

# BUFFET

## DÍA DEL PADRE

DOMINGO 15 DE JUNIO • 13:00 HORAS • RESTAURANT

¡UN ENTRETENIDO DÍA PARA QUE DISFRUTES JUNTO A TU FAMILIA!

### PRECIOS

- Adultos (desde 11 años):  
\$25.000
- Niños (5 a 10 años):  
\$12.500
- Menores de 5 años:  
Gratis



¿VIENES A  
CELEBRAR CON  
NOSOTROS?

¡Escanea el  
código QR y  
revisa todos  
los detalles!



**Guten**  
Appetit

Para reservar escribe a [reservas@clubmanquehue.cl](mailto:reservas@clubmanquehue.cl)

ClubDeportivoManquehue ClubDeportivoManquehue

# BUFFET

## DÍA DEL PADRE

**DOMINGO 15 DE JUNIO • 13:00 HORAS • RESTAURANT**

### BUFFET FRÍO

#### Ensaladas

- Papitas mayo con choclo.
- Ensalada chilena con cebolla en escabeche.
- Tomate, aceitunas, queso y albahaca fresca.
- Coliflor ahumada con limón, cilantro y tahini.
- Pasta con salsa de palta y brócoli. Incluye kanikama.
- Ensalada de lechugas con pollo grillé, aceitunas y tomates.
- Zanahoria asada con limón, estopas de queso de cabra y pistacho.
- Mix de repollo morado con espinaca, manzana, nueces, aderezo oriental de leche de coco, jengibre y aceite de sésamo.

#### Antipasto

- Causas limeñas.
- Bocados de palta cardenal y reina en cucharitas.
  - Carpaccio de res en chafing con hielo.
  - Tiradito de pescado en pocillo.
  - Ostras frescas con limón sobre hielo.
  - Pichanga sureña en pocillos.
- Arrollado de huaso con cebolla en escabeche y aceitunas.
- Baos rellenos de ensalada de col, cilantro, sésamo, pollo y camarón salteados en salsa agridulce.
- Tablas de queso y fiambre mixtas con lomo Kassler, terrina de pernil y pastrami de la casa con vegetales grillados.
- Tabla con selección de rolls de sushi fritos y vegetarianos con salsas teriyaki, soya y wasabi.

#### Estación de tártaros y ceviches

- Ceviche de pescado con leche de tigre y criolla.
- Tartar de corvina con ají verde, alcaparra, perejil, mayonesa alioli y tostadas.
- Tartar de res con mostaza alemana y tostadas.
  - Mariscal frío.

#### Dressing

- Dientes de limón, aceite de olivas, aceto balsámico, limoneta de palmitos, salsa de yogurt, mayonesa alioli, chancho en piedra y aderezo César.
- Cesta con variedad de panes, sopaipillas, galletas de sémola y grissinis.

# BUFFET

## DÍA DEL PADRE

**DOMINGO 15 DE JUNIO • 13:00 HORAS • RESTAURANT**

### BUFFET CALIENTE

#### Parrilla

- Churrascas con queso y carne asada.
- Lomo vetado, asado carnicero, punta picana, costillar, pierna de pollo marinado y asado estilo peruano.
- Prieta, longaniza, anticucho de salchichas y pollo para niños.
- Piña y vegetales a la parrilla, salsa chimichurri, salsa anticuchera y chancho en piedra.

#### Estación disco de marisco y carnes

- Mariscos, pollo, longaniza, costillar ahumado, vino, papas y verduras.
- Crema de tomates con crutones, queso y hierbas.

#### Platos calientes en chafing

- Papas machacadas a la provenzal con trozos de queso.
- Pastelera de choclo aromatizada con ají verde y albahaca.
  - Croquetas de jamón al estilo español.
- Conchiglioni relleno de ratatouille y queso en pomodoro.
  - Königsberger Klöpse.
- Spätzles salteados con Sauerkraut y cebolla frita.
  - Arroz chaufa con camarón.
- Pulpitos en salsa Currywurst Manquehue.
  - Espagueti pomodoro.
  - Macarrones con queso.
  - Papas fritas.

### BUFFET DE POSTRES

- Variedad de mousse y Rote Grütze.
- Suspiro limeño con turrón de oporto.
- Leche nevada con canela sin azúcar.
  - Torta amor.
  - Torta merengue lúcuma.
  - Torta Saint Honoré.
  - Torta Snickers.
  - Pie de frambuesa.
- Brownie de chocolate con tiramisú.
- Kuchen de manzana y murtas con crema de maicena.
  - Leche asada.
  - Copón de postre tres leches.
- Eclairs de lemon curd con glaseado.
- Mini cannolis con cremoso de castañas.
  - Fruta fresca de la estación.