



Buffets sociales (3 proteínas)

Precio: \$105.000

Opción I

Barra de ensaladas y vinagretas
Arroz jambalaya
Sopa de frijol blanco y chorizo español
Tomaticos rellenos con ricota y espinacas
Croquetas de papa con queso cheddar y cebollas caramelizadas
Miñonetas de salmón con chutney de uchuva
Entrecot con reducción de vino tinto
Pollo al horno con mantequilla de perejil y ajonjolí
Tres leches, flan de caramelo, tiramisú, pie de coco, brownie de pecana

Valor: \$ 105. 000

Opción II

Barra de ensaladas y vinagretas
Arroz frito al estilo cantón
Sopa de tortilla mexicana con totopos
Salsa de guacamole, pico de gallo
Rollito de berenjena y queso ahumado
Casquitos de papa al horno
Moqueka de pescado
Puntas de lomo peruano
Medallones de pollo a la parrilla con romero
Tartaleta de frutas, profiteroles de caramelo, torta selva negra, muffin de vainilla
Trufas de chocolate y fresas

Valor: \$ 105. 000

Radisson Cartagena Ocean Pavillion Hotel

Opción III

Barra de ensaladas y vinagretas
Arroz de camarones peruanos con tomates asados
Cazuela de mariscos y leche de coco
Papas gratinadas con queso gruyere y crema agria
Verduras calientes
Pechuga de pollo con limón y pimienta verde
Lomo de cerdo con canela y cerveza negra
Filete de pescado con tapenade de olivas negras
Mousse de chocolate blanco y limonaria, macarrones surtidos
Pie de limón, torta de queso y frutos rojos, strudell de manzana

Valor: \$ 105. 000

Opción IV

Barra de ensaladas y vinagretas
Arroz caldoso de calamares
Chowder de salmón
Pasta corta con salsas: carbonara, putanesca y napolitana
Casquitos de papa fritas al horno
Filete de pescado en costra de almendras
Coq au vin (pollo al vino tinto con cebollitas ocañeras)
Entrecote con chimichurri de vegetales asados
Pie de peras, fondant de chocolate, panacotta, pecan pie
Torta de zanahoria y queso dulce

Valor: \$ 105. 000

Opción V

Barra de ensaladas y vinagretas
Risotto de primavera y flor de calabaza
Boullaveisse de pescado aromatizado con oporto
Croquetas de papa con ajonjolí

Radisson Cartagena Ocean Pavillion Hotel

Musaka (lasagna de berenjena)
Filetes de salmón con mermelada agria de naranja
Piernas de cordero asados con ajo y romero
Medallones de pavo con chutney de tomate de árbol,
Budín de arroz, choco flan de arequipe, donuts francesas,
Mousse de piña, crème brulee

Valor: \$ 110. 000

Opción VI

Barra de ensaladas y vinagretas
Arroz salvaje y perejil
Caldereta de mariscos y brandy
Patatas panaderas
Pisto manchego
Calamares rellenos a la griega
Miñonetas de lomo en salsa provenzal
Pollo al horno con especias cajún
Panacota de vino tinto, esponjado de uchuvas, tarta de frutos rojos
Cheese cake de mango, pastel de ciruelas

Valor: \$ 105. 000