



Buffet Internacional

Aperitivos:

Margarita, daiquiri (limón, fresa, durazno), pisco sour, maracuyá sour, o algarrobina.

Piqueos internacionales:

Bolitas de papa con queso, brochetitas de pollo, canapé de blue cheese y almendras confitadas, carpaccio de lomo al pesto con tostaditas melba, carpaccio de lomo con queso parmesano y alcaparras, champiñones gratinados con tocino y jamón horneado con queso parmesano, langostinos al panco con salsa de maracuyá, langostinos marinados al ajo con salsa golf, thai o tártara, tequeños con salsa guacamole.

Platos internacionales:

Entradas: Enrollado de jamón relleno con espárrago, ensalada alemana (papa, jamón, cebolla blanca encurtida, mayonesa), ensalada César, ensalada de espinaca, tocino, crotones y huevo, ensalada waldorf (apio, papa, manzana, mayonesa, pecanas), ensalada hawaiana (piña, durazno, papa, pasas rubias, mayonesa) soufflé de brócoli, soufflé de espinaca o soufflé de espárragos.

Fondos:

Carnes: Cerdo enrollado con espinaca y tocino en salsa de espárragos, cerdo glaseado en salsa de naranja o maracuyá, cordon blue a las finas hierbas, enrollado de pollo con espárragos, filete de pollo a la florentina con finas hierbas, lomo strogonoff, medallones de pavo al estragón, mini supremas de pollo en salsa de espárragos, pescado a la florentina, pollo a la bbq, pollo en salsa de champiñones, roast beef en salsa a las tres pimientos o roast beef en salsa de champiñones.

Pastas: Lasaña a la boloñesa (de carne), lasaña francesa (champiñones, pollo y jamón), lasaña vegetariana, ravioles al pesto, ravioles rellenos de ricota en salsa pomarola o risotto de champiñones o portobello.

Guarniciones: Arroz a la florentina, arroz a la parmesana, arroz árabe, arroz blanco, papitas coctel a la alemana, papitas coctel salteadas al perejil, pastel de papa, puré de manzana o puré de papa.

Postres: Consultar