



## Catering para eventos

Precio: \$45.000

### Entradas:

Spring rolls (carne- pollo o primavera) en salsa de crema.  
Cremas (entrada sencilla): tomate (toques de crema y aceite de albahaca, cebolla gratinada (toques de queso parmesano), espárragos (crutones de finas hierbas), champiñones (salteado de champiñones y ajo).  
Espárragos gratinados  
Mini canelones gratinados (entrada sencilla)  
Canasta de plátano marinero  
Vol au vent de champiñones fondue  
Carrusel de mozzarella  
Pannecook (carne strogonoff, marinera y pollo al curry)

### Carne:

Lomo de cerdo (salsa encebollada, ciruelas, salsa bbq, salsa de piña, mostaza)  
  
Lomo de res (strogonoff, champiñones, tres quesos, demiglace)  
Envoltini de pollo relleno (champiñones, durazno, pesto, finas hierbas, maracuyá)  
Filet mignon (bañado en salsa de champiñones)  
Cordon blue (acompañado con salsa tártara)  
Pescada (salsa de limón, a las finas hierbas, pesto, salsa marinera)  
Palmitos de cangrejo (rebosados en especies italianas con salsa miel mostaza)

### Acompañantes:

Puré de papa (puré cremoso de papa y finas hierbas)  
Papa a la crema (papa en rodajas bañado en salsa de queso parmesano)  
Timbal de papa (torre de papa gratinado con mezcla de crema de leche, huevo y parmesano)  
Papa duquesa (papa manguada y gratinada en el horno)  
Papa cherry (mini papa salteada en perejil y mantequilla de ajo)  
Arroz verde (arroz al perejil)

# Hacienda Campestre Santa Bárbara - Entuevento

---

Arroz crocante (arroz con tocineta frita)

Arroz thai (arroz con mezcla de nueces y maní)

Arroz mediterráneo (arroz con ajonjolí)

Arroz criollo (arroz mezclado con salsa soya, panela y cebolla).

## Ensaladas:

Ensalada fresca (mezcla de lechugas, cebolla fresca, palmitos vegetales y tomate cherry)

Ensalada primavera (mezcla de lechugas, aguacate, maíz tierno, tomate cherry)

Ensalada cole slow (repollo rayado, zanahoria, manzana verde y salsa de mayonesa)

Ensalada mediterránea (mezcla de lechugas, tomate cherry, maíz tierno y cebolla puerro)

Bouquetiere de vegetales (atado de vegetales en bastones cocinados al vapor)

Ensalada cesar (mezcla de 4 lechugas, crotones y salsa cesar)

## Postres:

Cheese cake (salsa de frutos rojos o amarillos)

Mousse de frutas (mora, limón, maracuyá o lulo)

Peras al vino tinto (helado y salsa de mora)

Chocolate y fresas (copa de ganashe de chocolate, fresas y crema chantilly)

Napoleón de arequipe (torre de galleta y crema de arequipe)

Tiramisú (postre italiano de crema, galleta y salsa de café)

Mini santorine (profiteroles rellenos de arequipe, acompañado de helado y caramelo)

Choco flan (base de brownie de chocolate con capa de flan de caramelo y salsa de arequipe)

Brownie francés con helado (delicioso brownie meloso acompañado de helado y fresa)