



Menú Eventos

BUFFETS | BOCADILLOS | BRUNCH



BIENVENIDOS

Selecciona el buffet de tu preferencia de nuestras sugerencias; puedes cambiar platos de un lado a otro si deseas y le enviamos la cotización con el estimado de alimentos y bebidas.

Cualquier cambio que usted desee hacer en alguna opción de comida no dude en informarnos. Aparte de sugerir opciones de su gusto para cotizarles.



OPCIONES DE BUFFET

**A elegir 1 ensalada, 2 contornos, 2 proteínas y pan y casabe.*

US\$25.00 | POR PERSONA

ENSALADA

- Ensalada de mezclum de lechuga, peras, frutos secos caramelizados y vinagreta de balsámico.
- Ensalada de orzo y frutos secos y cherrys.
- Ensalada capresa con vegetales al grill.
- Mix de lechugas , ruculas con mandarina, pecanas caramelizada y queso azul.
- Orzo con pesto y queso mossarella cubos.

PROTEÍNAS

- Filete de cerdo en salsa de queso azul.
- Pechuga de pollo rellena de chorizo y queso.
- Roulade de pollo con tomates secos, queso y plátano maduro con salsa de hongos.
- Pescado blanco de temporada con salsa de limón.
- Pescado blanco de temporada al grill con salsa de coco.
- Filete de cerdo en salsa de pimienta.
- Petit filet de res en salsa de vino.

CONTORNOS

- Gajos de papas con puerro y tomillo.
- Berenjena a la parmesana.
- Mil hojas de papa.
- Lasagna *pasta* ratatouille y pomodoro.
- Vegetales al grill.
- Arroz con puerro y bacon.

**A elegir 2 ensalada, 2 contornos, 2 proteínas y pan y casabe.*

US\$30.00 | POR PERSONA

ENSALADA

- Ensalada de pepino, feta, cherris, acetunas, aceite de oliva.
- Ensalada Cesar con croutones de parmessano.
- Mix de lechugas, salsa de fresas y tomillo con queso de cabra.
- Mezcla de verdes, aguacate, tomate y queso de hoja.
- Ensalada fria de garbanzo y espinaca , cebolla y tomate.
- Salad bar: mix de hojas verdes, tomates, maíz, pimientos, aceituna, vinagreta de balsámico.

PROTEÍNAS

- Roulade de pollo de plátano maduro, queso mozzarella y bacon
- Pesacado blanco de temporada con salsa de vino blanco y alcaparras.
- Filete de res en crema de hongos.
- Costillar de cerdo horneadas estilo Texas.
- Rollo de panceta a la criolla con salsa de mostaza y naranja agria.
- Filete mignon con salsa de vino.

CONTORNOS

- Vegetales al grill.
- Pasta corta en salsa cuatro quesos en vivo.
- Papas horneadas al romero.
- Orzo con frutos secos y pecans caramelizadas.
- Rollo de berenjenas rellenas de ricota y miel de oregano.
- Pasta corta puttanesca.



OPCIONES DE BUFFET

**A elegir 2 ensalada, 3 contornos, 3 proteínas y pan y casabe.*

US\$40.00 | POR PERSONA

ENSALADA

- Ensalada de mix de hojas verdes, fresas, queso de cabra y nueces.
- Watermelon arugula salad, queso feta.
- Salad bar: mix de lechugas, espinacas, maíz, cebolla, cherrys, croutones, parmesano, chips, frutos secos, cesar, miel y mostasa
- Rugula, tomates ensalada, pepinos y albahacar, vinagreta de cítricos.
- Ensalada capresa
- Ensalada asiática con aderezo de cajuil.

PROTEÍNAS

- Filete de cerdo a la mostaza dijon.
- Panceta de cerdo chicharrón.
- Tagliata di manzo con arugula.
- Tomahawk de cerdo en salsa bbq con piña.
- Salmón horneado con dip de espinacas y alcachofa.
- Camarones en salsa de naranja con controy.
- Salmón con salsa holandesa.
- Pechuga rellena de espárragos y queso de cabra.
- Teres mayor (res) sous vide en salsa de trufa negra.

CONTORNOS

- Verduras a la mantequilla.
- Pure de papa aligot.
- Orzo con cherrys y albahaca.
- Papas horneadas con crema, tocino y cebollin.
- Arroz salvaje con mix de vegetales.
- Arroz con hongos y portobello.
- Vegetales al wok.
- Pasta corta en salsa de tomate y parmesano.
- Ñoquis en salsa de blue cheese.

**A elegir 3 ensalada, 3 contornos, 3 proteínas y pan y casabe.*

US\$60.00 | POR PERSONA

ENSALADA

- Crudites a modo de ensalada con geli de tomate.
- Tabbule
- Salad bar: mix de lechugas, espinacas, maíz, cebolla, cherrys, croutones, parmesano, chips, frutos secos, cesar, miel y mostaza.
- Melocotones grill, rugula y brie con miel de orégano
- Baba ganoush.
- Cesar salad en vivo
- Ensalada mediterranea (*mix de verdes, peras, nueces caramelizadas, aderezo blu, jamón serrano*)

PROTEÍNAS

- Cordero desmenuzado en crema de ajo y tahini.
- Pieza madre de Rib Eye horneada, salsa de coñac y cortada en vivo
- Estacion de sushi en vivo: rollo de salmón, rollo de atún, rollo vegetariano
- Asado de costillar(res) en cruz con costra de sal y cortada en vivo.
- Wellington de salmón
- King crab cake.
- Filete de lubina a la meuniere (*mantequilla con ajo y perejil*).
- Pechuga a la cerveza con limón al orégano.

