



## Catering eventos

Precio: \$22

### Opción n°1

Arroz a la mandarina

Solomillo de cerdo al emperador (fondo de carne, especias aromatizantes, pimienta negra, vino a jerez, pimienta picado en tirillas, queso edan

Pollo en espiral bañado en salsa de uchuvas con lichis

Ensalada primavera (variedad de lechugas, pimientos en tirillas, calabacines, tomatillo cherry, palmitos, huevos de codorniz, espárragos aderezo de mango con chía)

Chif de yuca

### Opción n°2

Arroz chileno en frutos secos servido en canastilla de hojaldre

Posta de res a la roquefort (en base de fondo de carne, quesos azules, pimienta, cebollitas picadas finamente)

Popóes de pollo bañado en mostaza dijon a la antigua

Ensalada festival (frutas al almíbar batidas en tres cremas)

Buñuelitos de papa

### Opción n°3

Arroz arco iris (especies aromatizantes, verduritas salteadas, cebollino fresco servido en canastilla de maíz

Pollo en suprema acompañado con salsa chilena

Solomillo de cerdo a la teriyaki con ajonjolí

Ensalada leños (calabacín, pimientos rojos, apio, atado en tirilla de tocino en aderezo de albaca)

Pera de papa apanada

### Opcion n°4

Arroz brasileiro (fondo oscuro, tocineta en tirillas, madurito finamente picado, especias aromatizado)

Medallón de res al cilantro

Terrina de pollo en queso azul

Ensalada thai (verduras en julianas salteadas al wok en aderezo de cebolla

Chip de plátano y yuca al natural