



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.

frittata

Kale con panceta

Torta de huevo con kale y panceta

Capresse

Torta de huevo con mozzarella y tomate

Asparragi e formaggio

Torta de huevo con espárragos y queso

Prosciutto e gorgonzola

Torta de huevo con prosciutto y queso gorgonzola

bowls

Mediterráneo

Garbanzos, tomates cherries, espinaca china, cebolla e zucchini, mozzarella

Salmone

Salmón, huevos duro, espárragos, cetriolo y queso crema

Quinoa

Quinoa, pera, almendra y pepita salada

Granola

Yogurt, pera y fresas

pancakes & waffles

Alla arancia e miel

Salsa de naranja y miel

Chocolate e frutti di bosco

Salsa de chocolate con frutos del bosque

Ricotta, melocotón

Con queso ricota y melocotones

Ai mirtilli e mandorle

Arándanos con almendras

Ricotta e lamponi

Con queso ricota y frambuesas

Ai pistaccio e cioccolato bianco

Salsa de chocolate blanco con pistachos.

Maracuyá rosmarino e mirtilli

Salsa de maracuyá con romero y arándanos

Nutella e fragole

Salsa de Nutella con fresas

crepas

Shiitake e formaggio

Hongos Shiitake y queso

4 formaggio e cipolla

Quesos: parmesano, mozzarella,

Rucola e prosciutto

Arúgula y prosciutto

Spinaci e portobello

Espinacas y hongo portobello

Pancetta e brocoli

huevos

Huevos pueden ser omellete, fritos o revueltos.

Todos incluyen frijoles, queso, plátano y pan.

- Jamón y queso
- Espinaca
- Hongos
- Vegetales

bruschettas

Asparagi e prosciutto

Pan de masa madre, salsa de queso gorgonzola, huevo, prosciutto, raddichio, tomate y espárragos.

Salmone e avocado

Pan de masa madre, salmón, aguacate, pepino y arúgula.

Pesca e prosciutto

Pan de masa madre, ricota, melocotón, prosciutto, miel almendras.

Verdure alla griglia

Pan de masa madre, chile morrón, zucchini, berenjena, frissé, boconcini, reducción balsámica.

Spinaci, pecorino e salame

Pan de masa madre, ricota, espinaca salteada, lascas de queso pecorino y salame.

Melanzana, pomodoro e mozzarella

Pan de masa madre, ricota, boconcini, tomate cherry rostizados, berenjena y frisse.

Salmone curato

Pan de masa madre, aguacate, arugula, frissé, rábanos, salmón curado con remolacha.

quesos

queso parmesano
 queso tipo pecorino
 queso pecorino
 queso gorgonzola
 queso caciota con pimienta
 queso de oveja con trufa
 queso de mediterráneo
 queso de oveja con pesto albahaca
 queso montasio
 queso asiago
 queso brie
 queso manchego
 queso provolone
 queso murcia al vino
 queso philadelphia

embutidos

prosciutto
 salame genovese
 mortadella con pistaccio
 jamón selva negra
 jamón con hierbas
 jamón roast beef
 salame pamplona
 salame milán
 salame campesino
 tocino
 Chorizo de desayuno

jaleas

blueberry
 fresa
 mango
 piña
 naranja

panadería

ciabatta
 masa madre blanco
 masa madre integral
 bagel
 english muffing
 croissant
 pirujo
 baguettini

frijoles

machacados
 refritos

salsas

besciamel
 ranchera
 quesos
 tomate y orégano
 holandesa

frutas

blueberry
 fresa
 sandía
 piña
 naranja
 guineo

huevos

Huevos pueden ser omellete, fritos o revueltos.
 Todos incluyen frijoles, queso, plátano y pan.

- Jamón y queso
- Espinaca
- Hongos
- Vegetales

Estaciones de buffet que puedes crear

- Jamones y quesos
- Huevos
- Pancakes & Waffles
- Bruschettas
- Fritattas

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