



BUFFET MENU

2017

Ensalada Griega queso feta, oregano dressing, aceitunas , pimientos & pepino
Warm goat cheese salad con nueces caramelizadas, tomate y dressing de pera y vainilla
Big capressa salada, rucula, tomate, mozzarella, prosciutto & pesto
Calamari salad con miso sweet dressing aguacate & radichio
Cobb Salad, pollo, aguacate, chicharron, tomate, cebolla, lechugas & stilton
Mexican salad, manchego , bacon , aguacate, pico de gallo , totopos & chipotle lime dressing
Pasta Salad con orzo, estilo capresa, tomate, mozzarella & prosciutto
Dorado platanito crusted sobre guiso de habichuelas & chorizo
Salmon a la plancha en salsa teriyaki con cebollas caramelizadas
Chillo Mediterraneo, romero, fire roasted tomato & Mantequilla de ajo & Vino Blanco
Chillo frito con salsa de coco & Limoncillo aparte
Flap Meat (Vacio) Marinado a la parrilla corte tagliatta
Filete Curado al carbon con especias de oriente & hierbas frescas
Lomo de cerdo rostizado con salsa de mostaza, Miel & romero
Chuletones en especias de naranja a la parrilla carbon natural
Pierna de Cerdo Asado con mojito criollo
Chuleton entero de cerdo Asados con hierbas frescas & vino tinto
Corona de Cerdo Asada con papas bebes cocidas en su jugo & pimientos bebe
Costillitas de Cerdo BBQ
Troncos de Filet Mignon , bacon & salsa demiglaze de champignones
Pollo relleno de salchicha italiana & provolone
Pollo relleno de mozzarella prosciutto en salsa 4 quesos
Rollatini de pollo griego con feta & espinacas en cremosa salsa de vino blanco
Pinchos de Pollo teriyaki con vegetales al grill
Mulitos de pollo BBQ (side spicy mustard o salsa blue cheese & apio)
Crispy Chicken Drumps in buttermilk batter (side de blue cheese dip)
Arroz Jazmín frito con plátano maduro & Vegetalitos
Basmati rice & Wild Rice con hierbas frescas, especias, nueces & frutos secos
Risotto parmesano , prosciutto & rucula
Risotto de hongos porcini con trufas
Ensalada de Quinoa, farro, Garbanzos, Favas, Petit Pois, Pink Beans & fennel
Tartaleta de papas a la crema gratinada
Tartaleta de yuca gratinada en 4 quesos
Berenjena bolognesa gratinada, pomodoro & albahaca
Pie Cremoso de maiz al horno gratinado
Polenta suave gratinada con salchicha italiana fresca al tomate & albahaca
Ensalada de Yuca & chicharron
Pastelon tartaleta de platano maduro, blue cheese & wax beans

6 a 9 Variedades del menu

RD\$1,850.- hasta RD\$2,850 por comensal

Minimo 20 comensales

www.flordosal.com.do

809-533-5777

809-862-0607

liliasanchez@flordosal.com.do