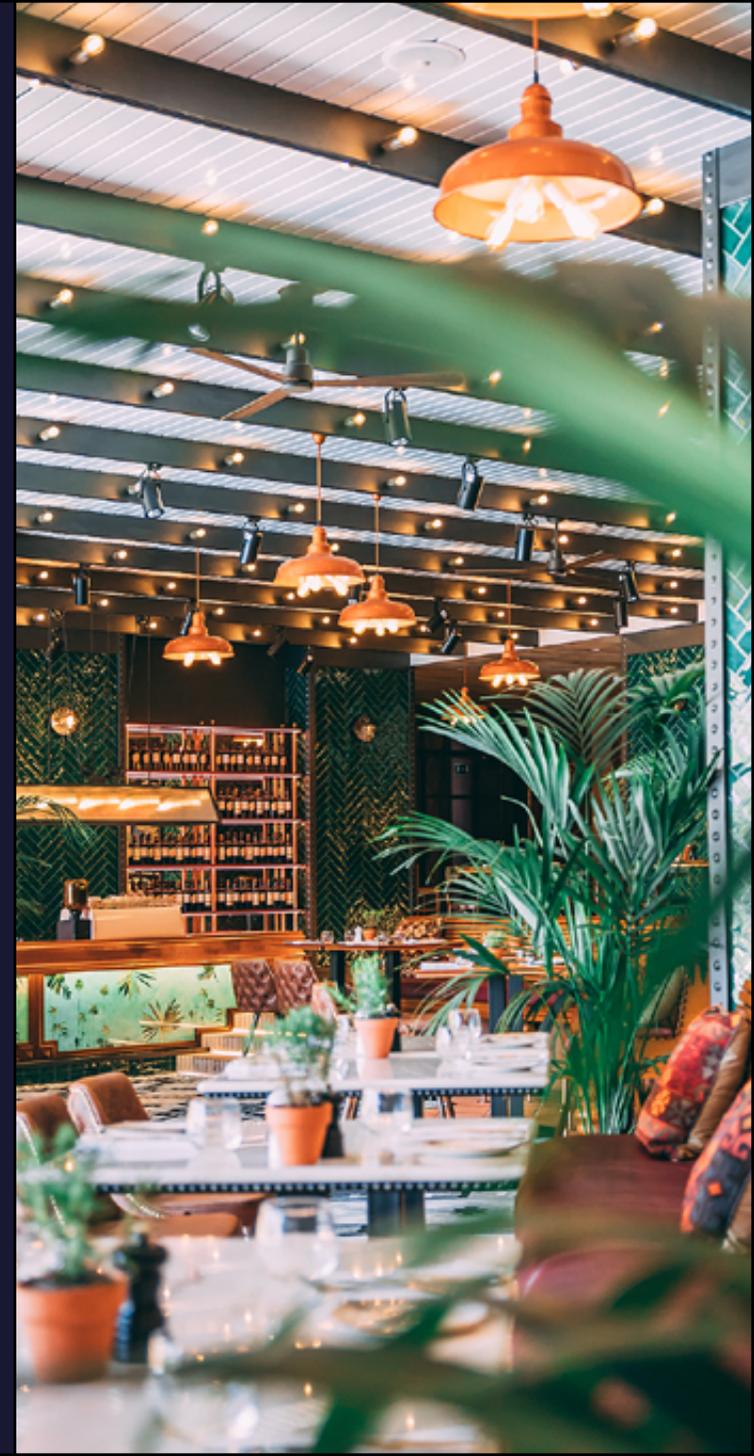


# MENÚS DE CONFERENCIA





# CONTENIDO

Menú Personalizado

03

Menús del Chef

07

Buffets con estilo

10

Semi-Bufferets

16

Paquete de Bebidas

21



# MENÚ PERSONALIZADO



## MENÚS DE CONFERENCIAS

### Personalice su propio menú

Componga su propio menú de 3 platos. Elija un entrante, plato principal y postre.

#### Entrante a elegir

Ensalada de langostinos *con mézclum de lechugas y tomates cherry con vinagreta de Jerez*

Ensalada César *con lechuga romana, queso parmesano y pollo a la brasa*

Ensalada de salmón gravlax *con lechuga y vinagreta de eneldo con "sour cream"*

Salmorejo de tomate *con huevo picado y jamón serrano*

Sopa de pescado y marisco *al pernod*

Cazuelita de fideos *con almejas y rape*

Guiso de calamar encebollado *con parmantier de patata*

#### Opciones vegetarianas

Ensalada de vegetal *con edamame, calabaza asada, berros con vinagreta de yogurt y hierbas*

