



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 ajonjolíes blanco y negro (Acompañados con papitas baby crocantes a las finas hierbas)

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

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

Postres:

Tartaletas de frutas

Chessecake 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