

BUFFET

India DEL

PADRE

DOMINGO 16 DE JUNIO
13:00 HORAS

**Porque eres el mejor...
¡te celebramos en tu
lugar favorito!**

PRECIOS BUFFET

Adultos (desde 12 años)
\$25.000

Niños (6 a 11 años)
\$12.500

Menores de 5 años
Gratis



**Promociones cerveza Paulaner
y Viña Indómita**



**Tributo a Soda Stereo:
"Experiencia GUS"**

¿Quieres conocer el menú?
¡Escanea el código QR y revisa
todos los detalles!



Para reservar: reservas@clubmanquehue.cl | +56 9 8136 4771 (sólo Whatsapp)



f ClubDeportivoManquehue

@ ClubDeportivoManquehue

BUFFET FRÍO

ENSALADAS

- Chilena.
- Ensalada César pollo.
- Tomate, poroto verde, aceituna, perejil.
- Mix de repollo con apio, palta y rabanito.
- Papitas mayo con zanahoria y choclo.
- Mix de lechugas y hojas con champiñones, palmitos y espárragos.
- Porotos negros, arroz, tomate, cebollín, pimientos y vinagreta.

ANTIPASTOS

- Lengua en vinagreta.
- Causa limeña de ave.
- Pincho de jamón con fruta.
- Brusqueta con tartar Manquehue y yogurt.
- Pincho de pera asada y queso azul en brusqueta.
- Tortilla de zanahoria con pincho de jamón serrano y salsa brava.
- Zapallo italianos horneados con pescado blanco, sésamo, soya y teriyaki.
- Selección de roll de sushi fritos, vegetarianos, gunkan (con salsas teriyaki, soya y wasabi).

ESTACIÓN DEL MAR

- Tiradito de pescado blanco.
- Vasitos con gazpacho y camarón asado.
- Peruano con pescado blanco maíz cancha y camote en leche de tigre con rocoto.
- Aguachile de camarones con limón, pepino, cebolla y jalapeño.
- Mariscal frío en vasitos.

DRESSING

- Dientes de limón, aceite de oliva, aceto balsámico, limoneta de palmitos, salsa de yogurt, chancho en piedra, aderezo César y mayonesa de olivas.

CESTA CON VARIEDAD DE PANES

DOMINGO 16 DE JUNIO, 13:00 HORAS

BUFFET CALIENTE

CREMA DE CHOCLO

- Servida con crutones horneados con albahaca, perejil y crema batida.

ESTACIÓN DE SALTEADOS

- Arroz con mariscos estilo peruano.
- Arroz chaufa con jamón, huevo y vegetales estilo oriental.
 - Risotto de setas.

PARRILLA

- Cortes: Lomo vetado - Asado carnicero- Punta picana - Costillar de cerdo curado y ahumado - Ubre- Prieta- Longaniza - Pierna de pollo.
 - Anticuchos de corazón en salsa anticuchera .
 - Anticucho de salchichas y pollo.
 - Trinchado de pernil ahumado estilo Manquehue.
- Piña, vegetales, salsa anticuchera, chancho en piedra, chimichurri criolla.

PLATOS CALIENTES EN CHAFFING

- Albacora con pil pil de tomates y chorizo español.
 - Curry de vegetales y camarones.
- Schnitzel Múnich con mantequilla de limón y romero.
- Pastelera de choclo aromatizada con ají verde y albahaca.
 - Musaka de vegetales.
 - Conchiglioni di zucca e ricota
 - Milcao con Bratwurst.
- Hamburguesas de res con queso.
 - Fettuccine con salsa Alfredo
 - Fettuccine a la boloñesa
 - Papas fritas

BUFFET DE POSTRE

VASITOS

- Variedad de mousse.
- Suspiro limeño con turrón de Oporto.
- Leche nevada con canela.

TORTAS Y TARTAS

- Torta Red Velvet.
- Torta Amor.
- Torta de merengue-lúcuma.
- Torta de zanahoria, manjar y frambuesa.
 - Torta selva negra.
- Mini strudel con murtas.
- Copón de tres leches.
 - Banoffee pie.
 - Tiramisú.
 - Saint Honoré.
- Kuchen de arándanos con crema de maicena.
 - Crema volteada.

OTROS EN VITRINA

- Éclair de maracuyá con glaseado.
- Mini cannoli con cremoso de chocolate con papayas y castaña con avellanas.
 - Fruta fresca de la estación.