

Buffet Día de la Madre

Adultos \$25.000 / Niños hasta 11 años \$12.500

Buffet frío

Ensaladas

Chilena / Mexicana / Kartoffelsalat / Zanahoria con pasas y roquefort / Mix de repollo, apio, palta y rabanito / Ensalada César con pollo y queso parmesano / Pastas cortas con trocitos de jamón, palmito, huevo y salsa de ají amarillo.

Antipastos

Vitello tonnato / Quiche de coliflor asado y jamón / Tataki de atún sobre hummus de palta / Terrina campestre de ave y frutos secos / Roll de sushi frito con wasabi y salsas de soya y teriyaki / Foie de cerdo y ave servido con confitura de higos y tostada / Carpaccio de pepino y salmón ahumado con alcaparras y queso parmesano / Variedad de mini causas limeñas de pulpo con salsa de olivas y huevo en cucharitas de loza.

Dressing: Dientes de limón, aceite de oliva, aceto balsámico, limoneta de palmitos, salsa de yogurt, chancho en piedra, aderezo César.

Cesta con variedad de panes.

Estación de ceviches y otros

Sashimi de pescado blanco con sésamo, jengibre, soya y cilantro.
Choritos y almejas con salsa verde en su concha y ostras en hielo.
Ceviche de reineta con leche de tigre de rocoto y camote. Servido en pocillo.
Ceviche de pollo con leche de tigre de ají amarillo y choclo peruano.
Servido en pocillo. Dientes de limón.

Estación de crema de tomates asados a las hierbas

Servida con crutones horneados con ajos confitados, hierbas del huerto, ciboulette y crema de leche.



75
años

viñamar
de casablanca

Buffet caliente

Platos calientes en Chaffing

Merluza austral a la española en salsa verde. Pastelera de choclo aromatizada con ají verde y albahaca / Chicken curry coconut. Arroz basmati almendrado / Medallón de lomo liso con salsa bearnesa y polvo de jamón serrano. Spätzles / Cannelloni relleno de chupe de centolla y jaiba / Ravioles de espinaca con salsa pomodoro. Gnocchis con salsa Alfredo / Pincho de quenelle de pollo con salsa Currywurst. Papas fritas.

Estación India

Guiso de vegetales y camarones curry coconut / Pakoras de vegetales (croquetas especiadas de vegetales con harina de garbanzo) / Chana masala (guiso de garbanzos estilo indio con leche de coco).

Buffet de Postre

Vasitos y pocillos

Postre de tres leches en vasitos / Crème brûlée de cappuccino sin azúcar / Mousse de chocolate con praliné de maní de menta / Mousse de chocolate blanco, cremoso de limón y zestes caramelizados.

Tortas y tartas

Torta Ópera / Torta Amor / Torta Saint-Honoré / Carrot cake / Cheesecake de Oreo. Clafoutis de yogurt y frutillas sin azúcar / Pie de suspiro limeño con turrón de vino.

Otros

Mini brownie vegano con crema de praliné de maní / Mini profiteroles rellenos con crema de tres leches y tiramisú / Fruta fresca de la estación.

Cupcake

Red velvet - Zanahoria con frutillas - Chocolate con maní de menta.

Valor por persona: \$25.000
Valor por niño (hasta 11 años): \$12.500



viñamar
de casablanca