



Buffet Criollo

Precio: S/65

Buffet

El sistema que se elige es que los invitados pasen a la mesa a servirse lo que gusten, en forma ordenada, se colocan estaciones en multiples puntos para mejorar el fluido de invitados, el costo es mayor ya que se da un porcentual del 20% en alimento para reposición.

Cortesía un aperitivo (una rueda de Pisco Sour)

Cóctel de Bienvenida

Pisco sour, algarrobina, daiquiri

Ronda de gaseosas

10 bocaditos

piernitas de pollo con salsa BBQ, tequeños rellenos con guacamole, salchichas picantes, empanaditas de carne y pollo, caprecitos, sandwich de pollo y durazno, pionono de manjar, niditos de amor, trufas de chocolate, alfajorcitos de chocolate o manjar, brownies de chocolate, tartaletitas de pye de limon, pyecitos de manzana, causitas en salsa golf, enrolladitos de jamon y queso

Entrada 3 opciones (2 entradas, 1 guarnición)

Cortesía

Salsa criolla. Ají criollo, crema de rocoto, cancha serrana

Alternativa 1

Papa a la huancaína con queso Serrano.

Cebiche de pescado

Sangrecita criolla

Choritos a la chalaca

Entradas

Emociones

Ocopa arequipeña con queso Serrano
Causa de pollo en pionono
Ensalada fresco
Huevo a la rusa

Entradas

Causa a la jardinera
Soltero de queso arequipeño
Papitas coctel salteadas a finas hierbas

Guarniciones

Arroz al pimiento
yucas
camotes fritos
Boliyucas
Rocoto relleno

Fondo

Plato de Fondo 3 Opciones

Alternativa 1

Arroz con mariscos con crema de rocoto
Pescado a la chupe de pescado

Alternativa 2

Arroz con pollo
Seco de carne piurano
Frijoles
Olluquito con charqui

Alternativa 3

Carapulcra chinchana
Sopa seca
Cau Cau
Escabeche de pollo
Tallarines saltados criollos

Alternativa 4

Tallarines verdes con queso parmesano

AjÍ de gallina

Mondonguito a la italiana

Lomo saltado

Chanchito a la caja china

Postre (1 alternativa)

Arroz con leche

Mazamorra morada

Picarones con miel

*Precio base 150 personas