



Menú catering Gabriel Franco Chef

Precio: \$25

Menú tipo buffet

1.

Lomo de res a la pimienta

Filete de pollo en salsa de mandarina

Arroz con aceituna y tocineta

Ensalada waldorf manzanas, nueces, apio, coco, pasas, lechuga batavia, aderezado con crema de leche y mayonesa

Macedonia de legumbres calientes (brocoli, coliflor, habichuelas, zanahoria, apio aderezado con queso crema)

Limonada cerezada roja

2.

Tournedo de res en salsa de vino

Filete de pollo en salsa de guayaba y queso azul

Arroz italiano con fideos, tocineta y queso parmesano

Ensalada mediterránea

(variedad de lechugas morada, verde, tomatitos cherry, queso mozzarella, maíz tierno, aderezado con vinagreta agri dulce)

Ensalada thai

Limonada cerezada verde

3.

Lomo de cerdo en salsa de café

Catering Gabriel Franco Chef

Tournedos de pollo en salsa de champiñones

Arroz con champiñón, perejil y nueces

Ensalada al estilo cesar (lechuga batavia, queso mozzarella, crotones de pan, almendras, tomatitos cherry, huevos de codorniz en salsa cesar a base de crema de leche).

Ensalada hawaiana (lechuga batavia, piña calada, coco, uvas pasas, apio, pimentón aderezada con crema de leche o yogurth)

Limonada de flores de jamaica

4.

Tournedos de pollo al brandy

Filet mignon

Arroz con maíz tierno y tocineta

Ensalada californiana (uvas,manzanas verde y roja, piña fresca, melón, mango,pimentón, apio en salsa de guayaba y crema de leche).

Ensalada primavera (con lechuga batavia, huevo cocido, pepino,rábano, zanahoria, mini papa criolla tomate cherry, cebollín aderezada con sour cream)

Jugo del chef (mango y lulo especiado) o gaseosa

5.

Filete de pollo en salsa de la pasión

Lomo de res en salsa de queso, pimentón y cebolla en vino blanco

Arroz italiano

Ensalada tropical con frutas de temporada, kiwi, carambolo aderezado con yogurth

Vegetales mixtos en salsa de hierbabuena

Jugo del chef o gaseosa