



## Buffet Internacional

Precio: S/150

### Entradas:

Quiche loraine

Alcachofas rellenas de pollo y champignones

Tempura de langostinos con salsa de maracuyá

Roast beef con chimichurri de muña y croutones servido en cucharita china

Brochetitas capresse

### Fondos:

Medallones de lomo rellenos de champignones frescos en su salsa (lomo envuelto con champiñones y deliciosa salsa de hongos ,acompañados con vegetales baby en mantequilla)

Pechuga de pollo relleno de jamón serrano y queso de cabra, con salsa thai en costra de ajonjolies blanco y negro (Acompañados con papitas baby crocantes a las finas hierbas)

Salmón en salsa de poro y vino blanco acompañado de gratin dauphinois

Bolsitos de pasta rellenos de hierbas del valle y huevo codorniz con salsa veloute

### Postres:

Tartaletas de frutas

Chesecake de sauco

Mousse de maracuyá en copas

Bruselina

### Entradas:

Shots de ceviche mixto

Causa de pollo

Pulpo al olivo sobre tostaditas

Solterito de habas con papitas baby nativas

Pastel de papa relleno de carne

### Fondos:

# Sonesta Posadas del Inca Yucay

---

Lomito saltado acompañado de  
Papitas amarillas crocantes  
Ají de gallina con arroz a la jardinera  
Carapulcra chinchana con sopa seca  
Jalea de mixta con salsa criolla y salsa tártara

## **Postres:**

Arroz con leche  
Mazamorra morada  
Tres leches  
Suspiro de chirimoya