Ensalada de tomate *con mozzarella y pisto de albahaca*

Crema de champiñones *con canelón transparente de tartar de setas*

Risotto de verduras trabado *con queso payoyo*

Huevo pochado *con crema de guisantes y cremoso de patata*



## MENÚS DE CONFERENCIAS

### Personalice su propio menú

#### Plato principal a elegir

Pechuga de pollo de corral asado *con patatas panaderas y salsa de mostaza a la antigua*

Pollo de corral con salsa pepitoria *con patatas*

Solomillo de cerdo *con salsa de vino de Málaga y puré de patatas*

Presa de cerdo Ibérico *con timbal de patatas asadas y salsa chimichurri*

Lomo de lubina a la plancha *con pétalos de tomate confitado y espárragos verdes*

Filete de salmón asado *con salsa de vino blanco y bimi salteado*

Dorada *con salsa de verduras y patatas asadas al romero*

Merluza asado al horno *con salsa verde y timbal de pisto*

Arroz meloso de marisco y hierbas *con gambas, choco, mejillones y calamar*

#### Opciones vegetarianas

Timbal de verduras a la parrilla *con salsa de piquillo y crujiente de verduras*

Arroz meloso de verduras de temporada *con aceite de albahaca*

Ravioli de ricotta con espinacas *con salsa de tres tomates*



## MENÚS DE CONFERENCIAS

### Personalice su propio menú

#### Postre a elegir

Ensalada de fruta *con borracho de bizcocho al ron y crema chantilly*

Carpaccio de piña *con sorbete de limón*

Tatín de manzana *con helado de vainilla*

Arroz *con leche cremoso y caramelizado*

Brownie de chocolate *con helado de chocolate blanco*

Tarta de limón *con merengue tostado*

Tarta de queso *con frutos rojos*

Semifrío de mango *con chocolate blanco*



# MENÚS DEL CHEF

# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Menús recomendados por el Chef

Nuestros Chefs han diseñado los siguientes menús en base a sus necesidades

### Menu 1

Ensalada de vegetal *con edamame, calabaza asada, berros con vinagreta de yogurt y hierbas (plato vegetariano)*

Solomillo de cerdo *con salsa de vino de Málaga y puré de patatas*

Tarta de limón *con merengue tostado*

### Menu 2

Salmorejo de tomate *con huevo picado y jamón serrano*

Presca de cerdo Ibérico *con timbal de patatas asadas y salsa chimichurri*

Tatín de manzana *con helado de vainilla*



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Menús recomendados por el Chef

### Menu 3

Ensalada de langostinos *con mézclum de lechugas y tomates cherry con vinagreta Jerez*

Lomo de lubina a la plancha *con pétalos de tomate confitado y espárragos verdes*

Brownie de chocolate *con helado de chocolate blanco*

### Menu 4

Cazuelita de fideos *con almejas y rape*

Dorada *con salsa de verduras y patatas asadas al romero*

Carpaccio de piña *con sorbete de limón*

### Menu 5

#### Opción Vegetariana

Ensalada de vegetal con edamame, calabaza asada, berros *con vinagreta de yogurt y hierbas*

Arroz meloso de verduras de temporada *con aceite de albahaca*

Ensalada de fruta *con borracho de bizcocho al ron y crema chantilly*

Nuestros platos se pueden adaptar a opciones veganas bajo petición





BUFFETS  
CON ESTILO



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Buffets con Estilo

Nuestros buffets se elaborarán para un mínimo de 40 comensales

### Buffet 1

#### Componga su propia ensalada

Mezcla de lechugas y hojas, zanahoria, cebolla morada, pimientos, aceitunas, huevo duro, champiñones, pepino, atún, tostones y selección de vinagretas de la casa.

#### Ensaladas compuestas

Ensalada griega *con pepino, tomate, aceitunas y queso feta*

Ensalada de pimientos asados *con vinagreta de jerez*

Ensalada de pipirrana *con tomates*

Ensalada de judías verdes *con melva*

#### Sopa

Sopa de pescado Esteponera

#### Cocina en vivo

Lomo de atún marinado *con salsa gremolata*

#### Platos calientes

Patatas panaderas

Albóndigas de ternera *con salsa de soja*

Verduras asadas

Merluza a la marinera

Arroz salteado *con verduras*

#### Postres

Crema catalana

Profiteroles *con nata y chocolate*

Mousse de fresas

Macedonia de frutas



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Buffets con Estilo

### Buffet 2

#### Componga su propia ensalada

Mezcla de lechugas y hojas, zanahoria, cebolla morada, pimientos, aceitunas, huevo duro, champiñones, pepino, atún, tostones y selección de vinagretas de la casa