CONTORNOS

- Mini zanahorias glaseadas.
- Soufle de patata.
- Cepa de apio duquesa.
- Ñoquis de papa al pesto genovese.
- Polenta con salsa de manchego de oveja.
- Risotto con espárragos verdes y blancos.
- Campanelle en ragu de rabo al vino.
- Arroz salvaje con frutos secos.





BOCADILLOS /Mínimo 25 unidades

**Opción de mesa de bocadillos o bandejeados*

US\$3.25 C/U

- Bite size quiche
 - Lorraine.
 - Espinacas y ricotta.
 - Sundried tomatoes & cabra.
 - Tocineta, puerro y maíz.
- Bocadillo de cherry confitado y pesto.

EMPANADAS

US\$3.25 C/U

- Gouda trufado.
- Picanña y papa.
- Espinacas y ricotta.
- Pizza pepperoni y queso.
- Cativias de chivo.
- Cativias de queso.

CROQUETAS

US\$3.25 C/U

- Croqueta de chorizo y manchego.
- Prosciutto y manchego.
- Croqueta de goat cheese y mermelada de pimientos.

ARRANCINI

US\$3.25 C/U

- Arrancini de prociutto y manchego.
- Arrancini de mozzarella con salsa de pesto.

MARISCOS

US\$3.75 C/U

- Canicas de cangrejo
 - Shot de ceviche limeño en canastas de torilla de maíz.
 - Taquitos de tuna tartar.
 - Camarones crunchy con salsa agridulce.
 - Cóctel de camarón rojo, blanco o verde.
 - Tosta de salmón con queso de cabra y puerro.
-



RES Y CERDO

US\$3.50 C/U

- Taquitos de de arrachera.
- Satay de res al ajo.
- Pinchos de res y vegetales.
- Cubos de res y tocino.
- Taquitos de chicharrón.
- Tapas de pan tumaca y jamón serrano.
- Satay de cerdo frito en salsa agridulce.
- Shot ropa vieja.
- Crostini de churrasco en glaseado de tamarindo, topping de rugula y parmesano.

ADICIONALES

SERVICIOS POR PERSONA

- Puerco entero asado US\$13 p/lb
- Guarnicion sin proteina US\$4.50
- Guarnicion con proteina US\$5.50
- Proteina "pollo, cerdo, mahi mahi" US\$6.50
- Proteina "salmón, filete de res, cordero, camarón 16/20 " US\$7.50
- Proteina "langostinos jumbo 8/12 " US\$8.50
- Proteinas " pieza madre completa y/o langosta y/o ostras frescas "

a cotizar de acuerdo con el mercado

OTRAS PICADERAS

US\$8.50 C/U

- Conos de carchuterie (*cono relleno de prociutto, genoa, manchego, brie o parmesano, pincho de aceitunas y tostada de pan artesanal*)

MESA DE QUESOS | CHEESE BOARD

Se cotiza según la cantidad de personas en su evento.

QUESOS ARTESANALES

- Manchego curado o semi.
- Parmesano.
- Brie.
- Panes artesanales.
- Frutos secos de temporada.
- Mix de aceitunas.

EMBUTIDOS

- Pierna de prosciutto
 - Prosciutto p/lb
 - Serrano
 - Salami genoa
 - Pastrami
 - Salami picante
-

LATE DINNER

**Minimo 40 personas*

HAMBURGUESA US\$5.50

- Carne angus en pan artesanal con vegetales y mayo rosa.
- Extras: papas fritas.

BAR DE NACHOS US\$5.00

- Chips de tortilla de maíz.
- Crema, pico de gallo, guacamole, mix de frijoles, salsa de queso.

ESTACIÓN DE PIZZAS US\$6.50

- Masa base con salsa de tomate, mozzarella rallado
- Pepperoni, jamon, maiz, pimientos, champiñones, cebolla, mozzarella, tomates, albahaca.

HOT DOG US\$5.50

- Salchicha en pan artesanal con mayonesa y mostaza.
- Extras: papas fritas.

SANCOCHO US\$7.00

- Extras: arroz blanco, aguacate, limón.

FRITURA US\$7.00

- Carne salada, longaniza, tostones, viagra, pico de gallo, catsup.
- Extras: Tina de cervezas.

POSTRES INDIVIDUALES MINI

US\$4.00 C/U

**Minimo 30 unidades por apartado*

- Cake pop:
Vainilla, chocolate
 - Cookies:
Chocolate, avena, mantequilla
 - Shot de cheesecake
 - Helados
Conos de waffle, mermeladas, chips, chocolate
 - Pinchos de frutas
 - Cake de zanahoria shot
 - Molten de chocolate
 - Fondant de coco
 - Brownie
 - Churros:
Chocolate, mermemelada
-