



CASA  
ARIANA

BUFFET



Mini vegetales de temporada con manteca de vainilla y tomillo.

# MENÚ 1

## ENTRADA

**Ensalada de palmitos** asados, aguacate, manzana, nueces, queso panela, tomates cherry; con vinagreta de naranja asada y finas hierbas.

**Ensalada de farfalle** con verduras asadas, jamón Virginia, queso feta marinado con vinagre de sidra al aroma de albahaca, cebolla roja y morrones de colores.

---

## PLATO FUERTE

**Solomillo de cerdo** con cajún, soya, curry, miel, asado al carbón; acompañado de salsa de manzana, melocotones caramelizados y champagne de vinagre de banano.

**Involtini de pollo** con espinacas, hongos, queso gruyere, jamón serrano; servido con salsa Aurora, mostaza, tomate y vino blanco.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz** con cilantro, maíz dulce y almendras fritas.

**Ratatouille de vegetales** al estilo francés con vino blanco y hierbas.

---

## POSTRE

**Crema de kiwi y fresas** marinadas con menta y ron añejo.

**Piquete de reina** glaseé de vainilla al aroma de licor de café; servido con crocante de almendra.

# MENÚ 2

## ENTRADA

**Ensalada de judías verdes** con uvas, manzana, tomates cherry, nueces y pimientos de colores servida sobre legumbres verdes, espinacas, arúgula, berro, lechuga romana; acompañada de aderezo espumoso de queso azul y brunoise de mango.

**Ensalada tipo griega** con espinacas, pimientos escalfados, pepino, queso feta, cebolla roja, champiñones, aceitunas kalamata; con vinagreta de limón y orégano.

---

## PLATO FUERTE

**Medallones de pollo** con vegetales al wok en leche de coco, curry; perfumado al cilantro y soya semi picante.

**Roulade de lomo de cinta** relleno de manzana, pasas, crotones de pan en mantequilla, nueces, miel de maple con salsa de tamarindo y jengibre aromatizado de cítricos.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz Risi e Bisi** con jamón, chicharos y maíz dulce al aroma de trufa.

**Puré de camote** con crema de queso mozzarella y nueces crocantes.

---

## POSTRE

**Parfait** de mora y melocotón sobre tui de almendra.

**Pastel de manzana**, Calvados y frutos rojos.





# MENÚ 3

## ENTRADA

**Ensalada de espinacas baby**, lechuga romana, lechuga frisee, aguacate, albaricoque, huevo, aceitunas, tomate escalfado al pesto; con aderezo de mostaza, finas hierbas y miel de maple.

**Ensalada de cangrejo oriental** con verduras al wok y canchón al vapor; marinada con especias orientales y un toque de melocotón sobre fideos de soya fritos.

---

## PLATO FUERTE

**Medallones de res trinchados** al momento, macerados con hierbas, cajún con salsa de pimienta verde cremada con brunoise de portobello y vino Oporto.

**Jamón Virginia** glaseado al clavo de olor, miel de caña, horneado con salsa de piña, jengibre y cranberry deshidratado.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Mini papas** salteadas con tocino e hinojo al aroma de ajo frito.

**Arco Iris** de vegetales al vapor con cebolla roja y espinacas con semilla de sésamo.

---

## POSTRE

**Mousse de limón** en biscuit negro con nueces al turrón italiano.

**Panna cotta** de frutos rojos y vino tinto sobre galleta de almendra.



# MENÚ 4

## ENTRADA

**Ensalada de judías verdes** con maíz dulce, tocino y pollo; marinada al mirin y vinagre de arroz perfumado con sésamo.

**Ensalada de lechugas exóticas** con palmitos asados, papa, tomate escalfado, queso mozzarella, camarones baby; con aderezo de yogurt, anchoas, mostaza y queso parmesano.

---

## PLATO FUERTE

**Medallón de pavo** con tomates secos, higos, pera confitada; acompañado de una salsa de jugo de pavo con Oporto y nueces.

**Pierna de cerdo** aromatizada con finas hierbas, mostaza picante rostizada a fuego lento; acompañado de salsa de naranja y albaricoque caramelizado.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz Madrás** con curry, pasas, coco aromatizado con cardamomo y canela.

**Canelones de berenjena** con juliana de vegetales, queso mozzarella y salsa italiana; gratinados al queso parmesano.

---

## POSTRE

**Terrina de dos quesos** sobre brownie de chocolate con coulis de fruta de la pasión y menta.

**Mousse de pera** caramelizada con ron blanco.

# MENÚ 5

## ENTRADA

**Ensalada de papas** con cangrejo, apio, cebolla roja, chícharos, almendras lasqueadas; marinada con mayonesa y mostaza.

**Ensalada de antipasto** de vegetales asados con balsámico, hierbas, salami, queso mozzarella, tomate escalfado y parmesano.

---

## PLATO FUERTE

**Lomito entero de res** macerado con pimienta y vino tinto, cubierto de paté de hongo, envuelto en pasta filo con salsa de hongos y mostaza cremada; perfumado al jerez para trincar al momento.

