

BUFFET 1

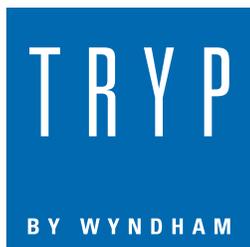
- Ensalada de farfalle con surimi y salsa rosa
- Ensaladilla de ahumados
- Ensalada César
- Arroz tres delicias
- Complementos confecciona tu ensalada: Mixto de lechugas, tomate natural, maíz dulce, zanahoria rallada, tallos de espárragos, aceitunas, cebolla roja y migas de atún
- Crema de carabineros al brandi (otoño / invierno)
- Gazpacho de fresa (primavera / verano)
- Selección de verduras a la parrilla
- Potaje de garbanzos con almejas y chipirones
- Tallarines a la marinera
- Paella mixta
- Bacalao al horno con vinagreta de tomate y manzana
- Medallones de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez
- Guarniciones: Patatas panadera, patatas fritas deluxe, y zanahoria baby rehogada con láminas de champiñón
- Fruta del tiempo
- Repostería
- Surtido de vasitos: Yogur, natillas y arroz con leche
- Vino de la casa, agua mineral, refrescos, cerveza y café



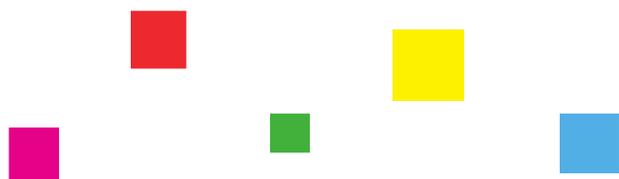
BUFFET 2

- Ensalada mediterránea
- Ensalada de aguacate y palmitos con aliño de lima
- Ensalada de quinoa
- Arroz integral y crudité de verduras frescas
- Salmón ahumado
- Complementos confecciona tu ensalada: Mixto de lechugas, tomate natural, maíz dulce, zanahoria rallada, tallos de espárragos, aceitunas, cebolla roja y migas de atún
- Crema de carabineros al brandi (otoño / invierno)
- Gazpacho de fresa (primavera / verano)
- Selección de verduras a la parrilla
- Surtido de ibéricos
- Tabla de quesos surtidos
- Fideuá
- Arroz negro con ali oli
- Merluza rellena de verduritas a la sidra
- Solomillo de vaca a la broche y estragón
- Guarniciones: Patatas panadera, patatas rosti, y lombarda con uvas, pasas y piñones
- Fruta del tiempo
- Repostería
- Surtido de vasitos: Yogur, natillas y arroz con leche
- Vino de la casa, agua mineral, refrescos, cerveza y café





POWERED BY
THE CITY™



**ESTAMOS
A TU DISPOSICIÓN**

Departamento CCI

949 20 93 02 / 949 20 93 09

tryp.guadalajara.comercial@melia.com

