



Buffet Criollo

Aperitivos

Cócteles (02 rondas, 02 variedades a elegir):

Algarrobina

Piña Colada

Daiquiri de Fruta (Según estación fresa o durazno)

Pisco Sour

Coca Sour

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)

Brochetas de pollo a la hawaiana; lomo en crema de rocoto; zucchini, panceta y aceitunas verdes; mar y tierra; pollo al jugo

Canapés de Champiñones; de Pollo; de Queso Crema, Pecanas y Uvas Verdes

Causitas de Pulpa de cangrejo en crema de rocoto, pollo en salsa golf, pulpo en salsa al olivo,

langostinos en crema de langostinos

Mini Anticuchos de corazón

Croquetas de yuca en salsa huancaína

Enrolladitos de pejerrey en salsa de aji

Pulpo al Olivo en cucharita

Huevitos de Codorniz en delicia de rocoto.

Quiche Lorraine en Hojarascas

Tequeños de queso, jamon o de Aji de Gallina, con salsa guacamole

Buffet (08 variedades a elegir; entre 3 entradas y 5 platos fuertes):

Entrada:

Papa a la Huancaína
Ocopa Arequipeña
Solterito Arequipeño
Tamalitos Verdes
Tamalitos Criollos
Rocoto relleno

Fondo:

Ají de Gallina
Escabeche de pollo
Seco de res a la Norteña
Carapulcra de chancho
Cau-cau
Frijoles negros
Frejoles con Panceta a la Norteña
Camotes glaseados
Arroz Blanco con choclito

Salsas y cremas:

Salsa huancaína
Crema de rocoto
Salsa Criolla

Postre servido (Elegir 1):

Mazamorra Morada
Mouse (Fruta de Estación)
Suspiros a la limeña
Arroz con leche
Arroz zambito