



Buffets de Trabajo.

* Duración estimada del servicio: 1 h · Mínimo 50 PAX

Buffet noi

PLATOS FRÍOS

Crudités -Zanahoria, Mezclum, Cherrys, Pepino, Piquillo, Atún, Huevos Cocidos, Aceitunas y Maíz-

Gazpacho

Ensalada de Rúcula y Langostinos con Wantan, Mango, Pepino y Tomate

Caponata Costrini

Selección de Quesos y Embutidos

Ensalada César

Fattoush

PLATOS CALIENTES

Fritatta de Verduras con Patata

Croquetas de Jamón

Lentejas Estofadas con Verduras

Suprema de Merluza a la Bilbaína

Pollo Asado al Limón y Romero con Setas

Costillas Asadas a la Barbacoa con Whiskey y Agave

Pasta Carbonara y Boloñesa

Guarniciones: Patatas Asadas a las Finas Hierbas, Patatas a la Crema y

Verduritas a la Plancha

Postres: Tarta del Día, Yogures Variados y Suprema de Fruta

Bebidas: Agua Ultrafiltrada AUA, Vino D.O. Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos y Café



¡Completa tu Buffet!

CÓRNER de SUSHI Surtido de Makis y Nigiris (4 piezas/pax)

ESTACIÓN de VALENCIA Arroz del Senyoret Arroz Negro Paella de Marisco

CÓRNER HEALTHY
Sándwich de Atún & Maíz y Sándwich de Sobrasada Vegetal
Ensalada Tabulé y Hummus Variados

FINGER FOOD
Gyozas de Pollo y Gyozas de Verduras
Mini Hot Dog
Tequeños Variados







Menús de Trabajo

* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos



Menú nºi

PARA COMPARTIR...

Croquetas Cremosas de Jamón

DE PRIMERO...

Ensaladilla de Cangrejo con Carpaccio de Pulpo y Polvo de Quicos

DE SEGUNDO...

Salmón a la Parrilla con Verduras sobre Ajo Blanco Thai

Carrillera de Cerdo al Verdejo con Mukimame y Rabanitos

DE POSTRE...

Ravioli de Piña y Coco

~ BODEGA ~

Agua Ultrafiltrada AUA Vino Blanco Verdejo D.O Rueda Vino Tinto Crianza D.O Rioja Café

Menú nº2

PARA COMPARTIR...

Tequeño de Queso con Miel de Caña

DE PRIMERO...

Ensalada de Burrata y Canónigos con Jamón y Uvas Braseadas

DE SEGUNDO...

Bacalao en Costra de Queso Feta y Frutos Secos sobre Kale Salteado con Pasas

Ś

Pintada Rellena de Foie de Pato

DE POSTRE...

Profiterol de Chocolate y Praliné

~ BODEGA ~

Agua Ultrafiltrada AUA Vino Blanco Verdejo D.O Rueda Vino Tinto Crianza D.O Rioja Café

Menú nº3

PARA COMPARTIR...

Croquetas Cremosas de Boletus

DE PRIMERO...

Canelón de Pollo de Corral con Foie y Trufa

Lubina acompañada de Salsa Dugléré y Espárragos Verdes

DE SEGUNDO...

Ó.

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón Serrano y Queso Manchego

DE POSTRE...

Tiramisú

~ BODEGA ~

Agua Ultrafiltrada AUA Vino Blanco Verdejo D.O Rueda Vino Tinto Crianza D.O Rioja Café



Menús de Trabajo

* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos

Menú Vegano

DE PRIMERO...

Parrillada de Verduras

Ó

Pasta al Pesto Rojo con Aceituna Negras

DE SEGUNDO...

Risotto de Calabaza con Manzana

Ó

Berenjena Rellena de Pisto y Salsa de Setas

DE POSTRE...

Fruta Preparada

~ BODEGA ~

Agua Ultrafiltrada AUA Vino Blanco Verdejo D.O Rueda Vino Tinto Crianza D.O Rioja Café

Y los Jueves...

Cocido Madrileño Completo

PRIMER VUELCO...

Sopa de Cocido

SEGUNDO VUELCO...

Garbanzos

Verduras de Temporada

Selección de Carnes

Chorizo, Morcilla y Tocino

DE POSTRE...

Postre de la Casa

~ BODEGA ~

Agua Ultrafiltrada AUA Vino Blanco Verdejo D.O Rueda Vino Tinto Crianza D.O Rioja Café





¡Contáctanos!



Agustín de Foxá 28036 Madrid



+34 913 344 905



eventos@

hotelchamartintheone.com



