

---

# MENÚ BUFFET

---



## BUFFET CLÁSICO A

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Tabouleh al estilo oriental Bocconcini de búfala, tomates, olivas negras y albahaca*

*Ensalada de pollo y manzana*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entradas**

*Quiche Lorraine con queso gruyere y panceta*

*Hezme de morrones rojos con tostada de pan focaccia*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Casarecce con coulis de tomate y morrones*

### **Carnes**

*Lomo fileteado a la pimienta negra con salsa al cognac*

*Muslo de pollo con salsa primavera*

### **Guarniciones**

*Calabaza horneada a la crema de tomillo*

*Papa salteada con cebolla confitada y panceta*

### **Postre**

*Cheesecake de maracuyá*

*Mini tiramisú*

*Flan de chocolate*

*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET CLÁSICO B

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Ensalada de arroz con rúcula y tomates secos*

*Ensalada de endivias, queso azul, peras y almendras*

*Mediterránea de verduras, pavita y queso griego marinado*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entradas**

*Quiche de mariscos*

*Caviar de berenjenas y tostadas al ajo*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Conchiglioni con crema de puerros y pimienta verde*

### **Carnes**

*Ojo de bife fileteado en salsa de vino tinto y hierbas*

*Suprema de pollo a las siete especias*

### **Guarniciones**

*Flan de choclo acaramelado con crema de puerros*

*Emulsión de papa y calabaza con queso de cabra*

### **Postre**

*Arroz con leche y canela*

*Mil hojas de dulce de leche*

*Mousse de chocolate amargo con crema batida*

*Ensalada de frutas frescas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET CLÁSICO C

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Ensalada de cous-cous, semilla de sésamo, tomates y aceitunas*

*Raita de pepinos, tomates, cebolla colorada y yogurt*

*Porotos blancos a la criolla*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Quiche de puerros*

*Mousse de salmón a las hierbas con pan de sésamo*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Rigatoni al gratin con crema de espinaca*

### **Carnes**

*Goulash de ternera al estilo húngaro*

*Paleta de cerdo en salsa bigarade*

### **Guarniciones**

*Ragout de vegetales con hierba buena*

*Gratin de papas al estilo dauphinois*

### **Postres**

*Lemon pie*

*Pannacota de dulce de leche*

*Dúo de chocolate y nutella*

*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET SUPERIOR A

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Ensalada gourmet de coliflor y champignons*

*Marinada de ternera, juliana de verduras y semillas*

*Papines andinos crocantes al romero*

*Ceviche de camarones*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Cortes fríos (Bondiola y lomito horneados, jamón de París, pavita ahumada)*

*Hummus con pan pita crocante*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Cappelletti de jamón, ricota y provolone al verdeo*

### **Carne**

*Bife de chorizo en salsa de laurel*

### **Pescado**

*Congrio a la caponata de vegetales*

### **Guarniciones**

*Verduras de la huerta grilladas*

*Papa al plomo rellena de crema de ciboulette*

### **Postres**

*Cheese cake de maracuyá*

*Flan de dulce de leche con crema*

*Brownie de chocolate y nueces*

*Panna cota de expreso*

*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET SUPERIOR B

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Arroz thasmin primavera*

*Apio, manzanas y nueces a la crema y pasas de uvas*

*Ensalada nueve lunas de pollo*

*Ensalada de calamares al estilo oriental*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Selección de quesos de vaca*

*(Gruyere, gouda, camembert, tybo y pecorino)*

*Huancaína y grisines de quesos*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Lasaña de carne, jamón y verduras con salsa de cuatro quesos*

### **Carnes**

*Carré de cerdo en salsa agridulce*

### **Pescado**

*Zarzuela de pescado y mariscos al azafrán*

### **Guarniciones**

*Coliflor al graten con almendras*

*Revuelto de champiñones, jamón serrano y papas crocante*

### **Postres**

*Mini tarteleta de chocolate*

*Mousse de frutos rojos*

*Tarta de coco y dulce de leche*

*Arroz con leche y canela*

*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET SUPERIOR C

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Porotos negros pico de gallo*

*Ensalada de rúcula y jamón crudo y queso pepato*

*Rúcula, tomates secos y queso azul*

*Tentáculos con pimentón ahumado, papas en camisa y tapenade*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Selección de chacinados*

*(Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longanisa bastón)*

*Tarta de jamón y queso*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Mini sorrentinos caprese, salsa pomodoro y albahaca*

### **Carnes**

*Navarin de cordero con salsa de curry de Madras*

### **Pescado**

*Salmón blanco a la puttanesca*

### **Guarniciones**

*Escalibada de verduras de temporada*

*Risotto verde al parmesano*

### **Postres**

*Tartas de pastelera y frutas*

*Cheese cake de dulce de leche*

*Mousse de Nutella crocante*

*Estación de helado y toppings*

*Ensalada de frutas, coulis de frambuesa*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET SUPERIOR D

