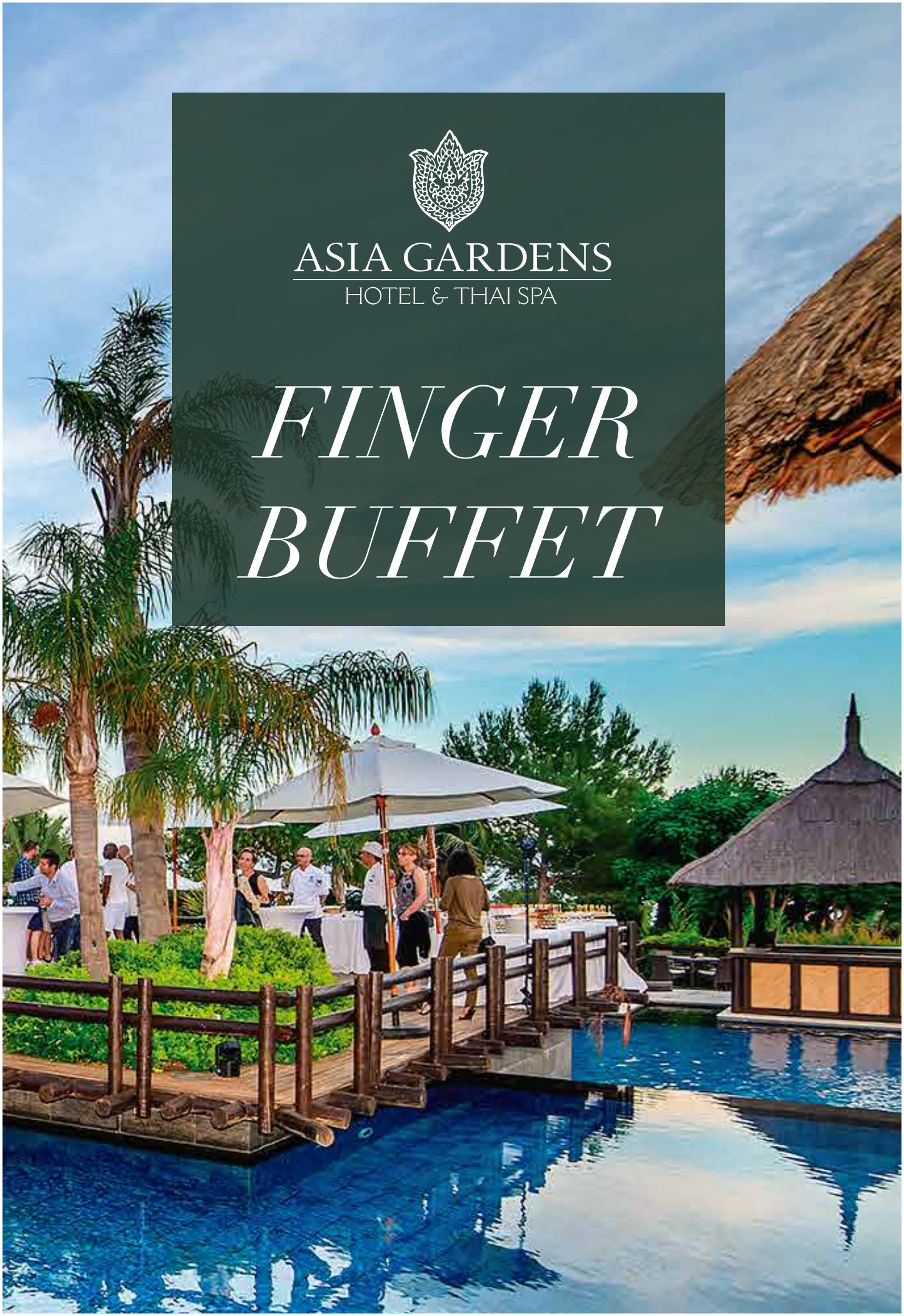

ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA

FINGER BUFFET

ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA

Finger Buffet Nº 1

ESPECIALIDADES FRÍAS
Mini ensalada César
Ensalada tabulé con boquerones y aliño de menta
Coca de verduras al carbón con aceite de oliva y sal volcánica (V)
Tataki de atún con sésamo y aguacate
Bikini de jamón y queso con mantequilla de trufa
Crudites vegetales con salsa de yogurt griego (V)
Pincho de langostinos con romesco
Ensalada de melocotón asado, queso de cabra y nueces (V)

ESPECIALIDADES CALIENTES
Fideuà de ceps con hígado de pato
Mini hamburguesa con cheddar y salsa barbacoa
Gnocchi de patata con langostinos, tomate cherry y salsa de azafrán
Sanfaina de verdura gratinada (V)

LA HORA DULCE
Mini pincho de fruta fresca
Mini brownie con crema de trufa
Profiteroles de crema
Chupito de fresa y sandia con albahaca
Mini cupcakes

