

Chef Lilia Sanchez

BRUNCH MENU 2017



Mini Waffle con syrop de Mapple & Fresas
Crispy southern rubbed chicken Bites
Nutella & french toast bite con fresas & crema batida
buttermilk Pancakes tower con fresas & crema
Breakfast Sausage turkey o cerdo
Bacon extra crujiente
Huevos Benedictinos o florentinos
Quiche Florentine, espinacas bearnesa huevo de codoniz
Rib Eye Burgers in Cheddar cheese biscuit
Mini chimi coleslaw & pepino relish
Club sandwich bites , pollo bacon queso jamon ,lechuga tomate al horno
Huevo burger bites con frito de codoniz & coleslaw
Mini Cubanitos con jamon cocido pepinillo & queso Muenster
Omelet Burrito salchichita Italiana & queso monterrey
Artisan cheese omelet
Quiche Loraine large o bites
Cheese platter
Charcuterie platter
Roast Beef, cornishons & dijon mustard paste
Canape de Salmon Ahumado con Cream Cheese & Puerrito
Papas hashbrown
Mangusitos con pink onions
pure de yuca
Puresitos de batata con Marshmallows
Quesito Frito
Pastelitos de queso & pollo
Kibeh frito
Mini Cup Cakes variados (Maiz, blueberrie's & avena)
Parfait de Frutas con Granola & yogurt
Avenitas de blueberries, canela & chocolate Blanco
Mini Montecristos panini, jamon de pavo, fresas y cream cheese
Mini croissant de queso & guayaba
Croissant rellenos de Chocolate
Churros
Cinnamon Rolls
Beignets con crema
Mini Pudín de pan de caramelo & bourbon sauce

6 a 10 variedades del menu RD\$1,500 hasta RD\$2,800 por comensal

Incluye vajilla montaje buffet & piezas de servir

Minimo 20 comensales

Transporte & montaje