**Muslos de pollo** rellenos de tocino con avellanas, nueces caramelizadas al aroma de jengibre y salsa de finas hierbas.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Puré de papas y puerro** con crema de queso brie, aromatizado a las finas hierbas.

**Vegetales tricolor**, chícharos con mantequilla de shallot y ajo rostizado.

---

## POSTRE

**Biscuit de amapola** y nueces cubierta de frutos rojos macerados con vino tinto.

**Cremoso de queso** relleno de frutos rojos con dos chocolates y almendras caramelizadas.



# MENÚ 6

## ENTRADA

**Ensalada de manzana**, papas, pollo ahumado, apio y frutos secos; acompañada de vinagreta de mostaza dijon y cidra.

**Terrina de vegetales** asados marinados con hierbas, aceite de oliva, vinagre balsámico y queso cremoso Philadelphia.

---

## PLATO FUERTE

**Cacerola de suprema de pollo** macerado al cajún, vino tinto, mostaza horneada; acompañada de salsa bourguignonne con hongos, tomates, shallot y jugo de pollo.

**Carne de res** asada a las hierbas frescas y vino tinto; acompañada de salsa de mantequilla café de Paris con cebollita de cambrey.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Vegetales a la francesa** gratinados con queso y vino tinto.

**Penné rigato** en salsa gorgonzola gratinado con mantequilla provençale.

---

## POSTRE

Variedad de postres.







# MENÚ 7

## ENTRADA

**Dúo de hojas verdes** con espinacas, lechugas, alcachofas, gajos de tomate, palmito asado, queso de panela, habas tiernas, pimientos de colores y jamón Virginia con aderezo espumoso de cítricos.

**Ensalada tibia** con lechugas gourmet, pimientos asados, atún, cangrejo, calamar frito, queso Monterrey, peras asadas; acompañada de aderezo de yogurt y curry.

---

## PLATO FUERTE

**Filete de pescado** rebozado al cajún, finas hierbas, empanizado de coco y panko; acompañado de salsa de piña y soya aromatizado al sésamo.

**Pierna de cerdo macerada** con vino tinto, naranja, tomillo, mostaza dijon, horneada y cubierta de pasta provenzal; servida en salsa de mango, ciruela y jengibre.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz salvaje** con frutos secos y dátiles con aroma de finas hierbas.

**William de camote**, papas con semilla de girasol y queso cheddar.

---

## POSTRE

**Pie de pecanas** con crema de caramelo y lluvia de chocolates.

**Mini suspiro limeño** con crema de naranja, licor de café y merengue quemado.

# MENÚ 8

## ENTRADA

**Terrina** de jamón, aguacate, vegetales asados marinados al balsámico y queso Philadelphia; acompañada de chutney de piña.

**Ensalada de verdes** con arúgula, espinacas, lechugas, tomates cherry, queso feta, pepino, palmito asado, chícharos, hinojo y puerros braceados; acompañada de vinagreta de morrones y aceitunas kalamata.

---

## PLATO FUERTE

**Puyazo asado al carbón** en costra de pimienta verde, hierbas frescas y cajún para trincar al momento; acompañado de crema de hongos silvestres.

**Medallón de pollo** enrollado de tocino, relleno con tomate seco, higos, pera confitada; acompañado de una salsa gravy con Oporto y nueces.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Cacerola de vegetales** verdes, judías, chícharos, brócoli, arvejas chinas, tomates cherry rostizados con balsámico y mantequilla al aroma de anís estrella.

**Canelones** rellenos de puré de vegetales en salsa de chipotle y queso parmesano gratinados con mozzarella.

---

## POSTRE

**Mini tarta de almendra** rellena de mouse de mango; servida con fresas cubiertas de salsa de chocolate blanco y negro.

**Pastel de peras** templadas con crema de chocolate negro y aroma de anís estrella.



Arroz con cilantro, maíz dulce y almendras fritas.

# MENÚ 9

## ENTRADA

**Ensalada tipo chilena** con palmitos, tomate, aguacate, maíz dulce, manzana roja, verde y pescado; marinada al limón, aceite de oliva y hierba buena.

**Ensalada romana** con pollo, hongos, crotones de pan de maíz, jalapeño y queso parmesano; acompañada de aderezo César.

---

## PLATO FUERTE

**Suprema de pollo marengo** con salsa de camarón, hongos, tomate, cebolita de cambray y chiles morrones; perfumada al coñac.

**Jamón Virginia** aromatizado con clavo de olor, caramelo de naranja y anís estrella; acompañado de salsa de albaricoque deshidratado, peras y ciruelas caramelizadas al vino tinto.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz frito al estilo oriental** con col china y pollo frito al aroma de sésamo.

**Brócoli** con salsa de queso, pesto al hinojo frito, brunoise de zanahoria y morrones de colores gratinados.

---

## POSTRE

**Trufas de queso** con frutos rojos sobre galleta de almendra en salsa de caramelo.

**Crema de limón** en crocante de coco con merengue quemado de mora.



# MENÚ 10

## ENTRADA

**Ensalada quinoa** con tomates deshidratados, vegetales asados y aguacate; marinada al limón, finas hierbas y aceite de oliva.

