



MENÚS BUFFET

BUFFET A

VEGETALES

Mix de ensaladas con lollo rosso, hoja de roble, frisé, romana, hoja de espinaca y canónigos
Cebolla en juliana
Tomatitos cherry
Zanahoria rallada
Aceitunas
Maíz
Palmito
Espárragos

ENSALADAS

Ensaladilla rusa, César, tabulé de quinoa roja y aguacate y langostinos.

SALSAS FRÍAS

Rosa, queso, soja y Romesco.

VERDURA COCIDA

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

PASTA

ARROZ O FIDEUÁ

CREMA FRÍA O CALIENTE (SEGÚN TEMPORADA)

PESCADOS

Brochetas de salmón con salsa Teriyaki, Tacos de bonito encebollado.

CARNES

Salteado de pollo con agridulce de lima, Albóndigas de ternera con salsa de setas.

SELECCIÓN DE POSTRES

FRUTA PREPARADA

YOGURES

BEBIDAS: agua mineral, vino tinto D.O. y café.

PRECIO: 28€ por persona (10% IVA incluido)

PARA GRUPOS MÍNIMO DE 40 PERSONAS

NOTA: al ser buffet libre se facturará siempre el número mínimo de personas contratadas, independientemente de los cambios en el mismo día.





BUFFET B

VEGETALES

Mix de ensaladas con lollo rosso, hoja de roble, frisé, romana, hoja de espinaca y canónigos
Cebolla en juliana
Tomatitos cherry
Zanahoria rallada
Aceitunas
Maíz
Palmito
Espárragos
Sardinillas

ENSALADAS

Capresse, ensalada tropical, César y langostinos cocidos

SALSAS FRÍAS

Rosa, queso, soja y Romesco

VERDURA GRATINADA

SELECCIÓN DE QUESOS, EMBUTIDOS Y PATÉ

PASTA

ARROZ O FIDEUÁ

CREMA FRÍA O CALIENTE (SEGÚN TEMPORADA)

PESCADOS

Merluza en pepitoria y dorada con verduritas al wok

CARNES

Brocheta de pollo moruno y costillas de cerdo lacadas con barbacoa asiática

SELECCIÓN DE POSTRES

FRUTA PREPARADA

YOGURES

BEBIDAS: agua mineral, vino tinto D.O. y café.

PRECIO: 30€ por persona (10% IVA incluido)

PARA GRUPOS MÍNIMO DE 40 PERSONAS

NOTA: al ser buffet libre se facturará siempre el número mínimo de personas contratadas, independientemente de los cambios en el mismo día.





BUFFET C

VEGETALES

Mix de ensaladas con lollo rosso, hoja de roble, frisé, romana, hoja de espinaca y canónigos
Cebolla en juliana
Tomatitos cherry
Zanahoria rallada
Aceitunas
Maíz
Palmito
Espárragos
Bonito
Sardinillas

ENSALADAS

Queso, granada y cilantro, sushi variado, langostinos cocidos, malagueña, salmón ahumado con alcaparras y César

SALSAS FRÍAS

Rosa, queso, soja y Romesco

PARRILLADA DE VERDURAS

SELECCIÓN DE QUESOS, EMBUTIDOS Y PATÉ

CANELONES DE ESPINACAS

ARROZ O FIDEUÁ

CREMA FRÍA O CALIENTE (SEGÚN TEMPORADA)

PESCADOS

Bacalao al pil pil con setas, Lubina al horno con bilbaína de soja y pimientos rellenos de merluza

CARNES

Solomillitos de cerdo a la miel y carrillada de ternera guisada a modo thai

SELECCIÓN DE POSTRES

FRUTA PREPARADA

YOGURES

BEBIDAS: agua mineral, vino tinto D.O. y café.

PRECIO: 34€ por persona (10% IVA incluido)

PARA GRUPOS MÍNIMO DE 40 PERSONAS

NOTA: al ser buffet libre se facturará siempre el número mínimo de personas contratadas, independientemente de los cambios en el mismo día.