#### Ensaladas compuestas

Salmorejo cordobés *con picadillo de huevo y jamón*

Ensalada de verduras asadas *con vinagreta balsámica*

Ensalada de tomates *con pesto*

Ensalada de garbanzos *con atún*

#### Sopa

Crema de verduras *con croutons*

#### Cocina en vivo

Pluma de cerdo ibérico *con salsa chimichurri*

#### Platos calientes

Patatas asadas *con romero*

Pollo *con salsa pepitoria*

Verduras salteadas

Bacalao *con salsa de piquillos*

Arroz pilaf *con almendras tostadas*

#### Postres

Piononos caramelizados

Pudding de chocolate

Arroz con leche

Macedonia de frutas



## MENÚS DE CONFERENCIAS

### Buffets con Estilo

#### Buffet 3

##### Componga su propia ensalada

Mezcla de lechugas y hojas, zanahoria, cebolla morada, pimientos aceitunas, huevo duro, champiñones, pepino, atún, tostones y selección de vinagretas de la casa

##### Ensaladas compuestas

Tabule *con verduras y frutos secos*

Hummus *con pan de pita*

Crema de aguacate *con totopos*

Ensalada de verduritas *con salsa de yogur*

Ensalada de lentejas *con pipirrana y salmón ahumado*

##### Sopa

Gazpacho andaluz *con su guarnición*

##### Cocina en vivo

Solomillo de cerdo *con salsa de vino de Málaga*

##### Platos calientes

Puré cremoso *de patata*

Pularda *con salsa riojana*

Verduras a la parrilla

Lubina *con salsa de vino blanco*

Arroz salteado *con hierbas*

##### Postres

Tarta de queso *con frutos rojos*

Mousse de chocolate *con leche*

Crema catalana

Macedonia *de fruta*



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Buffets con Estilo

### Buffet 4 - Español

#### Componga su propia ensalada

Mezcla de lechugas y hojas, zanahoria, cebolla morada, pimientos, aceitunas, huevo duro, champiñones, pepino, atún, tostones y selección de vinagretas de la casa

#### Ensaladas compuestas

Salpicón de gambas *con manzana verde*

Ensalada malagueña

Ensaladilla rusa *con atún*

Ensalada de alubias *con verduritas y vinagreta de Jerez*

#### Sopa

Sopa de puchero *con su picadillo*

#### Cocina en vivo

Filetitos de ternera a la plancha *con salsa chimichurri*

#### Platos calientes

Patatas panaderas

Pollo y champiñones *al ajillo*

Verduras *a la parrilla*

Merluza *en salsa verde*

Paella *de verdura*

#### Postres

Arroz *con leche*

Piononos caramelizados

Tarta *de turrón de jijona*

Macedonia *de fruta*



# MENÚ DE CONFERENCIAS

## Buffets con Estilo

### Buffet 5 - Asiático

#### Componga su propia ensalada

Mezcla de lechugas y hojas, zanahoria, cebolla morada, pimientos aceitunas, huevo duro, champiñones, pepino, atún, tostones y selección de vinagretas de la casa

#### Ensaladas compuestas

Ensalada de ternera *con papaya*

Rollitos vietnamitas *de verduras*

Ensalada de gambas *con mango y soja*

Ensalada de fideos de arroz *con verduritas*

#### Sopa

Sopa Miso *con tofu*

#### Cocina en vivo

Filete de salmón *al teriyaki*

#### Platos calientes

Rollitos de primavera *de verduras*

Pollo agridulce *con piña a la brasa*

Salteado de verduras *con salsa de ostras*

Calamares salteados *con chili dulce*

Fideos salteados *con sésamo y cebolleta*

#### Postres

Semifrío de mango y chocolate blanco

Bizcocho de coco *con crema de fruta de la pasión*

Buñuelos de plátano frito *con miel*

Macedonia de frutas



SEMI  
BUFFETS



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Semi-Bufferets

### Menu 1

#### Entrantes a compartir en el centro mesa

Gazpacho de tomate andaluz / Puchero de la abuela *con toque de hierbabuena*  
(Según temporada)

Ensalada de calabaza asada *con queso de cabra, lentejas y rúcula*

Ensalada de queso burrata *con tomate, alcaparra crujiente y vinagre balsámico*

Ensalada César *con pollo, croutons y queso parmesano*

#### Mini buffet

Entrecote de ternera *asado al jasper*

Lomo de lubina a la plancha *con gremolata*

Verduras asadas

Patatas triple cocción *con romero*

#### Postre

Tarta de limón



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Semi-Bufferets

### Menu 2

#### Entrantes a compartir en el centro mesa

Gazpacho de tomate andaluz/ Puchero de la abuela *con toque de hierbabuena*  
(Según temporada)

