Guten Appetit

BUFFET Arabe

ENSALADAS Y ANTIPASTO

Fattoush (tomate, pepino, cebolla, lechuga, pimentón, perejil, menta, limón, oliva y sumac).

Tabbouleh de betarraga (betarraga, burgol, menta, pepino, cebolla, limón y oliva).

Ensalada de calabaza asada con nueces y tahini picante.
Freekeh (trigo, queso feta, menta, perejil y nueces).

Zaalouk (berenjena asada, pimentón tatemado, tomate frito, cilantro, ajo, comino y oliva).

Ensalada tahini (tomate, pepino, salsa tahini, perejil, oliva y limón).
Ensalada de arveja y habas (arvejas, habas, pepino, tomate, cebolla, perejil y limón).

Ensalada de zanahoria (zanahoria cocida, ajo, limón, oliva, comino y perejil).

Ensalada de repollo (repollo verde, zanahoria, perejil, ajo, limón, oliva y comino).

Ensalada de brócoli con poroto verde, tomatitos fritos y sésamo.

Ensalada de berenjena con tomate (berenjenas asadas, tomate, cebolla, granada, cebolla morada, perejil, jugo de limón y sal).

Enasalada de papas estilo marroquí (papas, pimiento, cilantro, perejil, limón, cebolla morada, nuez moscada, canela y paprika ahumada).

Falafel de habas con labben.

Pan árabe con baba ganoush y salmón ahumado (puré de berenjena asada mezclado con tahini, limón, ajo y aceite de oliva.
Todo servido sobre pan árabe, salmón ahumado y pepino).

Muhammara (puré de pimentones rojos asados, nueces,
pan rallado, miel con limón y oliva).

Musabaha con camarones (elaboración de garbanzo mezclado con tahini, ajo y jugo de limón. Se decora con aceite de oliva y garbanzos cocidos con camarones). Tortilla libanesa
(huevo, zapallo italiano, cebolla, perejil y menta).

Fatteh de berenjena (cama de pan pita cortada en cubos con frito al estil o crutón, labben, prieta frita, garbanzo cocido con comino y curry, berenjena, almendras esfiladas en mantequilla y menta.

Kubbe (crudo árabe con carne molida magra sazonada con sal, aceite de maravilla y mezclada con trigo burgol. Todo relleno de labben, berenjena asada y garbanzo crocante, decorado
con cebollín picado fino y aceite de oliva).

Dolma (hojas de parra rellenas).
Bourekas (rellena de espinaca y queso ricota).

Lengua con tahine (lengua con salsa tahine, perejil, sal, vinagre y oliva).

Aderezos
Labneh, muhammara líquida dulce, vinagreta de limón, comino y sumac, chermoula, tzatziki árabe, tahini limón, aceto,
aceite de oliva y dientes de limón.

Panadería
Pan pita, saj, manakish de za´atar, ka´ak al quds,
barbari, galleta de sémola y sésamo.

PARRILLA

Espada con carne de vacuno asada servida en pan pita
de la casa con cebolla, ají, tomates asados,
mantequilla especiada con ajo y perejil.
Kebab mixto de res, cordero y satay de pollo.
Lomo, punta picana, costillar y asado carnicero.
Salsa alioli, labneh, chermoula y maní menta.

CHAFING

Vegetales rellenos estilo árabe en caldo atomatado.
(zucchini, berenjena, malfoof, ajíes, pimientos y papa rellena).

Arroz árabe con cordero y alcachofas.
Djej emeshmel (pollo con miel, cerveza, aceituna y azafrán).

Papas harra.
Kubbe frito.
Marmaón de pasta.

Shish Barak (pasta rellena en salsa de yogurt).
Samak bi tahini (pescado en salsa tahini).
Hummus de garbanzo.
Papas fritas.
Salchichas.

BUFFET DE POSTRES

Mousse de pistacho.
Mousse de tahini y miel.
Mousse de labne, limón y menta.
Mousse de mango y agua de azahar.
Meghli (cremoso de arroz con leche.
Mahalabia de naranja.
Balah el sham con almíbar.
Turrones árabes de sésamo y nougat.
Lingot de dátil y nuez.

Pastel de damascos y yogur sobre crocante de galleta.
Pastel de chocolate, café y gnache.
Tarta de higo y nuez.

Qatayef con cremoso de castaña, azúcar glas,
canela, almendras y miel.

Pie de manzana con canela y tahini.
Pie de limón con agua azahar.
Fatayer de manzana.
Baklaba de frutos secos.
Gulab jumun.
Basbousa.
Fruta de temporada.

Precios
ADULTOS: $25.000
NIÑOS: $12.500
DESDE LOS 5 AÑOS

¡No te lo pierdas!



RESERVA CON ANTICIPACIÓN EN WWW.GUTENAPPETIT.CL