



## Buffet criollo

### Cocktail de bienvenida (escoger una o dos alternativas):

Pisco sour  
Algarrobina  
Maracuyá sour

### Bebidas:

Una ronda de gaseosa  
Agua durante todo el evento

### Aperitivos o entremeses (escoger 4 alternativas):

#### Bocaditos fríos:

Trilogía de causita en cuchara  
Coctel de langostinos  
Petipan con pollo  
Maki causa en mermelada de beterraga y alga nori  
Cucharitas de mini causa  
Escabeche de pollo en cucharitas  
Hojarascas con jamón y palmito  
Espárragos envueltos de jamón con mayonesa alas finas hierbas  
Canapé en galleta de arroz finos y surtidos  
Miñones de queso crema y espinaca  
Triples de pollo con durazno  
Crepes rellenas en salsa de beterraga  
Brochetas a la caprese  
Rolls de jamón ingles con queso de cabra y arúgula en espejo de higos y balsámico

#### Bocaditos calientes:

Langostinos al panko en salsa de maracuyá  
Crocantes de langostinos al ajonjolí en salsa de maracuyá  
Piernitas buche

## Hot Wheel

Torrecitas de lomo saltado en salsa huacamole y pico de gallo.

Chicharrones de pollo envueltos en kiwicha

Chicharrones de pollo

Mini papitas rellenas con ají carretillero

Enrollado primaveral

Empanadita de ají de pollo

Brochetas de pollo pachamanquearas

Brochetas clásicas

Tequeños de lomito saltado

Tequeños clásicos

Tequeños mixtos (jamón y queso)

Deditos de yuca con huancaína

Boliyucas

Anticuchos

Champiñones al ajillo flambeados al vino blanco

## Entradas:

Anticuchos de corazón de res

Yuquitas fritas y papas amarillas con salsa huancaína y /o ocopa

Tamales de chancho o de pollo

Causa con pollo y palta

Sangrecita de pollo

Solterito arequipeño

Rocoto relleno con carne

Pastel de papa

Pulpo al olivo

Causita de mariscos

Choritos a la chalaca

Tacacho con cecina

## Plato fondo:

Cau- cau de mondoguito italiano

Carapulcra chichana

Adobo de chancho

Escabeche de pollo

Seco a la norteña  
Ají de gallina  
Olluquito con tiras de lomo  
Lomo saltado con papas fritas  
Seco de chavelo con lomo y cecina  
Chanfainita  
Pachamanca a la piedra

## **Guarniciones:**

Arroz verde  
Frejoles con tocino ahumado  
Arroz blanco con choclo  
Camote glaseado con naranjas al almíbar  
Yuquitas crocantes  
Sopa seca chinchana  
Arroz con pimientos  
Papitas amarillas, huayro o andinas

## **Postres:**

Frejol colado  
Ranfañote  
Mazamorra morada  
Crema volteada  
Pie de limón con merengue  
Suspiro a la limeña, guanábana o lúcuma  
Tres leches  
Selva negra  
Arroz con leche con coco y naranja  
Budín de chancay

## **Salsas:**

Salsa a la huancaína  
Salsa de ocopa  
Salsa de rocoto  
Salsa de huacatay  
Rocoto picado de casa

Salsa criolla

Vinagreta