



Catering
Gourmet
Sas



Todo lo hacemos con el corazón

ALMUERZOS PREMIUM **SUGERIDOS DEL CHEF**

OPCION 1

PROTEINA: Porción de pechuga rellena de jamón y queso en salsa bechamel 250 gr

GUARNICIÓN: Arroz verde y Papa pera

ENSALADA: tropical (espinaca, mango, fresa, melocotón salsa de maracuyá

POSTRE: Cheesecake de maracuyá

BEBIDA: gaseosa o Jugo natural 250 ml

OPCION 2

PROTEINA: Stroganof de ternera 200 gr

GUARNICIÓN: Arroz con almendras Y Croquetas de yuca

ENSALADA: Woolf (tres lechugas, manzana verde, apio, uvas pasas)

POSTRE: Cheesecake de guanábana

BEBIDA: gaseosa o Jugo natural 250 ml

OPCIÓN 3

PROTEINA: Costilla BBQ de Jamaica 200 gr

GUARNICIÓN: Arroz ajonjolí y Aborrajado

ENSALADA: cesar (lechuga verde y morada, tomate, cebolla morada crotones, rugula salsa ranch queso parmesano)

POSTRE: brownie de arequipe y nueces con salsa de chocolate

BEBIDA: gaseosa o Jugo natural 250 ml



EMPACADO EN BIODEGRADABLE

SERVIDO TIPO BUFFET



Catering
Gourmet
Sas



Todo lo hacemos con el corazón

PLATOS ESPECIALES SERVIDOS POR EL CHEF

INICIO



OPCION 1

Plato 1

Entrada: bisque de frutos amarillos ahumados (ahuyama, zuquini y maíz) cocción lenta de 6 horas con tips bolo de mazorquitas enanas y tortilla.

Plato 2

Plato fuerte: Suprema de pollo marcada y aromatizada a la naranja marcada y al estilo Cook and grill cocción lenta de 6 horas y ensalada gourmet capilla y puré de papa rustico.

OPCION 2

Plato 1.

Galantina de pollo rellena de queso y albardada en tocineta, en cocción lenta de 6 horas y espejo de salsa frutos rojos

Plato 2.

Plato Fuerte: Asado de tira cocción lenta 30 horas en sus propios jugos, laqueado al vino acompañada de vegetales al wok gourmet y puré de papa rustico

OPCIÓN 3

Plato 1:

Entrada: bisque de tomates semi orgánicos base ahumada en cocción lenta de 6 horas, tips burrata de búfala y pesto

Plato 2:

Plato fuerte: Cotê Pork cocción lenta 30 horas en sus propios jugos, laqueado salsa maracuyá, Ensalada gourmet, mix de lechugas, maíz tierno, tocineta, almendras y cebolla acaramelizada en una vinagreta miel vino, cremoso de papa blanca.

Observación:

Mínimo para 50 Personas

incluye

Un chef

1 Mesero



SERVIDO TIPO BUFFET



Catering
Gourmet
Sas



Todo lo hacemos con el corazón

ALMUERZOS PREMIUM

PROTEÍNA	VERDURAS	HARINAS	POSTRES
PECHUGA DE POLLO RELLENA	Ensalada Rusa: (Papa en cuadros, Arveja, juliana de habichuela, zanahoria y mayonesa)	Arroz almendrado	Cheesecake de Maracuyá
LOMO DE CERDO AL VINO	Ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas manzana verde, apio y aderezo)	Arroz con ajonjolí Croqueta de yuca	Cuajada con Arequipe
POLLO TOCINETA	Ensalada verduras calientes: (habichuela, zanahoria, arvejas calabacín, cebollitas, salsa)	Arroz primavera Croqueta de papa	Cheesecake Frutos Rojos
COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ	Ensalada Coleslaw (Repollo, zanahoria, manzana verde, uvas pasas, crema de leche)	Arroz con fideos Croqueta de yuca	Mousse Guanábana
PERNIL DE CERDO CON SALSA FRUTOS ROJOS	Ensalada 3 Lechuga: (lechuga morada, lechuga crespa, lechuga Batavia, tomate, Maíz tierno y Aguacate)	Arroz con perejil Papa al Ajillo	Mousse Guanábana
BONDIOLA DE CERDO	Ensalada Primavera: (repollo, uvas pasas, Zanahoria, crema de Leche y Aderezo)	Arroz curry Papa al cebollín	Flan de Arequipe
LOMO DE RES AL ESTRAGON	Ensalada verde (Lechuga, pepino, tomate cherry, cebolla roja y vinagreta)	Arroz negro aborrajados	Mousse de Feijoa
INCLUYE	BEBIDA : Jugo natural o Gaseosa		





Catering
Gourmet
Sas



Todo lo hacemos con el corazón

ALMUERZOS EJECUTIVOS

EMPACADO EN BIODEGRADABLE

EMPACADA SERVIDO TIPO BUFFET

PROTEÍNA	VERDURAS	GUARNICIONES	ENTRADA
SALTADO PERUANO DE CERDO	Ensalada waldorf (lechuga romana, uvas pasas manzana verde, apio y aderezo)	Arroz con ajonjolí Croqueta de yuca	Crema de champiñones
POLLO A LA MIEL MOSTAZA	Ensalada verduras calientes: (habichuela, zanahoria, arvejas calabacín, cebollitas, salsa)	Arroz primavera Croqueta de papa	Crema de tomate
ALITAS BBQ	Ensalada Coleslaw (Repollo, zanahoria, manzana verde, uvas pasas, crema de leche)	Arroz con fideos Croqueta de yuca	Sopa de Sancocho
ALBONDIGAS EN SALSA	Ensalada 3 Lechuga: (lechuga morada, lechuga crespa, lechuga Batavia, tomate, Maíz tierno y Aguacate)	Arroz con perejil Papa al Ajillo	Crema de pollo
SUPREMA DE POLLO A LA NARANJA	Ensalada Primavera: (repollo, uvas pasas, Zanahoria, crema de Leche y Aderezo)	Arroz curry Papa al cebollín	Sopa de patacón
CURRASQUITO	Ensalada verde (Lechuga, pepino, tomate cherry, cebolla roja y vinagreta)	Arroz negro aborrajados	Crema de espinaca
POLLO APANADO	(Ensalada Mixtura de verduras y frutas (espinaca, apio, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo)	Arroz Finas hiervas Croqueta de papa	Sopa Cuchuco
INCLUYE	BEBIDA : Jugo natural o Gaseosa		