Tabla de embutidos Ibéricos *con regañá y aceitunas*

Ensalada de tomates aliñados *con aceitunas y vinagre de jerez*

Croquetas de setas y trufas

#### Mini buffet

Pechuga de pollo de corral *al horno tandoori*

Filete de salmón *a la brasa*

Verduras salteadas

Patatas nuevas al horno *con romero y ajo*

#### Postre

Tarta de chocolate *con caramelo*

# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Semi-Bufferets

### Menu 3

#### Entrantes a compartir en el centro mesa

Carpaccio de ternera *con queso parmesano y vinagreta de mostaza*

Sopa de pescado y marisco *con hinojo*

Ensalada de burrata *con tomate, albahaca y alcaparras crujientes*

Ensalada César de pollo *con queso, anchoas y picatostes*

#### Mini buffet

Lomo de lubina a la plancha *con salsa gremolata*

Entrecote de ternera asada *al horno josper*

Verduras asadas *al horno josper*

Patatas al horno *con pimientos y cebolla*

#### Postre

Tarta de limón *con merengue tostado*





# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Semi-Buffer Personalizado

Componga su propio Semi-buffet de 3 platos. Elija un entrante, plato principal y postre.

### Entrante a elegir

Ensalada de burrata *con tomates, albahaca y alcaparras (opción vegetariana)*

Ensalada César *con queso parmesano, anchoas y tostones*

Ensalada de calabaza asada *con lentejas, rúcula y queso de cabra (opción vegetariana)*

Sopa marinera *de pescado y marisco*

### Plato principal a elegir

Pechuga de pollo de corral marinado *al Tandoori*

Filete de lubina a la plancha *con salsa gremolata*

Arroz de verduras de temporada *(opción vegetariana)*

Tagliatelle *con langostinos salteados y tomates*

### Postre a elegir

Tarta de chocolate *con caramelo*

Tarta de limón *con merengue tostado*

Crema catalana *con naranja caramelizada y frutos secos*

Tarta de queso

A large, modern lounge with a high, arched glass ceiling. The space is filled with comfortable seating, including sofas and armchairs, arranged on a patterned rug. A bar area is visible in the background, and a large, ornate lamp hangs from the ceiling. The overall atmosphere is bright and airy, with natural light streaming in from the large windows and glass roof.

# PAQUETES DE BEBIDAS



# MENÚS DE CONFERENCIAS

## Paquetes de Bebidas

Elija su Paquete de Bebidas

### **Platinum**

Descalzos Viejos Chardonnay - *Bodegas Descalzos Viejos / Chardonnay / D.O. Sierras de Málaga*

Finca Los Frutales - *Bodega Joaquín Fernández / Merlot Syrah / D.O. Sierras de Málaga \* \* \**

NV Espumoso Brut Nature

Barranco Oscuro

### **Gold**

2012 Mantel Blanco - *Bodegas Álvarez y Díez Rueda / Sauvignon Blanc / D.O. Rueda*

2007 Ysios Reserva - *Bodegas Ysios / Tempranillo*

Juvé y Camps Cinta

Púrpura Brut

Cava Raventós Rosado

### **Silver**

La Miranda d'Espïells - *Juvé y Camps / Chardonnay / D.O. Penedés*

Pago de Cirsus - *Bodega Pago de Cirsus | Cab. Sauvignon Merlot | D.O. Navarra \* \* \**

Cava Blanc de Blancs

Codorniu

Cava Rosado Bach



# MENÚ DE CONFERENCIAS

## Paquetes de Bebidas

Elija su Paquete de Barra Libre

### **Premium**

Licores internacionales de reserva

Whisky importado

Champán

Vno blanco y tinto

Cerveza nacional

Agua y refrescos

### **Clásica**

Licores nacionales (excepto marcas de reserva)

Whisky importado

Cava

Vino blanco y tinto

Cerveza nacional

Agua y refrescos.

# MENÚ DE CONFERENCIAS

## Precios Paquetes - Bebidas & Barra Libre

### Precios Paquetes de Barra Libre

#### Barra Libre Premium

Primera Hora - 30

Segunda Hora - 22

Tercera Hora - 14

Paquete de 3 horas : 41\*

#### Barra Libre Clásica

Primera Hora - 19

Segunda Hora - 13

Tercera Hora - 11

Paquete de 3 horas – 30\*

\*Sobre el número total de huéspedes

### Paquete Paquetes de Bebidas

#### Platinum 30

Gold 27

Silver 22

*\*Todos nuestros paquetes de bebidas, también incluyen cerveza nacional, refrescos, agua, café y té.*

*\*Precios en Euros y con IVA incluido*





Kempinski  
Hotel Bahía

---

MARBELLA ESTEPONA