



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: GUIZO 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 SALSA 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: 23,64 €

MENÚ BUFFET N°2: 26,82 €

MENÚ BUFFET N°3: 30,00 €

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.