



## BUFFET HOTEL DOME

(Menús válidos para un mínimo de 30 personas)

### BUFFET Nº 1

***Entrantes***

Pizarra de ibéricos  
Ensalada mixta

***Principales***

Crema de boletus  
Solomillo cerdo con salsa de oporto  
Merluza a la vasca

***Guarniciones***

Patatas panadera  
Parrillada de verduras salteadas

***Postre***

Brochetas de fruta con chocolate caliente  
Mini-pastelería variada

***Bebidas***

Refrescos, Cerveza con y Sin,  
Agua mineral

Café e infusiones

**30,00 € + IVA**

### BUFFET Nº 2

***Entrantes:***

Ensalada de ahumados  
Arroz a banda

***Principales:***

Escalopines de ternera a salsa gorgonzola  
Milhoja de lubina

***Guarniciones:***

Verduras salteadas al cilantro  
Puré patatas a la antigua

***Postres***

Chessecake  
Macedonia de frutas

***Bebidas***

Refrescos, Cerveza con y Sin,  
Agua mineral

Café e infusiones

**31,00€ + IVA**



## BUFFET HOTEL DOME



### BUFFET Nº 3

#### *Entrantes:*

Makis de salmón y aguacate  
Tabla de ibéricos

#### *Principales:*

Tallarines con gambas y pesto de tomates  
Pollo Yakitori  
Tako de salmón parmentier

#### *Guarniciones:*

Patatas panadera  
Salteado de verduras y setas

#### *Postre*

Cre moso de queso y fresa ácida  
Brochetas de fruta chocolate caliente

#### *Bebidas*

Refrescos, Cerveza con y Sin,  
Agua mineral

Café e infusiones

**32,00 € + IVA**

### BUFFET Nº 4

#### *Entrantes:*

Milhoja de parrillada de verduras con romescu  
Ensalada de perdiz

#### *Principales:*

Dados de solomillo ternera con jugo de tomillo limonero  
Rodaballo asado con costra de pistachos y salsa teriyaki

#### *Guarniciones*

Trigueros salteados  
Cre moso de patata

#### *Postres*

Bombones de té macha y Macarrons  
Tabla de quesos nacionales con miel y nueces

#### *Bebidas*

Refrescos, Cerveza con y Sin,  
Agua mineral

Café e infusiones

**35,00 € + IVA**