaladas y Entremeses\*\*\***

*Ensalada Premier*

*Ensalada de camarones y cangrejo*

*Ensalada de salmón, aros de calamar, fresa y nueces sobre cama de lechugas*

*Ensalada Caprichosa (pollo y queso roquefort)*

*Ensalada Oriental ( brotes, champiñones y lechuga)*

*Ensalada Papas y Calamares*

\*\*\*

### **\*\*\*Platos Principales\*\*\***

*Mero con frutos del mar en crema*

*Medallón de atún en salsa de aros de calamar*

*Cangrejo en chutney de mango*

*Medallones de lomito en salsa de ron y nueces*

*Filet Mignon con salsa de champiñones*

*Lomito relleno en salsa de espárragos*

*Medallones de cerdo en salsa de melocotón y almendras fileteadas*

*Brochetas mixtas con salsa de romero*

*Galantitas de pollo en salsa de balsamico*

*Brochetas mar y tierra*

\*\*\*

**\*\*\*Guarniciones\*\*\***

*Arroz Salvaje*  
*Arroz Charvutier (jamón serrano)*  
*Pasta corta con ragu de jamón serrano*  
*Lasaña de Espina y Ricotta*  
*Pastas al Cous Cous (sémola salteada c/ mantequillas finas hierbas)*  
*Amonier de vegetales*  
*Parisien de Vegetales*  
*Papas Lusitanas (chorizo español)*  
*Jardinera de Vegetales en salsa de Ostras*  
*Coliflor y Brócolis al vapor en salsa de champaña y almendras con julianas de salmón ahumado.*  
\*\*\*

**\*\*\*Postres\*\*\***

*Tiramisu*  
*Peras Y Manzanas Al Vino Tinto*  
*Suofle de chocolate (max 50 pax) servido c/crema inglesa*  
*Strudrel de manzana con salsa de vainilla*  
*Torta de queso con fresas*  
*Crema bruleé (max 50 pax servido)*  
*Mil hojas de melocotón y fresas*  
*Canolí con chispas de chocolate y melocotón*  
\*\*\*

***Precios por persona, No incluyen  
Bebidas ni Impuestos 9% ni el 10% servicio.***