



## Buffet Internacional

### Aperitivos

Cócteles (02 rondas, 02 variedades a elegir):

Algarrobina

Piña Colada

Daiquiri de Fruta ( Según estación fresa o durazno )

Pisco Sour

Coca Sour

Noche Limeña

Pink Lady

### Bebidas frías

2 rondas de gaseosa ( Coca Cola, Inka Cola y Sprite – No incluye gaseosa para su BARRA)

Agua natural envasada (No incluye Agua para su BARRA ni Whisky en Mesa)

Hielo para gaseosas y agua (No incluye para Whisky en Mesa)

### Entremeses

**Bocaditos fríos y calientes** (04 Variedades 04 por persona)

#### Fríos

Alcachofas laminadas con suave aliño de limón, perejil y parmigiano

Brochettes de frutas exóticas con Jamón York

Brochettes de alcachofa, champignons y Pimientos marinados a la mostaza

Cebiche de pollo y champignons en cucharitas chinas

Canapé Capresse

Canapé de Crustáceos con Peras al Grand Marnier

Canapé de Lomo con Zanahorias glacé a la Menta

Canapé de Mango glacé perfumado a la Menta

Canapé de Mousse de Langostinos

Canapé de Palmito y Trucha ahumada ó Prosciutto

Canapé de Prosciutto, Higos y Pecanas acarameladas

Canapé de Queso azul con Pecanas en caramelo

Carpaccio de Lomo al pesto, con tostaditas  
Carpaccio de Trucha al estilo Criollo  
Champignons a la vinagreta de Ajos al Orégano  
Cucharitas de Cóctel de Langostinos  
Mini causas con Escabeche criollo  
Mini causas con Pulpo al Olivo  
Mousse de Alcachofa y Lomito ahumado  
Mousse de Salmón con Alcaparras  
Mousse de Trucha ahumada, con Dill, sobre mini tost  
Paté bañado de compota de Saúco  
Pinchos Capresse  
Pulpo al Olivo  
Roll Capresse con mini tost  
Roll de Morrones asados y Palmitos  
Roll con palta, hongo shitake, atún, kiuri, langostinos, etc.

## Calientes

Brochettes de Pollo Hawai, en salsa crema de Ají  
Brochettes de Pollo y Champignons, con salsa de Morrones  
Champignons a la Florentina  
Champignons a la Parmesana con Langostinos  
Champignons al Ajillo con Perejil  
Champignons Capresse, gratinados  
Fingerfood de Pollo frito rebozado en Ajonjolí  
Paisanas de Pollo novo andino con reducción de Maracuyá  
Langostinos crocantes al panko, con reducción de Saúco y Mandarina  
Langostinos rebozados en Coco tostado, con salsa picante de Maracuyá  
Mini quiche gratinado, de Alcachofa a la parmesana  
Mini quiche Lorraine  
Gnoquis a los tres quesos en cucharitas chinas  
Pinchos Vegetarianos grillados  
Queso Paria con Ajonjolí en salsa picante de Mora  
Taquitos de Pollo con salsa de Guacamole  
Vol au vent de Langostinos a la crema  
Vol au vent farcie con Poros estofados y Bacon crocante

**Mesa de Buffet (03 Carnes y 05 Guarniciones)**

## Carnes blancas

Cordon blue  
Medallones de pavo en salsa de jerez  
Pavo en salsa terracini  
Pavo enrollado con guindones y tocino  
Pollo a los Tres Pimientos  
Pollo al curry  
Pollo al dúo de salsas  
Pollo al Vino  
Pollo con Espinaca, Prociutto con Queso Gruyere  
Pollo en salsa de champiñones  
Pollo en salsa de nueces  
Pollo Florentina  
Pollo Gratinado  
Pollo Thai  
Bife de Cerdo en salsa de algarrobina  
Bife de Cerdo con Salsa de miel y mostaza  
Bife de Cerdo Oriental  
Cerdo a la naranja  
Cerdo en salsa de cerveza  
Chuleta ahumada con mermelada de ají y aguay manto  
Lomo de Cerdo a las hierbas  
Lomo de Cerdo en Salsa Ostión

## Carnes rojas

Asado francés  
Asado huileense  
Filett Migñon en Salsa de Champiñones  
Llambonete: Pollo relleno de carne, tocino, tomillo perejil crema de leche y huevo  
Lomo Fino a la Strogonof  
Lomo a la Parisiën  
Lomo a los Tres Hongos  
Lomo al Estragón y Armañac  
Lomo en salsa de cazadores  
Lomo en salsa de azafrán y langostinos en salsa cazadora  
Lomo Gorgonzola

Lomo Portobello

Pepper Steak

Roast beef

Tornatto : Lomo enrollado con Tocino y Jamón con Salsa Bechamel

## **Guarniciones**

Arroz a la jardinera; A las finas hierbas; Al Azafrán con Vegetales; Al curry; Al romero; Madrás; Pilaf;

Thai; Turco

Camotes Torneados

Croquetas de Quinua

Papas Bebes al ajo y Romero

Papas Duquesas

Papitas coctel al romero; Olive

Pastel de Papas

Puré de Manzana; tradicional de papa Amarilla; con espinaca

Risotto de Trigo; Al azafrán con espinacas; con champiñones; A la huancaína

Verduras salteadas

Mix de Causitas

Quiche Lorraine

Relich de Palta con Langostinos Rellenos

Soufflé de Brócoli con espárragos; de Alcachofa con champiñones

Sukinis gratinados

Terrina de Jamón y pollo; de Verduras con culis de tomates

Coctel de Langostinos

Croquetas de Quinua

Pulpo al Olivo

Puré de manzana; de papa Amarilla; de espinaca

Risotto de Trigo; al azafrán con espinacas; con champiñones; a la huancaína

Carnaval de Verduras (Verduras Saltadas al Romero y Aceite de Oliva)

## **Pastas (una variedad): dentro de la Mesa de Buffet**

Ravioles o Tortelonis, hasta con dos alternativas de salsas según el gusto del cliente.

**Postre servido (Elegir 1):**

# Voilà

---

Selva Negra, Torta de Chocolate, Torta de tres leches, Soufflés de Frutas de estación, Mus de Frutas de estación, Chesse Cake de Fresa, Chesse Cake de Sauco