



EVENTOS
il buongustaio



Salón principal	80 personas
Salón y jardín entarimado	200 personas
Bar	20 personas
Terraza Hotel	20 personas
Privado 1	25 personas
Privado 2	15 personas
Capacidad máxima	200 personas

ILB cuenta con espacios dinámicos que se acomodan a las necesidades de tu evento.



Exclusividad

Aquí encontrarás los requisitos de exclusividad. Cada evento requiere un consumo mínimo dependiendo del día y horario de tu evento.

	Exclusividad	Día	Horario	Límite de finalización	Horas Evento	Consumo mínimo A&B	Servicio 15%	Total
Desayuno	Evento Exclusivo	Lunes a viernes	7:30 a.m a 10:00 a.m.	10:30 a. m.	Máximo 4 horas de servicio	\$ 1,000.00	\$ 150.00	\$ 1,150.00
Desayuno	Evento Exclusivo	Sábado	7:30 a.m a 10:00 a.m.	10:30 a. m.	Máximo 4 horas de servicio	\$ 2,000.00	\$ 300.00	\$ 2,300.00
Brunch	Evento Exclusivo	Sábado	10:00 a.m a 2:30 p.m.	3:00 p. m.	Máximo 4 horas de servicio	\$ 2,000.00	\$ 300.00	\$ 2,300.00
Almuerzo	30 invitados	Lunes a viernes	12:00 p.m. a 2:30 p.m.	3:00 p. m.	Máximo 4 horas de servicio	\$ 2,500.00	\$ 375.00	\$ 2,875.00
Almuerzo	30 invitados	Sábado	12:00 p.m. a 2:30 p.m.	3:00 p. m.	Máximo 4 horas de servicio	\$ 3,000.00	\$ 450.00	\$ 3,450.00
Cena	30 invitados	Lunes a jueves	7:00 p.m. a 10:30 p.m.	11:00 p. m.	Máximo 6 horas de servicio	\$ 3,500.00	\$ 525.00	\$ 4,025.00
Cena	30 invitados	Viernes	7:00 p.m. a 10:30 p.m.	11:00 p. m.	Máximo 6 horas de servicio	\$ 4,000.00	\$ 600.00	\$ 4,600.00
Cena	30 invitados	Sábado	A partir de las 4 p.m.	2:00 a. m.	Máximo 8 horas de servicio	\$ 4,000.00	\$ 600.00	\$ 4,600.00

Reservas de lunes a sábado a partir de 20 personas se le aplicará el 15% de servicio

menú

Ofrecemos tres tipos de menú dependiendo de la cantidad de invitados.

El precio del menú dependerá de las opciones escogidas.

01

Plato Servido

Recomendable para eventos pequeños

Definir estructura:

- Entrada (fría – caliente)
- Plato fuerte
- Postre

02

Buffet

Disponible para eventos de + 70 invitados. El precio por persona se cotiza según opciones elegidas

Definir estaciones:

- Jamones y quesos
- Proteínas
- Pastas
- Contornos
- Postres

03

Combinación

Ideal si quieres combinar en tu estructura de menú una parte de buffet (ej: mesa de jamones y quesos) y plato servido.

Paquetes & opciones

Selecciona un paquete de plato servido de tu preferencia y escoge de las diversas opciones que tenemos para armar tu menú.

menú de pasta	menú lomito 1	menú lomito 2	menú salmón 1	menú salmón 2
<p>½ Entrada + Pasta + 3 mini postres</p> <p>Opciones para escoger:</p> <p>Gnocchi Cavatelli Ravioli de espinaca</p>	<p>½ Entrada + 8oz Lomito + 2 ½ contornos + 3 mini postres</p> <p>Opciones para escoger:</p> <p>Lomito a la Hierbas Lomito alla Griglia Lomito Balsámico e Marsala Lomito Pepe Verde Lomito Salsa Nueces</p>	<p>½ Entrada + 8oz Lomito + 2 ½ contornos + 3 mini postres</p> <p>Opciones para escoger:</p> <p>Lomito 4 Peppes Lomito ai Senape Lomito Funghi Porcini Lomito Gorgonzola</p>	<p>½ Entrada + 8oz Salmón + 2 ½ contornos + 3 mini postres</p> <p>Opciones para escoger:</p> <p>Salmón alla griglia Salmón Agli Agrumi</p>	<p>½ Entrada + 8oz Salmón + 2 ½ contornos + 3 mini postres</p> <p>Opciones para escoger:</p> <p>Salmón 4 peppe Salmón al pistacchio Salmón ai Aneto Salmón pepe rosa</p>
\$35.00	\$45.00	\$50.00	\$45.00	\$50.00

ensaladas

Insalata alla Arancia e Mandorle

Elección de hojas verdes combinado con queso de oveja trufado, almendras y blueberries, acompañado de una reducción de naranjas de la casa.

