



PALACIO DEL NEGRALEJO

BUFFET DE TRABAJO 2019

© Palacio del Negralejo. Ctra. San Fernando a Mejorada. Km.3 - 28522 Rivas-Vaciamadrid (Madrid) | Tif.: 91 669 11 25 eventos@negralejo.com

MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS

BUFFET DE ENSALADAS

Mezcla de lechugas
Canónigos
Rúcula
Tomate
Cebolla morada
Endivias
Maíz en grano
Zanahoria rallada
Remolacha
Aceitunas
Espárragos blancos
Perlas de mozzarella
Pasta al huevo cocida
Atún en aceite
Huevos cocidos
Arroz blanco

Salsas: Vinagreta, Rosa, Bearnesa, y de suave roquefort

PRINCIPAL

(A elegir 3 variedades)

Jamoncitos de pollo asados con salsa jardinera
Ternera asada y trinchada con salsa del jugo de su cocción
Tacos de merluza en salsa verde tradicional
Tajadas de bacalao a la vizcaína
Pimientos del piquillo rellenos de txangurro y langostinos
Pollo de corral guisado en salsa de curry y leche de coco con frutos secos

Guarniciones

(A elegir 2 variedades)

Patatas panadera con pimientos de Guernica
Cuscús con verduritas y salsa agria
Menestra de verduras
Wok de verduras de temporada con aceite de hierbas aromáticas
Arroz basmati con pasas y frutos secos
Tomates a la provenzal

BUFFET DE POSTRES

(A elegir 3 variedades)

Brochetas de fruta de temporada
Vasitos de queso, galleta y frutos rojos
Crema de pistacho y frambuesa
Tartaleta de lima limón
Bocado de chocolate en 2 texturas
Brownie de chocolate blanco y nueces

BARRA DE VINOS Y BEBIDA

Vino Blanco "Siglo XXI" (D.O. Rueda)
Vino Tinto "Viña Real" Crianza(D.O. Rioja)
Cerveza, Aguas con y sin gas, Zumos y Refrescos variados

Duración del servicio 60 minutos

www.negralejo.es





PALACIO DEL NEGRALEJO