

**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

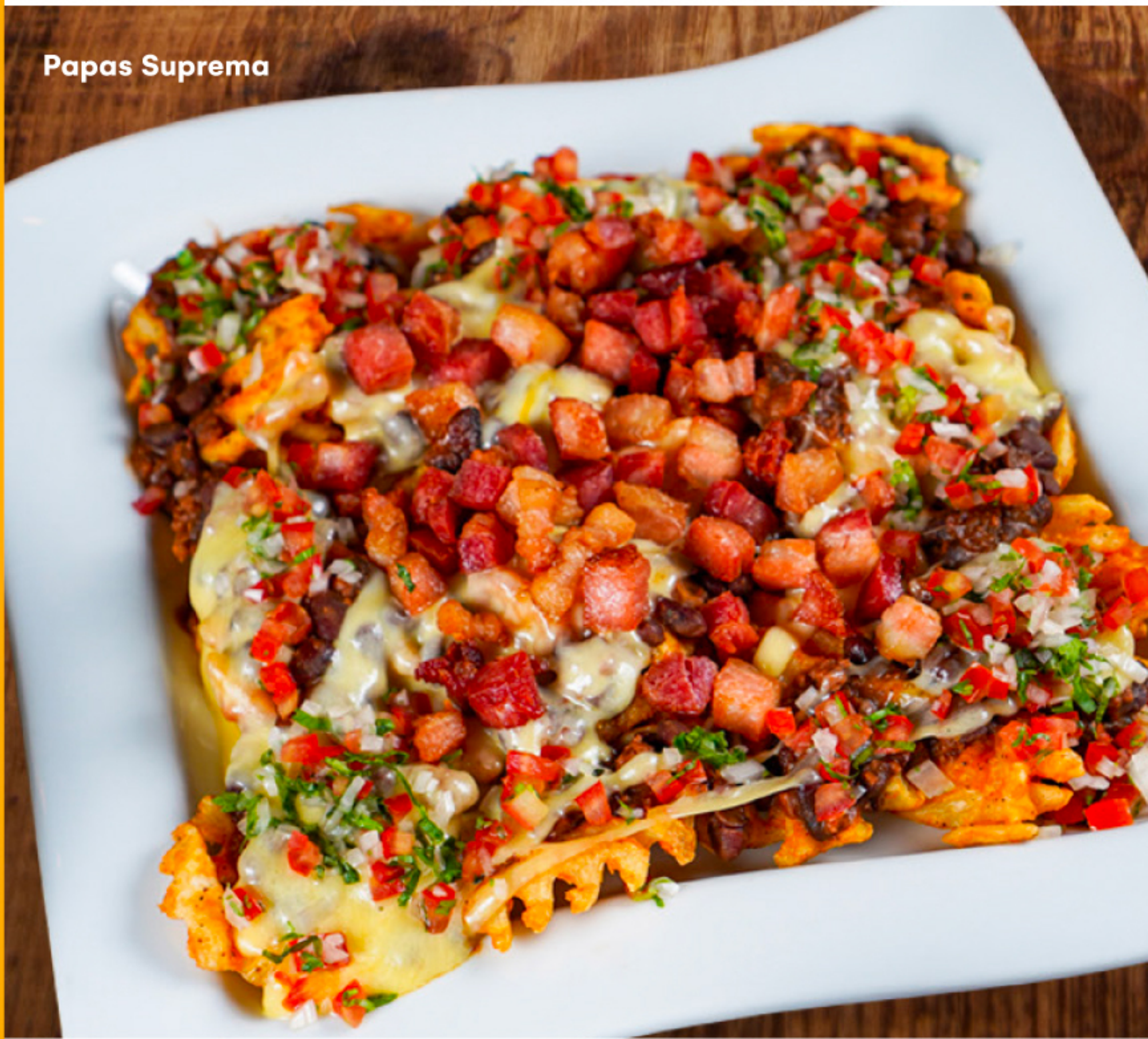
**CARPACCIO** Finas rodajas de lomo de res sazonadas con aceite de oliva extra virgen, queso parmesano, alcaparras baby, puerro con un toque de limón, sal y pimienta, acompañado de crostinis.

**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<sup>Antigua</sup> Boreal

 5165-1950

 [eventos@antiguaboreal.com](mailto:eventos@antiguaboreal.com)

   /AntiguaBoreal

