

OPCIONES - MENÚ DE BUFFET Y BARBACOA

Carne y Pescado

Chuletas de cerdo marinadas en salsa barbacoa

Entrecot Angus a la parrilla

Pollo campero con hierbas mediterráneas

Gambas marinadas con vinagreta Mallorquina

Calamar local a la parrilla con perejil y ajo

Brochetas de salmón con aliño tailandés

Ensaladas

Ensalada de espinacas con almendras, cerezas y vinagre de Jerez (vegano)

Remolacha con feta y pomelo

Quinoa con trampó Mallorquín (vegano)

Variedad de tomates locales con rúcula y cebolla roja caramelizada (vegano)

Ensalada mixta con vinagre Balsámico de Modena (vegano)

Ensalada de hinojo con aceitunas Kalamata, naranjas y romero (vegano)

Guarniciones Calientes

Parrillada de verduras de temporada con aliño mediterráneo (vegano)

Patató al horno, tomate seco y aceitunas negras (vegano)

Endivia pochada con vinagreta de cítricos (vegano)

Tomate rellenos de cous cous (vegano)

Hinojo a la parrilla con reducción de vinagre balsámico (vegano)

Arroz basmati con ralladura de limón y cilantro (vegano)

Salsas y Pan

Alioli de azafrán, salsa romesco, hummus
Variedad de pan (**posibilidad de pan sin gluten**)

Buffet De Postres

Mousse de mascarpone con fruto de la pasión
Espuma de fresas con caramelo y albahaca fresca (vegano)
Tiramisú clásico “della nonna”
Mousse de chocolate negro con praliné de avellanas
Brochetas de fruta de temporada (vegano)
Ganache de chocolate blanco y yogur con frutos rojos

****Será un placer para mi adaptarme a sus necesidades y personalizar juntos vuestro menú conforme, tanto a sus gustos personales, como intolerancias y alergias.***