

B *Antigua
Boreal*

Menú

Eventos





Menú Eventos



Información General

Detalles del Servicio

Adjunto nuestro menú de eventos, en el cual podrás ver las opciones y seleccionar los platillos que más te guste.

Para la realización de eventos en nuestras instalaciones, se permite seleccionar un máximo de 2 opciones diferentes en el menú a servir, estableciendo las cantidades exactas para cada uno, todo esto para asegurar un buen servicio y la mejor experiencia para tus invitados.

Para realizar una reservación con nosotros, es necesario seleccionar los platillos a servir y se debe cancelar anticipadamente el 60% del total para poder garantizar el espacio con nosotros.

Todo evento o servicio solicitado en 48 a 24 horas antes del día del evento tendrá un recargo del 15% de los precios normales del menú y deberá ser cancelado el 100% del evento, eso siendo el caso que haya disponibilidad.

El menú establecido no podrá tener cambios el día del evento y en caso de que no asistan todos los invitados, se deberá cancelar de igual forma todos los platillos solicitados y esto serán empacados para llevar.

- Todos los precios de los menús incluyen IVA.
- El 10% de servicio será agregado a la cuenta final.

Menú Establecido

- Escoge el menú que más se adapte a tu evento.

Puedes elegir:

- Entrada
- Plato fuerte
- Acompañamientos
- Bebida
- Postre

Decoraciones Especiales

No se podrán quitar decoraciones propias del restaurante ni tampoco colocar clavos o anclajes que dañen paredes o muebles para decoración. La decoración del evento se debe quitar inmediatamente al finalizar el mismo.

Mobiliario y Cristalería

- El servicio se realizará con nuestro propio mobiliario y la cristalería de uso del restaurante.

Cancelaciones

-Si por algún motivo de fuerza mayor el evento es cancelado, se deberá de realizar una notificación por escrito y se aceptará.

-15 días antes del evento se podrá realizar una cancelación con el 50% de reintegro del anticipo.

-Se puede reagendar el evento con 15 días de anticipación confirmando la disponibilidad.

Extras

Café de Antigua Guatemala + Q15 por persona (10 oz.)

Agregar refill ilimitado a bebidas naturales +Q20 por persona (16 oz.)

Todo los alimentos y bebidas extras consumidos el día del evento, deberá ser pagado en efectivo, tarjeta de crédito o débito el mismo día del evento.

Descorches

Puedes llevar el postre favorito para tus invitados Q10 por persona.

Vino o champagne Q100 por botella.

Botella de licor Q180.00.