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*  
*Ensalada de lentejas con naranja*  
*Ensalada de remolacha tomate y huevo*  
*Variedad de hongos provenzal*  
*Langostinos fueguinos al cilantro*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Selección de quesos de vaca (pategrás, azul, ahumado, mini brie y pepato)*  
*Tablas de verduras grilladas*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Ñoquis caseros de papa, salsa boloñesa*

### **Carnes**

*Aguja de pollo con salsa de citronella y jengibre*

### **Pescado**

*Salmón del Pacífico a la crudaiola*

### **Guarniciones**

*Flanes de calabaza y queso parmesano*  
*Cazuela de arroz con hongos*

### **Postres**

*Mini tiramisú*  
*Tarteleta de menta y chocolate*  
*Rogelitos*  
*Espuma coco y lima con frutas tropicales*  
*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET PREMIUM A

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*  
*Ensalada de lentejas con naranja*  
*Ensalada de remolacha tomate y huevo*  
*Variedad de hongos provenzal*  
*Langostinos fueguinos al cilantro*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Selección de quesos de vaca (pategras, azul, ahumado, mini brie y pepato)*  
*Tablas de verduras grilladas*

### **En Réchaud**

### **Pasta**

*Ñoquis caseros de papa, salsa boloñesa*

### **Carnes**

*Aguja de pollo con salsa de citronella y jengibre*

### **Pescado**

*Salmón del Pacífico a la crudaiola*

### **Guarniciones**

*Flanes de calabaza y queso parmesano*  
*Cazuela de arroz con hongos*

### **Postres**

*Mini tiramisú*  
*Tarteleta de menta y chocolate*  
*Rogelitos*  
*Espuma coco y lima con frutas tropicales*  
*Frutas frescas fileteadas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**



---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET PREMIUM B

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*  
*Ensalada de arroz integral y almendras*  
*Ensalada acuarela de la huerta*  
*Ensalada de cous-cous y pollo*  
*Ensalada de garbanzos, tomate, menta y comino*  
*Mejillones a la provenzal*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Selección de chacinados (Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longaniza bastón)*  
*Jamón serrano de bodega servido con salsa de tomate rallado*  
*Selección de quesos de vaca (Pategrás, azul, ahumado, mini brie y pepato)*  
*Gravalax de salmón con crema de rábano picante*

### **En Réchaud**

#### **Pasta**

*Lasaña de jamón y mozzarella con salsa mediterránea*

#### **Carnes**

*Lomo strogonoff*  
*Pierna de cordero en salsa de moras*

#### **Pescado**

*Lenguado a la crema de albahaca*

#### **Guarniciones**

*Verduras horneadas*  
*Puré de papas al aceite de oliva*

#### **Postres**

*Espuma de coco y lima con frutas tropicales*  
*Flan de dulce de leche con crema*  
*Mousse de frutos rojos*  
*Marquise de chocolate*  
*Estación de helado y toppings*  
*Ensalada de frutas frescas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**

---

# MENÚ BUFFET

---



---

## BUFFET PREMIUM C

---

### **Ensaladas**

*Hojas verdes de temporada*

*Ensalada de pastas, champignons y jamón serrano*

*Ensalada de allison de verduras*

*Goujonette de pollo, manzanas caramelizadas y panceta ahumada*

*Porotos negros, cebolla, tomate, cilantro, ajo, aceite de oliva*

*Wok de camarones thai, juliana de verduras y sésamo tostado*

### **Dressing**

*Caesar, Queso azul, Mil islas, Vinagreta de Dijón e Italiano*

### **Entrada**

*Cortes fríos (bondiola horneada, lomito horneada, jamón de Paris, pavita ahumada)*

*Selección de chacinados (Bondiola cruda, sopresatta, spianatta, longaniza baston)*

*Selección de quesos de vaca (Pategras, azul, ahumado, mini brie y pepato)*

*Mousse de salmón y tostadas provenzal*

### **En Réchaud**

#### **Pasta**

*Ñoquis de espinaca, salsa de queso Roquefort*

#### **Carnes**

*Ojo de Bife a la pimienta verde*

*Muslo de Pollo relleno de espinaca y ricotta con salsa pommery*

#### **Pescado**

*Salmón del Pacífico a la crema de hinojo*

#### **Guarniciones**

*Ratatouille provenzal*

*Arroz y verduras al estilo oriental*

#### **Postres**

*Crumble de frutos rojos y sus salsas*

*Mini opera*

*Tarta de coco y dulce de leche*

*Mousse de frutas (limón, frutos rojos, pomelo, etc)*

*Degustación de cremas (3 sabores distintos)*

*Bowls de frutas frescas*

**Café & variedad de Té, Petit Fours**