



CHAMARTÍN THE ONE

Buffets de Trabajo

Buffet nº1

- **Crudités:** Zanahoria Rallada, Mezclum de Lechugas, Tomates Cherry, Pepino, Pimientos de Piquillo, Atún, Huevos Cocidos, Aceitunas y Maíz
- Gazpacho
- Ensalada de Rúcula, Langostinos, Wantan, Mango, Cilantro, Pepino, Hierbabuena y Tomate
- Fritada de Verduras con Patata
- Costrini de Caponata (Berenjena asada, Tomate, Pimientos, Albahaca, Aceituna Negra, Cebolla y Apio)
- Selección de quesos
- Surtido de Embutidos: Jamón Serrano, Jamón York, Pavo, Chorizo y Salchichón
- Hummus variados
- Fattoush
- Croquetas de Jamón
- Lentejas Estofadas con Chorizo
- Arroz ciego
- Suprema de Merluza a la Bilbaína
- Pollo asado al Limón y Romero con Setas
- Costillas Asadas a la Barbacoa con Whiskey y Agave
- Pasta con salsa a elegir entre Alfredo y Amatriciana

Guarnición: Patatas Asadas a las Finas Hierbas, Patatas a la Crema, Verduritas a la Plancha

Postres: Arroz con Leche, Yogures variados y Suprema de Fruta

Bebidas: Agua Mineral, Vino D.O. Rioja Crianza, Refrescos y Café

Buffet nº2

- **Crudités:** Zanahoria Rallada, Mezclum de Lechugas, Tomates Cherry, Pepino, Pimientos de Piquillo, Atún, Huevos Cocidos, Aceitunas y Maíz
- Vichyssoise
- Salpicón de Marisco
- Huevos rellenos
- Tortilla de Patata con Verduras
- Selección de Quesos
- Surtido de Embutidos: Jamón Serrano, Jamón York, Pavo, Chorizo y Salchichón
- Croquetas de Boletus
- Ensalada de Canónigos con Trigo, Tomates Marinados y Menta
- Guiso meloso de Garbanzos con Setas y Panceta
- Arroz valenciano
- Doradas a la espalda con Salsa Gribiche
- Pollo asado a la Cerveza
- Carrilleras al Bourguignon con Uvas y Picatostes
- Ñoquis al Pesto

Guarnición: Boniatos Asados, Patatas Fritas y Verduritas a la Plancha

Postres: Tarta, Yogures variados y Suprema de Fruta

Bebidas: Agua Mineral, Vino D.O. Rioja Crianza, Refrescos y Café

Buffet nº3

- **Crudités:** Zanahoria Rallada, Mezclum de Lechugas, Tomates Cherry, Pepino, Pimientos de Piquillo, Atún, Huevos Cocidos, Aceitunas y Maíz
- Salmorejo con su Guarnición
- Ensalada de Quinoa con Aguacate, Langostinos y Rúcula
- Ensalada de Tomate Raf con Ventresca
- Surtido de Ahumados
- Quiche Lorraine
- Tortilla de Bacalao
- Selección de Quesos
- Surtido de Embutidos: Jamón Serrano, Jamón York, Pavo, Chorizo y Salchichón
- Surtido de Emparedados Variados
- Judías Pintas con Oreja y Chorizo
- Arroz Negro con Chipirón y Mejillón
- Salmón a la Plancha con Vinagreta de Tomate Seco
- Pimientos de Piquillo rellenos de Brandada de Bacalao
- Caldereta de Cordero
- Pollo Piri-piri con salsa Pico de Gallo
- Pasta Carbonara con Funghi y Langostinos

Guarnición: Patatas Sarladaises y Verduritas a la Plancha

Postres: Creme Brulee de Café, Yogures variados y Suprema de Fruta

Bebidas: Agua Mineral, Vino D.O. Rioja Crianza, Refrescos y Café

Notas

El menú deberá ser confirmado con un mínimo de 7 días antes del evento.

Mínimo: 30 comensales

En prevención de la Anisakiasis, los pescados son tratados según el RD 1420/2006.



hotelchamartintheone.com