



Variedad de buffets

Buffet Peruano

Entradas:

Pulpo al olivo
Ensalada Cesar
Causa limeña con langostinos al panko
Ceviche tradicional de lenguado
Tiradito bicolor
Carpaccio de salmón con tartara de palta
Papas cocktail con huancaína y ocopa

Platos principales:

Picante de langostinos
Seco de ternera
Ají de gallina
Lomo saltado
Gnocchi con salsa huancaína

Guarniciones:

Choclitos con bechamel a la huancaína
Arroz con choclo
Puré de paltas
Verduras andinas crocantes

Postres:

Mazamorra morada
Arroz con leche
Guargüeros
Cocadas
Crema volteada
Suspiro de lucuma

Suspiro limeño
Merengado de chirimoya
Cheesecake de sauco
Encanelado

* El menú cuesta S/. 195.00 por persona

Buffet Internacional

Entradas

Estación de ensaladas
Variedad de lechugas con condimentos y salsas
Mousse de tres papas con corona de salmón fresco
Papas bebe rellenas con palta caramelizadas
Ensalada de pulpo a la parilla con salsa de anticucho
Tomate relleno con mousse de cangrejo y crema de ají
Rollitos de lomo saltado
Ensalada de langostinos con chutney de higos

Estacion de quesos:

Queso Pecorino
Queso emmenthal
Frutas secas
Mermelada de maracuyá
Nueces y pecanas

Estación de carnes:

Bife Ancho Angus al horno con Yorkshire pudding
Pierna de cerdo jamonado
Salsa de manzana
Salsa de carne
Mostaza

Estación de comida caliente

Risoto de arvejas con ajo crujiente
Barrilitos de papa rellenos con ají de gallina
Lomo fino al horno con salsa de champinones

Shepherds pie
Verduras salteadas con tocino
Lasana de langostinos

Postres:

Creme brulle
Tres leches
Cheesecake de sauco
Tartaleta de fresas
Alfajores
Pie de limón
Mousse de frutas
Marquis de chocolate
Profiteroles de caramelo
Torta de chocolate
Cascada de chocolate con acompañamientos

* Precio del buffet S/. 215.00 por persona