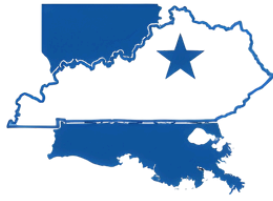


EST 1998



BAYOU BLUEGRASS
CATERING

Emplatados MENÚ

PLATO ÚNICO EMPLATADO

Primer tiempo: sopa O ensalada,
una entrada preseleccionada,
harina, vegetal, pan y dos
bebidas no alcohólicas.

EMPLATADO A ELECCIÓN

Primer tiempo: sopa O ensalada,
opción de dos entradas
preseleccionadas, harina, vegetal, pan
y dos bebidas no alcohólicas.

*Precios aplican para grupos de 50 personas o más. Los precios
para grupos pequeños pueden variar según las selecciones.*

Precios sujetos a cambio.

*Notas: Los montos en dólares entre paréntesis indican incremento por persona para el artículo
seleccionado. PM indica precio de mercado. Hay opciones sin gluten o sin lácteos, vegetarianas
y otras solicitudes especiales disponibles; solicítelas con anticipación con su event manager.*

Entrada - Ensaladas

CÉSAR

lechuga romana crujiente, queso parmesano, crutones frescos y aderezo César hecho en casa.

V GF BAYOU BLUEGRASS (+2)

lechuga Bibb de Kentucky con queso de cabra Capriole Farms, nueces caramelizadas, fresas y gajos cítricos, con vinagreta cítrica de bourbon hecha en casa.

V GF TUSCAN PEPPERONCINI

verdes toscanos, frisé, tomates cherry, pepperoncini y semillas de calabaza con vinagreta de gorgonzola.

V MEZCLA DE HOJAS VERDES (+2)

mezcla de hojas verdes y lechuga romana con queso de cabra Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, calabaza butternut asada y vinagreta de sorgo y jerez.

V GRILLED PEACH (+2) TEMPORAL

mezcla de hojas verdes y lechuga romana con queso de cabra Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, duraznos asados y vinagreta de sorgo y jerez.

V VG GF KALE + QUINOA (+1)

kale fresco con pasas doradas, semillas de girasol tostadas y vinagreta fresca de limón.

V GF ARÚGULA BETABEL (+2)

arúgula y betabel con queso feta, nueces pecanas dulces y picantes y vinagreta de miel y Dijon.

V GF CAPRESE (TEMPORAL)

mozzarella fresca, tomates heirloom y albahaca fresca con reducción balsámica y aceite de oliva.

Entradas - Sopas

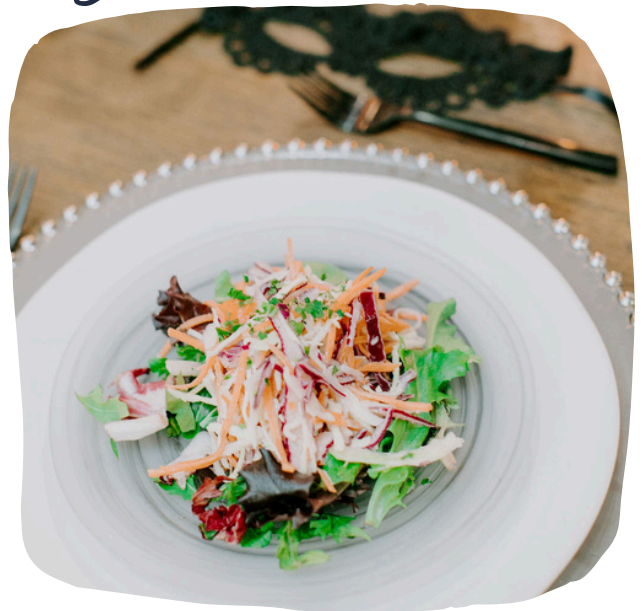
V GF ARROZ SALVAJE CON CALABAZA

V GF TOMATE Y ALBAHACA

V GF BISQUE DE CALABAZA BUTTERNUT

V GF BRÓCOLI CON CHEDDAR

V GF PAPA CARGADA



Plato Fuerte

CARNE

GF FILET 8OZ MARINADO CON AJO Y ROMERO \$60

con demi-glace o mantequilla de hierbas -Mejore a estilo Oscar \$5pp

GF NY STRIP 10OZ CORTE CENTRAL \$60

GF COSTILLAS CORTAS BRASEADAS \$50

*con demi-glace de vino tinto
mejor servido con puré de papa Yukon y camote

PICCATA DE TERNERA \$58

medallones sellados con limón, alcaparras y salsa de vino blanco

GF OSSO BUCO \$55

jarretes de ternera braseados con salsa de vino tinto - Mejore con risotto de hongos ostra

GF MEDALLONES DE FILETE \$55

a elegir: salsa Diane, estilo Rockfeller o envuelto en tocino - Mejore con puré de papa hecho en casa