**Hojas de espinacas baby** con albaricoque seco, queso mozzarella, huevo, aceitunas, tomate escalfado marinado al pesto; acompañadas de aderezo de mostaza, hierbas al estilo francés y miel.

---

## PLATO FUERTE

**Solomillo de cerdo** en costra de romero y pimienta verde asado al carbón; servido con salsa de curry y coco al estilo indonesio

**Paupiette de pescado** al estilo mediterráneo con pimientos, zucchini asados y marinados al balsámico; servido en salsa de tomate, alcaparras baby y anchoas.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Canelones de espinaca y queso** con salsa de queso chancol; gratinados en pasta provenzal.

**Mini vegetales** de temporada en mantequilla roja de vainilla y tomillo.

---

## POSTRE

**Manzana caramelizada** rellena de espuma de pistacho y crocante de chocolate blanco.

**Crumble de elote** flameado con coñac.

# MENÚ 11

## ENTRADA

**Ensalada de farfalle** con manzana, camarones baby, eneldo y chiles morrones de colores; macerada con sidra y finas hierbas.

**Ensalada Niçoise** de corazón de lechuga romana, frisee, tomate perita, apio, pepino, aceitunas negras, huevo cocido, cebolla morada, chiles morrones escabechados y judías verdes con aderezo francés de la casa.

---

## PLATO FUERTE

**Pernil de cerdo** rostizado en costra de finas hierbas, mostaza con salsa de naranja y ciruela aromatizada de jengibre.

**Roulade de pollo** relleno de tocineta, pasas, aceitunas, pan de maíz con jalapeño y frutos secos; acompañado de salsa cremosa de tres quesos.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Terrina de vegetales** de temporada gratinada con queso mozzarella.

**Arroz** con lentejas y chorizo, al estilo mediterráneo, con aroma de finas hierbas.

---

## POSTRE

**Mini mousse** al ron añejo de coco rebosado con merengue de chocolate.

**Terrina de crema** de tres quesos; ricotta, mascarpone y Philadelphia.



# MENÚ 12

## ENTRADA

**Ensalada rusa** con huevo duro.

**Ensalada mixta** con aguacate, palmito y aderezo de limón.

---

## PLATO FUERTE

**Pollo a la parrilla** en adobo guatemalteco.

**Carne de res** asada con chimichurri verde.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Frijoles** volteados.

**Arroz guatemalteco** con verduras.

**Queso fresco** con crema agria.

**Chirmol** casero.

**Tortilla** de maíz.

---

## POSTRE

**Buñuelitos de banano** con salsa de chocolate.

**Rellenitos de mascarpone** con salsa de guayaba.

# MENÚ 13

## ENTRADA

**Ensalada tehuacana** de espinacas, habas tiernas, tomates y garbanzos marinados en vinagre de sidra.

**Ensalada de lechugas mixtas** con chicharos, queso de panela, tomates, naranja, un toque de jicama y aderezo de vinagreta de chile chipotle.

---

## PLATO FUENTE

**Lomo de cerdo** en salsa de jalapeño ahumada y crema con flor de calabaza.

**Pollo** en salsa mancha manteles con manzana y piña asada.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz rojo** con chorizo y chicharos.

**Nopales** guisados con chile ancho y pimientos.

---

## POSTRE

**Chongo zamorano.**

**Fian de elote.**







# MENÚ 14

## ENTRADA

**Ensalada de piloyada antigüeña**, jamón, chorizo; aromatizada al cilantro y tomate.

**Guacamol** guatemalteco con perfume de orégano.

---

## PLATO FUERTE

**Tacos mixtos** con salsa roja y queso seco.

**Subanik** mixto de pollo, res y cerdo con aroma de apazote.

**Pollo en salsa de Jocón** a base de finas hierbas verdes y miltomate.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Arroz** con chipilín y cilantro.

**Ejote** envuelto con salsa roja.

**Tamalitos blancos o tortillas.**

---

## POSTRE

**Piñoneros en mole.**

**Torrejas** con jarabe de panela.

# MENÚ 15

## ENTRADA

**Ensalada de papas** con salchicha.

**Escabeche** de vegetales con lentejas.

---

## PLATO FUERTE

**Pinchos de cerdo y pollo** en salsa de barbacoa texana.

**Puyazo al carbón** con chimichurri argentino.

**Chorizo argentino** a la parrilla.

---

## ACOMPANAMIENTO

**Elotes** asados con mantequilla.

**Papas al horno** con fondue de espinaca.

---

## POSTRE

**Alhambra** de ganache de chocolate y avellana; infusionada a la crema de café.

**Crème brûlée** a la vaina de vainilla.





Avenida Reforma zona 9  
T: 2 4 2 4 - 4 2 4 2  
eventos@casaariana.gt  
casaariana.com.gt  
f @ /CasaArianaGT