

Menús de Buffet

Estos menús son válidos para un mínimo de 40 personas.

MENÚ 1

€ 78

Entrantes

Buffet de ensaladas

Muselina de calabaza, semillas de sésamo negro o Gazpacho

Ensalada de patata alemana, remolacha, salchicha y granos de mostaza

Piquillos rellenos de atún, mayonesa de pepinillos y cebolla roja

Ensalada de garbanzos, vinagreta de verduritas y comino

Coucou con verduritas asadas a la menta

Carpaccio de seta del rey, vinagreta de soja y wakame

Platos principales

Medias lunas de pasta verde rellenas de espinacas, salsa napolitana y albahaca frita

Calabacines rellenos de verdurita, graten de nueces

Zarzuela de pescados del Mediterráneo

Brochetas de cordero, tomillo y romero, jugo de asar

Patatas panadera al tomillo

Panaché de verduritas con pesto sin queso

Postres

Cheesecake de frambuesa y crumble

Tarta San Marcos

Crema de chocolate con cookies rotas

Bizcocho de zanahoria con queso mascarpone

Fruta fresca cortada

Cremoso de tres chocolates con cookies

Menús de Buffet

MENÚ 2

€ 89

Entrantes

Buffet de ensaladas

Parmentier trufada o Salmorejo cordobés

Ensalada Cesar tradicional, pollo, lascas de parmesano y crutones chilly powder

Ensalada de quinoa, pico de gallo, aguacate y aji limo

Ensalada de trotole, salmón ahumado y salsa de eneldo

Ensalada de arroz salvaje, pavo, maíz dulce, vinagreta de miel y mostaza

Dúo de espárragos blancos y verdes, mayonesa y salsa coctel

Melón con jamón ibérico, menta y regañas

Platos principales

Raviolis de hongos boletus, crema doble y cebollino fresco

Tofu a la plancha, verduras salteadas al wok y salsa tonkatsu

Lomos de bacalao confitados con salsa de piquillos acompotada

Entrecote de vaca a la parrilla

Panaché de verduritas del mercado al aceite de oliva

Patatas revolconas con pimentón de La Vera

Postres

Cremoso de chocolate y pepitas de chocolate

Café Irlandés

Sablé de frutas del bosque

Piña Colada

Fruta fresca cortada

Tarta San Marcos

Menús de Buffet

MENÚ 3

€ 99

Entrantes

- Buffet de ensaladas
- Crema de boletus o Ajoblanco de anacardos
- Ensalada de pollo al wok con verduritas, salsa de soja y sésamo
- Ensalada de lentejas caviar, cherrys, rabanitos y flores de brocoli
- Ensalada de patata alemana, remolacha, salchicha y granos de mostaza
- Ensaladilla rusa de langostinos, guisante crujiente al wasaby
- Ensalada de bacalao confitado a baja temperatura, gajos de naranja y aceituna negra
- Salmon ahumado, alcaparras, cebolleta y huevo
- Carpaccio de buey, lascas de parmesano y rucula

Platos principales

- Gnocchis con pesto a la genovesa
- Parrillada de verduras de temporada con salsa romescu
- Suprema de merluza asada al AOVE, vinagreta de tomate y tirabeques
- Medallones de solomillo strogonoff
- Patatas al vapor y cebollino
- Arroz pilaw al tomillo

Postres

- Milhojas de crema
- Yogur de frutos del bosque
- Crema Catalana
- Crema de chocolate con cookies rotas
- Fresas con nata
- Fruta fresca cortada
- Tarta Sacher

Menús de Buffet

BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS NUESTROS MENÚS

Agua mineral, cerveza, refrescos y zumos
Café, té e infusiones

VINOS INCLUIDOS

Vino blanco Viña Calera D.O. Rueda
Vino tinto Arienzo Crianza D.O. Rioja

SUPLEMENTOS

VINOS BLANCOS

Legaris Verdejo D.O. Rueda	€ 4
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc D.O. Rueda	€ 6

VINOS TINTOS

Viña Pomal D.O. Rioja	€ 6
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja	€ 9