



Buffet Internacional

Aperitivos

Cócteles (02 rondas, 02 variedades a elegir):

Algarrobina

Piña Colada

Daiquiri de Fruta (Según estación fresa o durazno)

Pisco Sour

Coca Sour

Noche Limeña

Pink Lady

Bebidas frías

2 rondas de gaseosa (Coca Cola, Inka Cola y Sprite – No incluye gaseosa para su BARRA)

Agua natural envasada (No incluye Agua para su BARRA ni Whisky en Mesa)

Hielo para gaseosas y agua (No incluye para Whisky en Mesa)

Entremeses

Bocaditos fríos y calientes (04 Variedades 04 por persona)

Fríos

Alcachofas laminadas con suave aliño de limón, perejil y parmigiano

Brochettes de frutas exóticas con Jamón York

Brochettes de alcachofa, champignons y Pimientos marinados a la mostaza

Cebiche de pollo y champignons en cucharitas chinas

Canapé Capresse

Canapé de Crustáceos con Peras al Grand Marnier

Canapé de Lomo con Zanahorias glacé a la Menta

Canapé de Mango glacé perfumado a la Menta

Canapé de Mousse de Langostinos

Canapé de Palmito y Trucha ahumada ó Prosciutto

Canapé de Prosciutto, Higos y Pecanas acarameladas

Canapé de Queso azul con Pecanas en caramelo

Carpaccio de Lomo al pesto, con tostaditas
Carpaccio de Trucha al estilo Criollo
Champignons a la vinagreta de Ajos al Orégano
Cucharitas de Cóctel de Langostinos
Mini causas con Escabeche criollo
Mini causas con Pulpo al Olivo
Mousse de Alcachofa y Lomito ahumado
Mousse de Salmón con Alcaparras
Mousse de Trucha ahumada, con Dill, sobre mini tost
Paté bañado de compota de Saúco
Pinchos Capresse
Pulpo al Olivo
Roll Capresse con mini tost
Roll de Morrones asados y Palmitos
Roll con palta, hongo shitake, atún, kiuri, langostinos, etc.

Calientes

Brochettes de Pollo Hawai, en salsa crema de Ají
Brochettes de Pollo y Champignons, con salsa de Morrones
Champignons a la Florentina
Champignons a la Parmesana con Langostinos
Champignons al Ajillo con Perejil
Champignons Capresse, gratinados
Fingerfood de Pollo frito rebozado en Ajonjolí
Paisanas de Pollo novo andino con reducción de Maracuyá
Langostinos crocantes al panko, con reducción de Saúco y Mandarina
Langostinos rebozados en Coco tostado, con salsa picante de Maracuyá
Mini quiche gratinado, de Alcachofa a la parmesana
Mini quiche Lorraine
Gnoquis a los tres quesos en cucharitas chinas
Pinchos Vegetarianos grillados
Queso Paria con Ajonjolí en salsa picante de Mora
Taquitos de Pollo con salsa de Guacamole
Vol au vent de Langostinos a la crema
Vol au vent farcie con Poros estofados y Bacon crocante

Mesa de Buffet (03 Carnes y 05 Guarniciones)

Carnes blancas

Cordon blue
Medallones de pavo en salsa de jerez
Pavo en salsa terracini
Pavo enrollado con guindones y tocino
Pollo a los Tres Pimientos
Pollo al curry
Pollo al dúo de salsas
Pollo al Vino
Pollo con Espinaca, Prociutto con Queso Gruyere
Pollo en salsa de champiñones
Pollo en salsa de nueces
Pollo Florentina
Pollo Gratinado
Pollo Thai
Bife de Cerdo en salsa de algarrobina
Bife de Cerdo con Salsa de miel y mostaza
Bife de Cerdo Oriental
Cerdo a la naranja
Cerdo en salsa de cerveza
Chuleta ahumada con mermelada de ají y aguay manto
Lomo de Cerdo a las hierbas
Lomo de Cerdo en Salsa Ostión

Carnes rojas

Asado francés
Asado huileense
Filett Migñon en Salsa de Champiñones
Llambonete: Pollo relleno de carne, tocino, tomillo perejil crema de leche y huevo
Lomo Fino a la Strogonof
Lomo a la Parisiën
Lomo a los Tres Hongos
Lomo al Estragón y Armañac
Lomo en salsa de cazadores
Lomo en salsa de azafrán y langostinos en salsa cazadora
Lomo Gorgonzola

Lomo Portobello

Pepper Steak

Roast beef

Tornatto : Lomo enrollado con Tocino y Jamón con Salsa Bechamel

Guarniciones

Arroz a la jardinera; A las finas hierbas; Al Azafrán con Vegetales; Al curry; Al romero; Madrás; Pilaf;

Thai; Turco

Camotes Torneados

Croquetas de Quinua

Papas Bebes al ajo y Romero

Papas Duquesas

Papitas coctel al romero; Olive

Pastel de Papas

Puré de Manzana; tradicional de papa Amarilla; con espinaca

Risotto de Trigo; Al azafrán con espinacas; con champiñones; A la huancaína

Verduras salteadas

Mix de Causitas

Quiche Lorraine

Relich de Palta con Langostinos Rellenos

Soufflé de Brócoli con espárragos; de Alcachofa con champiñones

Sukinis gratinados

Terrina de Jamón y pollo; de Verduras con culis de tomates

Coctel de Langostinos

Croquetas de Quinua

Pulpo al Olivo

Puré de manzana; de papa Amarilla; de espinaca

Risotto de Trigo; al azafrán con espinacas; con champiñones; a la huancaína

Carnaval de Verduras (Verduras Saltadas al Romero y Aceite de Oliva)

Pastas (una variedad): dentro de la Mesa de Buffet

Ravioles o Tortelonis, hasta con dos alternativas de salsas según el gusto del cliente.

Postre servido (Elegir 1):

Voilà

Selva Negra, Torta de Chocolate, Torta de tres leches, Soufflés de Frutas de estación, Mus de Frutas de estación, Chesse Cake de Fresa, Chesse Cake de Sauco