Consejos para nuestros platos:

FUEGO

- **Cremas y salsas:** calentar a fuego lento, removiendo y retirar del fuego una vez rompa a hervir.

HORNO 6-7 MIN.

- **Pescados y mariscos:** unos 10 minutos antes precalentar al horno a 140° e introducir el producto en guarnición y salsa.

HORNO 10 MIN.

- **Carnes y aves asadas:** unos 10 minutos antes precalentar al horno a 150°, introducir el producto en guarnición pero sin salsa, hasta que el interior de la pieza quede bien caliente.

MICROONDAS 3 MIN.

- **Pastas y arroces:** calentar en microondas a 800w durante 3 minutos.

HORNO 5 MIN.

- **Empanadas:** para servir caliente, calentar el horno a 150° durante 5 minutos. También se puede servir fría.

HORNO 2-3 MIN.

- **Fritos:** precalentar el horno a 180° durante 10 minutos e introducir el producto hasta conseguir una textura crujiente.

MICROONDAS 30 SEG.

- **Guarniciones:** calentar en microondas a máxima potencia durante 30 seg.

HORNO 5 MIN.

- **Hojaldres:** para obtener un hojaldre seco poner el horno previamente calentado a 150° durante 10 minutos. No utilizar microondas.

NEVERA

- **Postres:** al contener cremas todos los postres deberán estar siempre en el frigorífico para evitar posibles anomalías en el producto.

No dejes tus encargos para última hora

NOCHEBUENA: hasta el día 21 de diciembre (inclusive)
NOCHEVIEJA: hasta el día 28 de diciembre (inclusive)
REYES: hasta el día 3 de enero (inclusive)

ENTREGAMOS TUS PEDIDOS ABRIMOS DE 10:00 A 19:00 HORAS

CERRADOS LOS DÍAS 25 DE DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

CENTRAL EN VILLARES DE LA REINA

C/ GUATEMALA, 48 - POL. IND. "LOS VILLARES"
923 99 40 87

TIENDAS EN SALAMANCA

AVD. ITALIA, 6 - 923 99 40 87
C/ TORO, 66 - 923 99 40 87

www.cateringbuffet.es

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.018123/SA

Buffet

PLATOS DE Navidad

Aperitivos para abrir boca

- BANDEJA 20 CANAPÉS. 21'75€
- MILHOJA DE FOIE , MEMBRILLO Y QUESO CARAMELIZADO. 9'00€/UD
- TARTALETAS SURTIDAS 1º UNIDADES: 13'30€/BANDEJA
  - ··· Brandada de bacalao con tapenade.
  - ··· Mousse de salmón y sus huevas.
- MINI BRIOCHE PULLED PORK CON MOSTAZA Y MIEL (10UDS). 19'20€
- DUO DE LANGOSTINOS CON SALSA AGRIDULCE (10UDS). 18'50€

Fritura del Norte - Sur y de la tierra al mar

- BANDEJAS DE 350 GR.
  - ··· Cazón en adobo a la andaluza. 8'50€
  - ··· Rabas de Santander. 10'90€
  - ··· Mini tortitas de camarón. 9'80€
- SURTIDO DE CROQUETAS (24 UDS) 22'50€
  - ··· Mezcla de quesos.
  - ··· Ibéricos.
  - ··· Farinato, zanahoria y miel.

Ensaladas

- ENSALADA DE MARISCO, RAPE, GAMBONES Y PICADILLO DE BOGAVANTE CON ESCAROLA Y GRANADA. 16'95€/UD
- ENSALADA DE LANGOSTINOS CON FRUTAS TROPICALES, ANACARDOS Y VINAGRETA DE VAINILLA BOURBON. 15'95€/UD

Entrantes fríos

- TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON SALSA DE YOGUR GRIEGO, MANGO Y CAVIAR DE MÓDENA BALSÁMICO. 8'70€/RAC
- PASTEL DE LANGOSTINOS CON RELLENOS DE ENSALADA COCTKAIL DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS. 8'50€/RAC

De cuchara navideña

- SOPA DE PESCADO Y MARISCO A LA ANTIGUA PERFUMADA AL PERNOD. ½ L: 8'60€ - 1 IL: 17'00€
- CREMA DE MARISCO. ½ L: 9'50€ - 1 IL: 19'00€

De ríos y mares

- SUPREMA DE CORVINA ASADA SOBRE CREMOSO DE BONIATO CON SOFRITO DE GAMBONES Y GULAS. 18'00€/RAC
- MERLUZA RELLENA DE LANGOSTINOS CON SALSA DE MARISCO Y MEJILLONES AL VAPOR. 19'80€/RAC
- ALMEJAS A LA MARINERA. 50'00€/KG
- VIEIRA GLASEADA AL CHAMPAGNE EN SU SALSA. 9'80€/UD

Carnes y asados navideños

- TOSTON ASADO TRADICIONAL
  ENTERO: 120'00€ MEDIO: 65'00€
- MUSLITOS DE PINTADA RELLENA DE FOIE CON PARMENTIER DE MANZANA AL P.X. 16'50€/RAC
- FILET MIGNON DE SOLOMILLO DE TERNERA CON CEBOLLITAS GLASEADAS AL OPORTO Y PATATAS PARISINAS. 25'00€/RAC
- POULARDA RELLENA CON CHOUTNEY DE MANGO A LA PIMIENTA ROSA Y PISTACHOS. 15'50€/RAC

Guarniciones

- PATATA PANADERA CON MAJADO DE AJO Y PEREJIL. 15'00€/KG
- SALTEADO DE SETAS DE CARDO Y ESPARRAGOS VERDES. 26'40€/KG
- GUARNICION NAVIDEÑA (castañas, ciruelas pasas, patatas diente de ajo, aceitunas, cebollitas glaseadas y bacon). 21'45€/KG

Postres

- TARTA DE QUESO CON ARANDANOS. 6'00€/UD
- MOUSSE DE FRAMBUESA CON BIZCOCHO BROWNIE. 6'00€/UD
- MILHOJA DE CREMA CON COULI DE NARANJA Y CRUJIENTE DE ARROZ CON CHOCOLATE BLANCO. 6'00€/UD
- TATIN DE PLÁTANO ASADO Y MOUSSE DE BAILEYS. 6'00€/UD