

El Buffet Básico

ZONA FRÍA:

Variedad de lechugas de la huerta (rúcula, lechuga, ensalada mezclum)

Surtido de crudités de temporada para elaborar tu propia ensalada (maiz, remolacha, zanahoria, brotes de soja, tomates, cebolla,...)

Aliños, vinagretas y salsas frías (aceite virgen extra, vinagre balsámico, vinagreta de frutos secos, mayonesa, salsa tártara, salsa rosa)

Embutidos variados (jamón bodega, chorizo y salchichón de Guijuelo)

Queso manchego

Dos ensaldas elaboradas diferentes cada día (ensalada de pasta, de arroz, salpicon, ensaladilla, capresse, cesar,.....)

Crema fría (gazpacho, salmorejo, vichysoise, remolacha,.....)

ZONA CALIENTE:

Entrante (pimientos rellenos de bacalao ó de carne, menestra de verduras, colflor con bechamel,....)

Sopa ó crema fría (de pescado, de calabaza, de verduras,.....)

Acompañamientos (rabas, croquetas, gambas orly,.....)

Patatas fritas

Pescado (merluza, dorada, bacalao, lubina,..., cocinados en salsa ó a la plancha con refrito)

Carne (carrilleras de ternera, de cerdo, ragut de ternera, lomo a la riojana, pollo en pepitoria,....)

BUFFET DE POSTRES