Insalata di Prugna e Noci

Selección de lechugas frescas, acompañado de ciruela, pecanas caramelizadas y queso gorgonzola, con aderezo de frutos rojos y aceite de oliva extra virgen.

Insalata Fagioli e Uva

Selección de lechugas mixtas acompañadas de uvas, frijoles blancos, queso gorgonzola y almendras caramelizadas, con vinagreta cítrica y eneldo.

Insalata Mista

Lechugas mixtas, hongos, queso parmesano y alfalfa.

Insalata Prosciutto Pera y Gorgonzola

Escarola verde y morada, lechuga frisee, arúgula y radicchio fresco, acompañado con prosciutto, pera y queso gorgonzola en salsa de moras.

Insalata Prosciutto y melón

Lascas de prosciutto con melón e hinojo fresco, aromatizado con eneldo y aceite de oliva.

Insalata Prugna e Formaggio

Selección de lechugas, reducción balsámica con lascas de ciruela, queso mediterráneo y semilla de calabaza.

Insalata Spinaci e Barbietola

Espinaca, con lascas de remolacha amarilla y roja, queso mozzarella y semillas de calabaza asadas. Aderezada con reducción balsámica y orégano

Pastas frescas hechas en casa

Escoge una opción

- Cavatelli
- Gnocchi
- Ravioli rellenos de espinaca

Salsas

Escoge una opción

Alfredo – Arrabiata – Bolognesa - Burro e Salvi - Cenere - Funghi Porcini – Gorgonzola – Marinara - Pomodoro Basilico - Pomodoro Fresco - Pomodoro Picante - Putanesca

pastas

Pastas en combinaciones especiales

Gnocchi pecorino y pera

Salsa de queso pecorino, crema, peras frescas y arúgula.

Ravioli di salmón alla cipolla

Ravioli relleno de salmón, alcaparras, eneldo, vino blanco y un toque ligero de crema.

Proteínas ^{8oz}

Lomito a la Hierbas: aromatizada con hierbas
 Lomito alla Griglia: con sal y a la parrilla
 Lomito Balsámico e Marsala: reducción de vino y naranja
 Lomito Pepe Verde: a la pimienta verde
 Lomito Salsa Nueces: salsa cremosa de nueces
 Lomito 4 peppes: pimienta verde, negra, blanca y rosada
 Lomito ai Senape: a la mostaza y pimienta
 Lomito Funghi Porcini: salsa cremosa de hongos porcini.
 Lomito Gorgonzola: salsa de queso gorgonzola

Salmón alla Griglia: a la parrilla
 Salmon Agli Agrumi: con salsa agridulce de naranja.
 Salmón 4 peppes: pimienta verde, negra, blanca y rosada
 Salmón Pepe Rosa: a la pimienta rosada
 Salmón ai Aneto: salsa de eneldo y naranja.

contorni

Capresse
 Espinacas salteadas con ajo
 Frijoles blancos
 Garbanzos al olio
 Papas al romero
 Puré de garbanzos
 Puré de papas
 Verduras baby salteadas

minipostres

Panacota
 De amaretto con peras perfumadas | Al romero con salsa de naranja | Frutti di bosco | Frangelico
 Mini fondo
 Mouse de chocolate | Maracuyá con romero | Ricota y chispas de chocolate | Caramelo salado
 Otros
 Key lime pie | Tiramisú | Trufas de chocolate con o sin almendras

bebidas

Escoge la opción de servicio de bar, descorche, compra de botellas o combina opciones

01

Servicio de bar

Bebidas no alcohólicas ilimitadas durante todo el evento:
Agua de la casa, sodas, jugos naturales, frutas para tragos, hielo, café americano, cappuccino, latte, té.

[Agua Tónica no incluida]

\$10.00 por persona

02

Botellas de ILB

Elige cualquier botella de licor y/o vinos de nuestra carta para ofrecer tragos asombrosos durante tu evento.