BEEF WELLINGTON \$65

filete con duxelle de hongos envuelto en hojaldre

POLLO

GF POLLO A LA PARILLA \$35

con salsa de champiñones crimini

POLLO EMPANIZADO CON PANKO Y HIERBAS \$35

con salsa de limón y ajo

GF POLLO TUSCANO \$37

relleno de tomate seco, espinaca y mozzarella, con salsa cremosa de tomate seco

BEURRE BLANC DE LIMÓN \$35

ligeramente empanizado y salteado con beuree blanc y limón

GF BRINED AIRLINE CHICKEN \$40

marinado con limón y hierbas, sellado a la plancha



Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento

CORDERO

GF LAMB LOLLIPOPS \$65
con glaseado infusionado de menta

PASTA

PASTA MAR Y TIERRA \$37
con res laminada, camarones y pimientos en salsa cremosa feta

V PASTA PRIMAVERA AL PESTO \$35
con tomates cherry, champiñones y Parmigiano Reggiano

POLLO PARMESANO \$35
Empanizado con panko y servido sobre angel hair.

VEGATARIANO/VEGANO

VVG GF CHAMPIÑÓN PORTOBELLO RELLENO \$32
relleno de quinoa y vegetales

VVG CALABAZA BELLOTA RELLENA (TEMPORAL) \$37
con couscous de vegetales y hierbas

V BROCCOLI WELLINGTON \$40
envuelto en hojaldre

V BERENJENA PARMESANA \$35

VVG GF FILETE DE COLIFLOR A LA PARRILLA \$32
con aceite de oliva, pimentón, ajo, sal marina y pimienta negra.

MARISCOS

GF LUBINA SELLADA A LA PLANCHA (PM)
*Con salsa de mantequilla y limón.
Mejor con espagueti de calabaza y espárragos

GF SALMON HORNEADO CREMOSO \$45
con salsa de mantequilla, limón y alcaparraas

GF SALMON GLASEADO DE SOYA \$45
soy ginger glaze with baby bok choy

CAMARONES CON GRITS SUREÑOS \$40
con grits de Weisenberger Mills, queso rallado y cebollín.

GF COLA DE LANGOSTA GRATINADA (PM)
con mantequilla clarificada

GF PESCADO ROJO ENNEGRECIDO (PM)
con salsa cremosa de cangrejo

GF CAMARONES BBQ CAJÚN \$45
**mejore con arroz blanco*

CERDO

GF LOMO DE CERDO MARINADO CON BOURBON \$35
glaseado con bourbon y servido con ensalada de col al vinagre.



Acompañamientos

HARINAS

- VVG GF MEDALLONES DE PAPA PARMESANO (+1)
- V RISOTTO DE HONGOS (+1)
- VVG ARROZ INFUSIONADO CON AZAFRÁN (+2)
- V PURÉ DE PAPA Y CAMOTE
- V PASTEL DE POLENTA (+1)
- V PAPAS GRATINADAS (+1)
- VVG GF PAPAS ASADAS CON HIERBAS
- V SOUFFLÉ DE PUDÍN DE MAÍZ KENTUCKY
- GF PURÉ DE PAPA HECHO EN CASA
- VVG GF PAPAS FINGERLING ASADAS AL ROMERO (+2)
- GF PAPA DOS VECES HORNEADA (+1)
- ARROZ BLANCO AL VAPOR
- V PASTA ANGEL HAIR CON MANTEQUILLA

VEGETALES

- V GF COLES DE BRUSELAS ASADAS
con aioli de sriracha ahumada
- VVG GF EJOTES FRESCOS
con chalotes y ajo asados
- VVG GF MANOJO DE ESPÁRRAGOS ASDOS (+1)
- VVG GF BRÓCOLI SALTEADO CON AJO (+1)
- VVG GF ESPAGUETI DE CALABAZA (+1)
- VVG MEZCLA DE VEGETALES DE OTOÑO
raíces asadas, calabacín y bruselas
- VVG GF ZANAHORIAS CARMELIZADAS CON MIEL (+2)
- GUISANTES SALTEADOS CON AZÚCAR (+1)

PAN

- V BAGUETTE
- V MUFFINS DE PAN DE MAÍZ DULCE
- V PANECILLOS DE LEVADURA
- V PAN ARTESANAL

Postres

V GF ESTACIÓN DE BANANAS FOSTER (7)

estación flameada con bourbon de Kentucky y helado de vainilla

V CHEESECAKE ESTILO NUEVA YORK (6)

con fresas

V CRISP DE MORA Y DURAZNO (6)

V GF MOUSSE DE FRAMBUESA (6)

V GF FLAN DE CARAMELO (6)

V PASTEL SUREÑO DE MERMELADA (7)

V CRISP DE MANZANA Y CANELA (6)

V PUDÍN DE PAN SUREÑO (6)
con salsa bourbon de Kentucky

V GF CRÈME BRÛLÉE (7)

V PAY DE PECANAS SUREÑO (6)

V GF TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA (7)

V BAVAROIS DE FRESA (6)

V PAY DERBY (6)

V SHORTCAKE DE FRESA (6)

V PUDÍN DOBLE DE CHOCOLATE (6)
CON SALSA FUDGE

V TIRAMISÚ (7)

VVG GF CHEESECAKE VEGANO (7)
base sin gluten, cubierto con fresas frescas

V PAY DE LIMÓN (7)