Tiempo estimado por evento 3 horas - Aceptamos: **Visa en Cuotas**





Menú Eventos



Carpaccio

Entradas para 5-6 personas

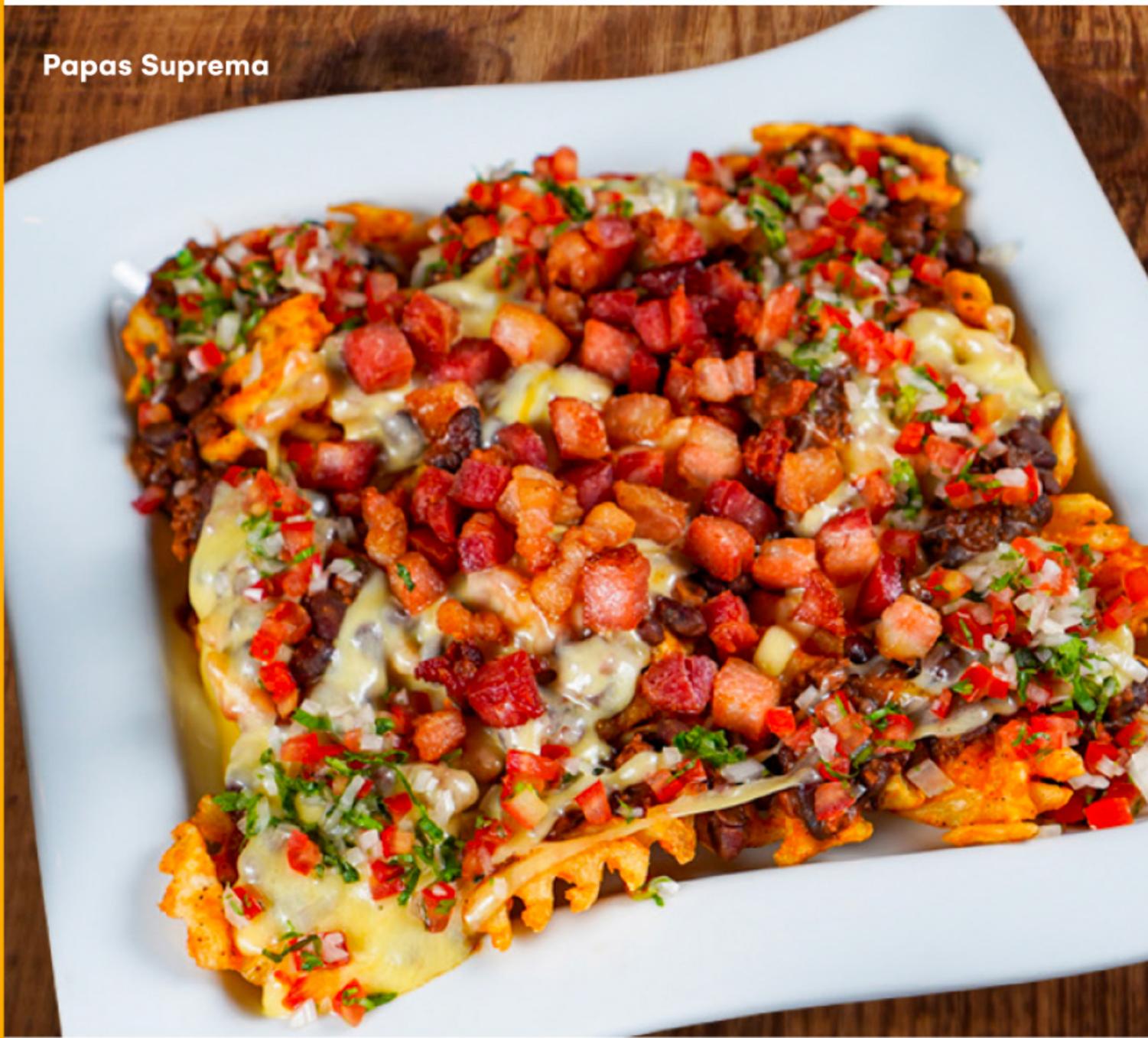
CARPACCIO Finas rodajas de lomo de res sazonadas con aceite de oliva extra virgen, queso parmesano, alcaparras baby, puerro con un toque de limón, sal y pimienta, acompañado de crostinis.

BOLA DE QUESO Deliciosa combinación de queso crema, queso cheddar y frutos secos o tomates deshidratados, pesto y lascas de almendra, acompañada de crostinis.

PECHUGUITAS Deliciosos trozos de pechuga empanizadas, acompañadas de tu salsa favorita: BBQ o Buffalo. Acompañado de bastones de apio y zanahoria.

PAPAS SUPREMA Crujientes papas waffle con nuestro chilli de la casa, salsa de queso cheddar, tocineta ahumada y pico de gallo.

Papas Suprema





Menú Eventos



Lasaña Bolognesa



Platos Fuertes

LASAÑA BOLOGNESE La tradicional mezcla de carne de res molida, salsa de tomate, queso mozzarella y especias italianas, gratinada y acompañada de pan con mantequilla.

LASAÑA CARBONARA Salsa a base de crema con trozos de tocineta ahumada y pechuga de pollo gratinada y acompañada de pan con mantequilla.

CAVATINI BOLOGNESE La tradicional mezcla de carne de res molida, salsa de tomate, queso mozzarella y especias italianas, gratinada y acompañada de pan con mantequilla.

CAVATINI CARBONARA Salsa a base de crema con trozos de tocineta ahumada y pechuga de pollo gratinada y acompañada de pan con mantequilla.

ENCHILADAS SUIZAS Tres deliciosas tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo desmenuzada con un toque de cebolla sofrita bañada en una de nuestras exquisitas salsas criollas verde o roja cubierta de nuestra mezcla de quesos fundidos con un toque de crema

LEMON CHICKEN Filete de pechuga de pollo a la plancha con salsa de cilantro con un toque de limón.

