
Burjassot ,31 de octubre de 2018



CONFECCIONE SU PROPIO BUFFET.

TODOS LOS BUFFETS INCLUYEN:

Barra de ensaladas: mezclum de lechugas, rúcula, canónigos, tomate en rodajas, cebolla juliana, rodajas de pepino, remolacha, atún, aceitunas, espárragos blancos y maíz.

Salsas y aderezos: barbacoa, mostazas, mahonesa, soja, perrins, sal Maldón y pimienta blanca.

Postres: 2 postres caseros a elegir por nuestro jefe de cocina.

Fruta vairada

Menú tipo Buffet por 20 euros por personas IVA NO incluido.

SELECCIONE

1 Crema, ya sea fría o caliente.


1 Ensalada.

1 Entrante.

1 Arroz.

2 postres. (ya incluido)

Fruta variada.(ya incluido)



Las cremas...

Crema de puerros (servir fría o caliente, según temporada).

Crema de calabaza. CALIENTE.

Gazpacho de frutas y verduras. FRIA.

Salmorejo. FRIA.

Crema de guisantes. CALIENTE.

Crema de champiñones. CALIENTE.

De nuestra huerta...

Ensalada de quinoa, gambas, aliño de frutos rojos y remolacha.

Ensalada de pasta fresca, aguacate, pepino, cebollino, anchoas, anacardos, cilantro y lima.

Ensalada arroz integral, pollo, manzana Golden, pasas, parmesano, piñones y albahaca, y salsa agridulce.

Ensalada rúcula, mozzarella, costrones, tomate, y tapenade.

Nuestros entrantes...

Buñuelos de bacalao con "all i oli".

Cazón en adobo.

Croquetitas ibéricas.

Quiches Lorraine.

La tradición...

Paella valenciana.

Arroz del senyoret.

Arroz negro.