

CARTA DE BUFFET INTERNACIONAL



Opciones de ensaladas



- Solterito arequipeño con habas y queso fresco andino.
- Ensalada fresca con pollo, lechuga, croutones y vinagreta Dijon.
- Ensalada frisée leonesa (lechuga, tocino, croutones, huevo).
- Ensalada Panzanella vinagreta de alcacarras y albahaca, pan baguette trozado.
- Ensalada caprese con vinagreta al aceite de oliva, tostadas de pan pita.
- Ensalada de col china, almendras caramelizadas y vinagreta de ajonjolí.
- Ensalada shanghai con frejol chino, langostino y tallarín de arroz.
- Ensalada fresca estilo árabe (pepino, pimiento, tomate, cebolla blanca, aceite de oliva y perejil).



Opciones de entradas y sopas



- Crema de zapallo con crotones.
- Crema de tomate con pan baguette.
- Sopa de verduras y pollo con tallarines.
- Sopa sancochado de res tradicional peruana.
- Causa con escabeche de pescado.
- Causa con pollo y palta.
- Pastel de papas con mozzarella y tocino.
- Canapé de pulpo con vinagreta de aguaymanto y ají amarillo.
- Canapé caprese al olivo y sal de mares.
- Canapé de tortilla española con vinagreta Dijon.
- Canapé de ratatouille al balsámico.
- Brochetitas de pierna de pollo y verduras con salsa hoi-sin.
- Alitas de pollo con salsa teriyaki.
- Falafel de garbanzo con salsa de yogurt y aceite de oliva.
- Sushi roll de atún con mango, pepino y queso crema en salsa de soya.
- Sushi con salmón ahumado, queso mantecoso y pepino en soya.



Opciones de Pastas y Quiches



- Canelones de pollo con salsa bechamel.
- Canalones de espinaca y queso ricotta con salsa de tomate.
- Crepes de pollo y champiñones con salsa de tomate.
- Crepes de jamón, queso y aceitunas salsa de tomate.
- Crepes de a los 3 quesos (edam, ricotta, parmesano).
- Quiche de ají de gallina con pecanas y queso paria.
- Quiche de jamón y queso andino.
- Quiche Lorraine (tocino y queso).
- Quiche de tocino y champiñones al tomillo.
- Quiche de espárragos y pollo.
- Quiche vegetariano de alcachofas y queso ricotta al orégano.
- Quiche vegetariano de 3 quesos (edam, ricotta y paria).
- Espaguetis con pollo al curry verde.
- Espaguetis con langostinos y vinagreta thai.
- Espaguetis con mariscos en su salsa a la crema.
- Ravioles de carne en salsa de vino tinto a la crema.



Opciones de carnes blancas con sus salsas



Pierna o pechuga de pollo

- Salsa de mostaza francesa.
- Salsa bechamel a las hierbas.
- Chutney de ají amarillo.
- Salsa blanca a las hierbas.
- Salsa a la cazadora.
- Salsa de romero y vino blanco.
- Salsa hoi-sin especial.
- Salsa hawaiana de piña.
- Chutney de mango.

Lomo o pierna de chancho

- Salsa de rocoto y fresa.
- Salsa agridulce de ají limo.
- Salsa de curry verde, coco y maní.
- Salsa adobo arequipeño.
- Salsa hoi-sin especial.

Pechuga de pavo

- Salsa bechamel a las hierbas.
- Chutney de ají amarillo.
- Salsa de naranja.
- Salsa de Maracuya a la crema.
- Salsa de vino blanco a las finas hierbas.



Opciones de carnes rojas con sus salsas



Asado de res

- Salsa Adobo arequipeño.
- Salsa de seco huachano con loche.
- Salsa de hongos y vino tinto.
- Salsa marroquí de frutos secos.
- Salsa de curry rojo, coco y maní.

Lomo ancho de res

- Salsa chimichurri novandina.
- Salsa demi-glase de res.
- Salsa bourguignonne.
- Chutney de mango.
- Salsa de lomo salteado.
- Salsa Teriyaki

Osso-buco

- Salsa de seco huachano.
- Salsa pomodoro italiana.
- Salsa pesto al parmesano.
- Salsa al vino tinto y poro.
- Salsa al jerez.
- Salsa hoi-sin 5 especias.



Opciones de Guarniciones



- Arroz con choclo.
- Arroz pilaf a la jardinera.
- Arroz árabe con maní y pasas.
- Arroz Madrás con verduras salteadas.
- Arroz con coco y especias.
- Frejoles ahumados con tocino.
- Carapulca con maní y tocino.
- Puré de papas al ajo y romero.
- Papitas coctel al aceite de oliva y perejil.
- Papitas coctel en mantequilla de salvia.
- Papas coctel a las 5 especias y ajonjolí.
- Camote glaseado en almíbar de naranja y anís.
- Puré de garbanzos (hummus).
- Verduras salteadas con aderezo oriental.



Opciones de Postres



- Cheesecake de fresa.
- Cheesecake de sauco y maracuyá.
- Cheesecake de menta y confitado de lychee.
- Harisa de sémola y almendras.
- Tarta de almendras, crema chantilly y frutos.
- Tarta de manzana y pasas, crema chantilly.
- Tarta de choco-plátano.
- Pie de limón con merengue.
- Pie de pecanas con merengue.
- Tres leches con canela y chocolate bíter.
- Imperial de quinua y maracuyá.
- Torta de chocolate con fudge



Fotos de referencia al servicio



PRESENTACIÓN DEL BUFFET INTERNACIONAL



PRESENTACIÓN DE MINI-BUFFET INTERNACIONAL



TzabarCatering



983417494



www.tzabar.com.pe