PULLED PORK Jugosa pierna de cerdo bañada en nuestra especial salsa BBQ, cebolla caramelizadas, pepinillos, queso fundido sobre un pan ciabatta.

BURGER DE POLLO Deliciosa pechuga de pollo empanizada sobre pan brioche, tomate y aderezo chipotle de la casa.

BURGER DE LOS ALPES Jugosa torta de res sobre un delicioso pan brioche acompañado de queso suizo, champiñones a la mantequilla, servida en una cama de lechugas frescas, tomate manzano y cebolla caramelizada.

Deep Dish Personal o porcionada (1 porción de Seven Meat y 1 porción de Chicken Bacon)

SEVEN MEAT La combinación perfecta de embutidos: chorizo ahumado, salami, pepperoni, tocineta, jamón, chorizo uruguayo y salchicha italiana con nuestra deliciosa salsa marinara todo esto cubierto con libra y media de mezcla de quesos fundidos en horno de leña.

CHICKEN BACON Trocitos de tocineta ahumada, deliciosa pechuga de pollo desmenuzada, espinaca, champiñones salteados, con salsa blanca y reducción de vino blanco cubierto por libra y media de mezcla de quesos fundidos en horno de leña.

ELIGE ENTRE NUESTRAS OTRAS ESPECIALIDADES:
MARGAROTA, VEGETARIANA, BBQ Y PEPIAN.



Deep Dish Pizza Seven Meat



Menú Eventos



Ensalada Boreal



Acompañamientos

ENSALADA CÉSAR Crujiente lechuga romana con nuestro aderezo César, pechuga de pollo a la plancha acompañada con queso parmesano y crotones.

ENSALADA BOREAL Trozos de pollo a la plancha, con una fresca mezcla de lechugas, maíz dulce, pico de gallo, queso cheddar, acompañada de crotones y aderezo de la casa.

VEGETALES SALTEADOS con un toque de mantequilla (Zucchini, zanahoria, berenjena, chile morrón y champiñones.)

SOUFFLÉ DE PAPÁ preparado con papas cocidas y reducidas a puré, mezcladas con mantequilla, queso y condimentos seleccionados.

PAPAS WAFFLE crujientes y deliciosas papas con corte waffle.

Postres

CHEESECAKE CLÁSICO Delicioso y cremoso postre al estilo Antigua Boreal.

3 LECHES Delicioso bizcocho con mezcla de tres leches con un toque de Amarula.

BROWNIE Brownie de 1 piso acompañado de helado de vainilla, sirope de chocolate y pecanas.

TIRAMISÚ Exquisito capricho italiano para los amantes del dulce y el café, que combinan con sabores suaves del queso mascarpone con toques de amaretto y cacao amargo.

Bebidas

GASEOSAS: pepsi, 7up, grapette, mirinda y coca cola.

NATURALES: horchata, tamarindo, rosa de jamaica, limonada o naranjada.



Cheesecake Clásico



Menú Eventos



Evento Majadas Once

OPCIÓN 1

- 1 entrada
- 1 plato fuerte
- 2 acompañamiento
- 1 postre
- 1 bebida 16 oz

Q.159

por persona

OPCIÓN 2

- 1 entrada o postre
- 1 plato fuerte
- 1 acompañamiento
- 1 bebida 16 oz

Q.149

por persona

OPCIÓN 3

- 1 plato fuerte
- 1 acompañamiento
- 1 bebida 16 oz

Q.139

por persona



Evento Antigua Guatemala



Menú Eventos



Infantiles

MAC & CHEESE macarrones con una deliciosa salsa de queso cheddar y un toque de parmesano acompañado de pan con mantequilla.

CAVATINI KIDS la tradicional mezcla de salsa boloñesa con carne molida y queso mozzarella, gratinada y acompañada de pan con mantequilla.

CHICKEN FINGERS Deditos de pechuga de pollo empanizados, acompañados con salsa honey mustard y papas waffle.

QUESADILLA DE POLLO Tortilla de harina con queso cheddar y mozzarella fundido con trozos de pechuga de pollo acompañada de papas waffle.

- Brownie 1 piso
- Bola de helado
- Algodón de azúcar



Quesadilla de Pollo

Q.89

por niño

Mac & Cheese



B Antigua Boreal

 5165-1950

 eventos@antiguaboreal.com

   /AntiguaBoreal

