

CHRISTMAS MENU

FIRST COURSE: BUFFET STATIONS

- *Salad Station:*

*Beet and Chickpea Salad
Apple Salad with Golden Dressing
Quinoa and Nut Salad
Hearts of Palm Salad
"Build Your Own Caesar" Salad*

- *Baked Pasta Station*

- *Soup Station*

Cream of Castilian Pumpkin with Ginger and Coconut

SECOND COURSE: MAIN DISHES - PLATED

- *Turkey Breast or Roasted Pork Loin*

*Citrus Butter
Traditional Regional Stuffing
Truffled Butter Mashed Potatoes
Glazed Roasted Baby Carrots and Brussels Sprouts*

- *Alternative - Roasted Sea Bass*

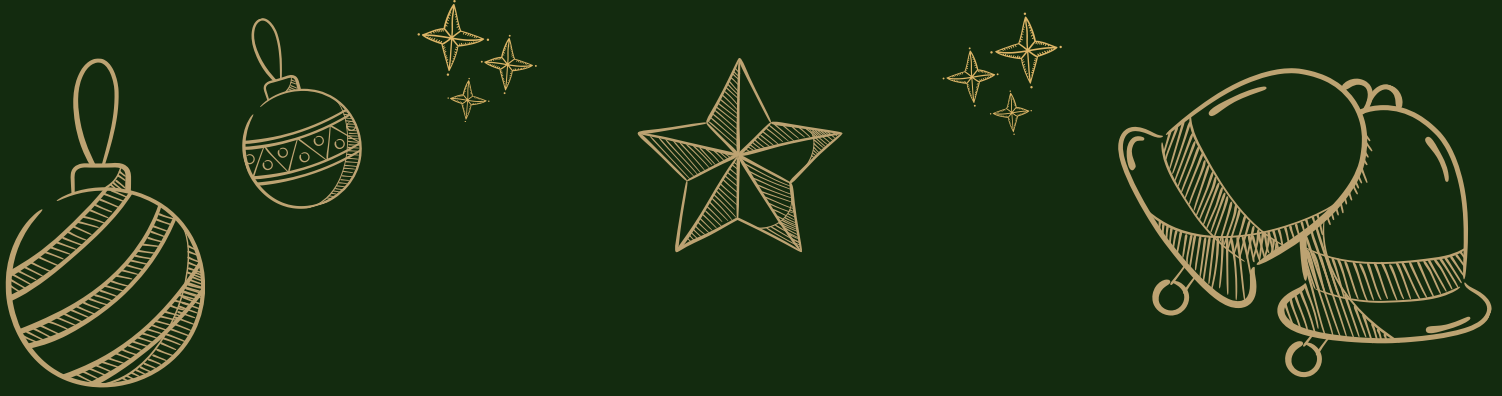
*Citrus Nage
Truffled Butter Mashed Potatoes
Glazed Baby Carrots and Brussels Sprouts*

THIRD COURSE: BUFFET STATIONS

*Crème Brûlée
Bûche de Noël / Christmas Log (filled with coconut cream)
Sweet Potato Churros
Christmas Punch
Chilate
Sweet Pumpkin*

KIDS' MENU (AGES 3 TO 12) - \$650.00

Turkey Breast with Mashed Potatoes or Hamburger with Homemade Fries



MENÚ DE NAVIDAD

PRIMER TIEMPO: ESTACIONES DE BUFFET

- *Estación de Ensaladas:*

Ensalada de Betabel y Garbanzo
Ensalada de Manzana con Aderezo Dorado
Ensalada de Quinoa y Frutos Secos
Ensalada de Palmitos
Ensalada "Arma tu César"

- *Estación de Pasta Horneada*

- *Estación de Sopa*

Crema de Calabaza de Castilla con Jengibre y Coco

SEGUNDO TIEMPO: PLATOS FUERTES (EMPLATADOS)

- *Pechuga de Pavo o Lomo de Cerdo Rostizado*

Mantequilla de Cítricos
Relleno Tradicional de la Región
Puré de Papas con Mantequilla Trufada
Zanahorias Baby y Col de Bruselas Rostizadas y Glaseadas

- *Alternativa - Robalo Risolado*

Nage de Cítricos
Puré de Papas con Mantequilla Trufada
Zanahorias Baby y Col de Bruselas Glaseadas

TERCER TIEMPO: ESTACIONES DE BUFFET

Crème Brûlée
Buche de Noël / Tronco Navideño (relleno de crema de coco)
Churros de Camote
Ponche Navideño
Chilate
Calabaza Dulce

MENÚ INFANTIL (3 A 12 AÑOS) - \$650.00

Pechuga de Pavo con Puré de Papa o Hamburguesa con Papas Fritas Caseras