03

Descorche

Botella de vino | espumante \$20.00 por botella

Licores 750 ml. \$25.00 por botella

Botellas de 1000 ml \$30.00 por botella

Espumantes

Santa Margherita Prosecco \$65.00
Saint Louis \$25.00

Vino Blanco

Dogajolo Bianco – Carpineto \$48.00
Corte Giara Pinot Grigio \$48.00
Banfi Le Rime Pinot Grigio \$40.00

Vino Tinto

Dogajolo Rosso \$50.00
Leyda Reserva, Pinot Noir \$45.00
La Linda, Malbec \$48.00

Aperitivos

Aperol \$60.00
Campari \$60.00
Licor 43 \$122.00

Gin

Bulldog \$94.00
Bombay \$86.00
Hendricks \$170.00
Masters \$78.00

Ron

Appleton \$45.00
Bacardi \$30.00
Cihuatán Indigo \$44.00
Flor de Caña 7 años \$40.00

Tequila

1800 Reposado \$77.00
Don Julio Reposado \$162.00
Don Julio Añejo \$186.00
Espolón Blanco o Reposado \$95.00
Herradura Reposado \$122.00
Mayorazgo Cristalino \$65.00

Vodka

Finlandia \$48.00
Stolichnaya \$48.00
Titos \$75.00
Vodka Tanqueray \$45.00

Whisky

Jhonnie Walker Black Label \$115.00
Old Parr 12 años \$118.00
Wild Turkey \$88.00
Jack Daniels \$95.00

extras

Adicionales a tu menú de bebidas y alimentos

01

Gin & Tonic

Convida a tus invitados los mejores G&T, con agua tónica ilimitada durante todo el evento por \$5.00 por persona o trae la tónica sin costo.

02

Buffet de jamones y quesos

Variedad de embutidos y quesos desde \$10.00 por persona.

03

Cocktail de bocas

Ofrece un cocktail de bienvenida con variedad de alternativas desde \$2.00 por boca.

<p>\$2.00</p> <p>Canape de Atún Canape Hongos Canape Pollo Canape Salmón</p>	<p>\$2.00</p> <p>Pincho Calamar Pincho Capresse Pincho Salame con aceituna</p>	<p>\$5.00</p> <p>Ceviche de Scallops Ceviche Salmón Ceviche Scallops Croquetas de Prosciutto</p>	<p>\$2.00</p> <p>Panna cotta Al romero con Naranja Panna cotta Amaretto con Peras perfumadas Panna cotta St. Germain y Leechys Panna cotta Frutti di Bosco</p>
<p>\$2.00</p> <p>Crostini Atún con Mayonesa Crostini de Salmón Crostini Hongos Crostini Mousse Gorgonzola Crostini Pate Aceituna Crostini Pescado Crostini Prosciutto y Pera Crostini Radicchio e Pancetta Crostini Salmon Curato Crostini Tomate con albahaca</p>	<p>\$3.00</p> <p>Ceviche Pescado Crostini Melanzana Parmeggiana Empanadas Argentinas Enrollado de pepino c/ salmón y eneldo Pincho Carne</p>	<p>\$2.00</p> <p>Mini Mousse ricotta Cafe Mini Mousse ricotta Caramelo Salado Mini Mousse ricotta Chispas de Chocolate Mini Mousse Maracuya con Romero Mini Mousse Mascarpone con remolacha Mini Fondo Crema Pastelera Mini fondo Ganash Chocolate Mini Fondo Mango Mini Mousse ricotta Mora Mini Mousse ricotta Naranja</p>	<p>\$3.00</p> <p>Panna cotta Fresa Mini Mousse ricotta y fresa Mascarpone con Mora Mini Tiramisú Trufa de chocolate con almendra Trufa de chocolate con cocoa</p>
<p>\$2.00</p> <p>Enrollados de berenjena con cebollín Enrollados de pepino con mascarpone y pistacho</p>	<p>\$4.00</p> <p>Albóndigas de Carne y Queso Camarón en Vasito Canapé Hongos Ceviche Camarón Ceviche pescado y camarón</p>		

Ponte en contacto

Jorgelina Siegrist | jsiegrist@loaholdings.com | T: 2528-4200 C: 7670-2311

EVENTOS
il buongustaio