



Menú Buffet

Precio: 94,00€

(Elegir 12 platos y 3 postres)

Champiñones rehogados con jamón
Tiritas de pollo con salsa agridulce/barbacoa
Tartaletas variadas
Bocaditos de morcilla
Rollitos de salmón ahumado con tártara
Mini brochetas de pollo y champiñón con juliana de albaricoque
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao y langostinos
Ensalada de pimientos rojos con anchoas
Pollo al ajillo
Verduras a la parrilla
Huevos rellenos
Costillas de cerdo con salsa agridulce
Canapés de salmón al humo y manzana
Ensaladilla rusa
Quiche de chorizo
Quiche vegetal
Ensalada de pimiento rojo
Steak tartar
Canapés de foie-gras sobre ensalada de setas
Tomate cherry relleno de ensaladilla rusa
Brochetas de ternera con vegetal
Croquetas de jamón y pollo
Croquetas de setas y manzana
Croquetas de merluza y langostinos
Huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada
Bacalao desmigado sobre una base de pisto
Caldo con picadillo de huevo y pollo
Pernil criollo con compota de manzana

Aldea Tejera Negra

Lomitos de salmón "al humo"
Buffet de ensaladas
Cazuelitas de paella vegetal
Cazuelitas de paella mixta
Cazuelitas de risotto de setas
Cous-cous de verduras
Tejas de queso de cabra rellenos de setas
Surtido de ibéricos (lomo, jamón, chorizo y salchichón)
Queso de oveja
Mixto a la parrilla (chorizo criollo, lomo alto, mollejas, morcilla)
Chupito de crema de aguacate, cangrejo, crema ácida y pipas de girasol
Chupitos de salmorejo
Chupitos de crema de melón
Bombones de foie con chocolate
Crema de ajo blanco con uvas y almendras
Cazuelitas de lentejas con foie
Cazuelitas de lentejas con cordero al curry
Copa de mango y berberechos
Copa de mango y langostinos con vinagreta de lima
Cóctel de langostinos con salsa al whisky
Crujiente de cordero con salsa Romesco
Tartar de salmón con guacamole y tortilla mexicana
Pastel de verduras
Pastel de setas, puerros y gambas con salsa de piquillos y/o boletus
Pastel de foie, boletus y manzanas caramelizadas
Luna llena con sorpresa
Rulo de ternera relleno de espinacas, boletus y micuit de foie en salsa española
Delicias de ibérico en salsa demiglacé caramelizada
Rabo de toro encapotado en hojaldre
Confit de pato en salsa de Oporto

Postres

Brownie double fudge con helado
Milhojas de crema chibouste y frambuesa
Tatin de manzana
Brazo de crema de Cointreau cubierto de trufa
Tarta Sacher

Aldea Tejera Negra

Tarta de chocolate con helado

Peras al vino rellenas de frutas del bosque bañadas en chocolate templado

Quenelas de chocolate blanco y alfóncigos con coulis de frutas del bosque

Tarta de hojaldre a la canela

Crepes de crema de naranja con perfume de azahar, coulis de frambuesa y virutasde chocolate

Tarta de tiramisú

Tarta de queso