**Vegetariano (v)*

BODEGA
Vino Blanco Monopole Siglo XXI - Verdejo Rueda
Vino Tinto Señorío Villarrica – Crianza
Agua, Refrescos y Cerveza nacional

PRECIO POR PERSONA	*53€ POR PERSONA* 10% de IVA no incluido
DURACIÓN	*60 - 90 MINUTOS* Mínimo: 30 personas

ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA

Finger Buffet Nº 2

ESPECIALIDADES FRÍAS
Mini ensalada de pasta, tofu y daditos de salmón noruego
Ensalada de tomate ecológico y mozarela con pesto y piñones (V)
Coca de calabacín, queso de cabra y bacon con cristales de sal
Vitello tonato con salsa de alcaparras
Wrap de pollo asado, cebolla confitada y salsa barbacoa
Hummus con láminas de bacalao y aceite de pimentón
Ensalada de manzana, apio y queso azul con vinagreta de frutos rojos (V)
Bloody Mary especiado con berberecho

ESPECIALIDADES CALIENTES
Arroz negro de sepia confitada con alioli de citrico
Brochetas de pollo satay con salsa de cacahuetes
Langostinos crujientes con salsa brava
Graten de calabacín y tomate gratinado con mozzarella y orégano (V)

LA HORA DULCE
Coctel de fruta exótica con malibu
Mini crujientes de chocolate blanco y negro
Copita de tiramisú
Cheesecake de fresa
Bizcocho de zanahoria con crema de queso

**Vegetariano (v)*

BODEGA
Vino Blanco Monopole Siglo XXI - Verdejo Rueda
Vino Tinto Señorío Villarrica – Crianza
Agua, Refrescos y Cerveza nacional

PRECIO POR PERSONA	*57€ POR PERSONA* 10% de IVA no incluido
DURACIÓN	*60 - 90 MINUTOS* Mínimo: 30 personas

ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA

Finger Buffet Nº 3

ESPECIALIDADES FRÍAS
Mini ensaladilla rusa con aceituna kalamata
Ensalada de bulgur con sardinas ahumadas
Focaccia a las finas hierbas con pollo ahumado, queso cheddar y jalapeños
Surtido de embutidos con pan de coca y tomate rallado
Wrap de pollo tandoori con col lombarda y pepino
Tortilla de patata con mayonesa de estragón (V)
Mini ensalada Niçoise
Chupito de gazpacho de remolacha con queso de cabra (V)

ESPECIALIDADES CALIENTES
Paella Valenciana
Albóndigas de ternera al estilo asiático con salsa de curry y coco, cilantro y sésamo
Romescada de pescados mediterráneos
Croquetas de gorgonzola (V)

LA HORA DULCE
Brocheta de fruta fresca
Tarta opera con mousse de caramelo
Tarta de lima y limón
Creme brûlee de haba tonka
Financier de té matcha con crema de frutos rojos

**Vegetariano (v)*

BODEGA
Vino Blanco Monopole Siglo XXI - Verdejo Rueda
Vino Tinto Señorío Villarrica – Crianza
Agua, Refrescos y Cerveza nacional

PRECIO POR PERSONA	*57€ POR PERSONA* 10% de IVA no incluido
DURACIÓN	*60 - 90 MINUTOS* Mínimo: 30 personas

ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA

Finger Buffet Nº 4

ESPECIALIDADES FRÍAS
Ensalada de rúcala con frutos rojos y queso fresco (V)
Mini ensalada de quinoa roja con huevo de codorniz poché (V)
Focaccia de aceitunas negras con bresaola y anchoas
Roastbeef con salsa remoulade
Wraps de salmón, aguacate y queso de cabra
Salpicon de marisco
Ensalada de puntalette con cúrcuma, pimientos, tomate seco y queso feta (V)
Tartar de atún con encurtidos y crema de wasabi

ESPECIALIDADES CALIENTES
Paella seniyoret
Rape con salteado de hinojo y pimiento al azafrán
Gyozas vegetales con salsa agri-dulce (V)
Mini croquetas de ceps (V)
Brochetas de solomillo de ternera con ajos tiernos y pimientos de padrón

LA HORA DULCE
Osmosis de fruta
Nuestra piña colada
Mini tarta de arándanos
Mini tarta de manzana
Profiteroles de chocolate

**Vegetariano (v)*

BODEGA
Vino Blanco Monopole Siglo XXI - Verdejo Rueda
Vino Tinto Señorío Villarrica – Crianza
Agua, Refrescos y Cerveza nacional

PRECIO POR PERSONA	*63€ POR PERSONA* 10% de IVA no incluido
DURACIÓN	*60 - 90 MINUTOS* Mínimo: 30 personas

ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA

COCINAR CON AMOR ALIMENTA EL ALMA

Son bienvenidas consultas acerca de ingredientes particulares
que contengan nuestros platos.
Infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética especial
que debamos conocer al preparar su menú.

EST-1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS