



## MENÚS BUFFET



## **BUFFET DE ENSALADAS:**

MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA MORADA,  
MAÍZ, ZANAHORIA RALLADA, REMOLACHA RALLADA,  
ESPÁRRAGOS BLANCOS, ATÚN, ACEITUNAS NEGRAS,  
HUEVOS COCIDOS

ALIÑOS: VINAGRETA DE MOSTAZA, VINAGRETA DE LIMÓN  
Y LIMA, MAHONESA BALSÁMICA

ENSALADA COMPUESTA: ENSALADA CESAR CON POLLO  
MARINADO Y PARMESANO

VEGETARIANO: COCA DE ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON  
SALSA ROMESCO

## **CREMA SEGÚN TEMPORADA:**

FRÍA: GAZPACHO ANDALUZ CON SU GUARNICIÓN

CALIENTE: CREMA DE CALABACINES TIERNOS CON QUESO  
DE CABRA

CARNE: GOULASH DE TERNERA ESTOFADA CON SETAS

PESCADO: GUISO MARINERO DE CALAMARES Y GAMBAS

GUARNICIÓN: ARROZ PILAF

## **POSTRES:**

CARPACCIO DE FRUTA DE TEMPORADA

BROWNIE DE CHOCOLATE

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA



# MENÚ

## BUFFET



## **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN

## **BUFFET DE ENSALADAS:**

MÉZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA MORADA, MAÍZ,  
ZANAHORIA RALLADA, REMOLACHA RALLADA, ESPÁRRAGOS  
BLANCOS, ATÚN, ACEITUNAS NEGRAS, HUEVOS COCIDOS  
ALIÑOS: VINAGRETA DE MOSTAZA, VINAGRETA DE LIMÓN Y  
LIMA, MAHONESA BALSÁMICA

ENSALADA COMPUESTA: ENSALADA DE PASTA AL PESTO  
GENOVÉS CON TOMATE CHERRY Y RÚCULA

VEGETARIANO: WOK DE VERDURAS Y NOODLES CON SOJA Y  
JENGIBRE

## **CREMA SEGÚN TEMPORADA:**

FRÍA: SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO COCIDO  
CALIENTE: CREMA DE CALABAZA, ZANAHORIA Y QUESO  
FRESCO

CARNE: PECHUGA DE POLLO RELLENA CON BACON, QUESO Y  
ESPINACAS CON SALSAS DE MOSTAZA

PESCADO: BACALAO GRATINADO CON ALI OLI SUAVE

GUARNICIÓN: PATATAS CONFITADAS A LA PROVENZAL

## **POSTRES:**

CARPACCIO DE FRUTA DE TEMPORADA

MOUSSE DE YOGURT CON FRUTOS ROJOS

TARTA DE 3 CHOCOLATES



# MENÚ

**BUFFET**



## **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN



### **BUFFET DE ENSALADAS:**

MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA MORADA, MAÍZ,  
ZANAHORIA RALLADA, REMOLACHA RALLADA, ESPÁRRAGOS  
BLANCOS, ATÚN, ACEITUNAS NEGRAS, HUEVOS COCIDOS  
ALIÑOS: VINAGRETA DE MOSTAZA, VINAGRETA DE LIMÓN Y  
LIMA, MAHONESA BALSÁMICA

ENSALADA COMPUESTA: MEZCLUM Y ESPINACAS CON SALMÓN  
AHUMADO, HUEVO COCIDO, PEPINILLOS Y SALSA TÁRTARA  
VEGETARIANO: CANELONES DE ESPINACAS GRATINADOS

### **CREMA SEGÚN TEMPORADA:**

FRÍA: SOPA DE SANDIA Y TOMATE CON ALBAHACA

CALIENTE: CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN

CARNE: SOLOMILLO DE IBÉRICO CON SALSA DE QUESO AZUL

PESCADO: MERLUZA A LA GALLEGA CON ESPINACAS

GUARNICIÓN: PARMENTIER DE PATATA A LA PIMIENTA

### **POSTRES:**

CARPACCIO DE FRUTA DE TEMPORADA

PROFITEROLES DE VAINILLA

TARTA DE CHOCOLATE

# MENÚ

**BUFFET**

**3**

### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN

## **BUFFET DE ENSALADAS:**

MÉZCLUM DE LECHUGAS + DUO DE LECHUGAS ( LOLLO ROSSO Y BATABIA ),  
TOMATE CHERRY, CEBOLLETA TIERNA, ESPÁRRAGOS BLANCOS, ACEITUNAS  
NEGRAS Y VERDES, HUEVOS COCIDOS, PERLAS DE MOZZARELLA, MINI  
MAZORCAS DE MAÍZ, CROUTONS , ZANAHORIA RALLADA, REMOLACHA  
RALLADA, PEPINILLOS AGRIDULCES, FRUTOS SECOS Y ATÚN  
ALIÑOS: VINAGRETA DE MOSTAZA, VINAGRETA DE LIMÓN Y LIMA,  
VINAGRETA DE PIMIENTA Y ESPECIAS, MAHONESA BALSÁMICA  
ENSALADA COMPUESTA: COGOLLOS DE TUDELA CON BACALAO AHUMADO Y  
PIMIENTO DE PIQUILLO  
VEGETARIANO: HOJALDRE DE CALABACÍN Y TOMATE, CON NUECES Y QUESO  
AZUL

## **CREMA SEGÚN TEMPORADA:**

FRÍA: GAZPACHO DE FRESAS

CALIENTE: BISQUE DE MARISCO CON MEJILLONES, GAMBAS Y SEPIA  
PAELLA MAR Y MONTAÑA

CARNE: MEDALLÓN DE PRESA IBÉRICA MARINADA

PESCADO: LUBINA A LA MADRILEÑA

GUARNICIONES: MENESTRA DE VERDURAS SALTEADAS Y

PASTEL GRATINADO DE PATATA Y CHAMPIÑONES

## **POSTRES:**

BROCHETA DE FRUTA

TIRAMISÚ

MINI PASTELERÍA VARIADA



# MENÚ

## BUFFET



## **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN

# MENÚS BUFFET

## CONDICIONES GENERALES

### PRECIOS POR PERSONA :

**MENÚ BUFFET N°1: 25,00 €**

**MENÚ BUFFET N°2: 29,09 €**

**MENÚ BUFFET N°3: 33,18 €**

**MENÚ BUFFET N°4: 37,27 €**

### TODOS NUESTROS BUFFET INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS SERVICIOS SON PARA GRUPO MÍNIMO DE 30 PERSONAS. EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL BUFFET ELEGIDO Y EL NUMERO DE COMENSALES DEBE SER CONFIRMADO COMO MÍNIMO 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.
- RECUERDE NOTIFICARNOS CON ANTELACIÓN SI ALGUNO/A DE LOS ASISTENTES TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

### PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.  
REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.