

Estilo Familiar & Buffet

BLUEGRASS

Thyme & Table

Paquetes

BUFFET 1 PLATO FUERTE
ALMUERZO 30
CENA 38

Elección de sopa o ensalada, un plato principal, dos guarniciones, pan y dos bebidas no alcohólicas.

BUFFET 3 PLATOS FUERTES
ALMUERZO 35
CENA 45

Opción de sopa o ensalada, dos platos principales, dos guarniciones, pan y dos bebidas no alcohólicas.

ALMUERZO BUFFET
ELECCIÓN DEL CHEF 27

Selecciones del chef que consisten en sopa o ensalada, un plato principal, dos guarniciones, pan y dos bebidas sin alcohol.

CENA BUFFET ELECCIÓN DEL CHEF 33

Selecciones del chef que consisten en sopa o ensalada, un plato principal, dos guarniciones, pan y dos bebidas sin alcohol.

ESTILO FAMILIAR 40

Opción de sopa o ensalada, dos platos principales, dos guarniciones, pan y dos bebidas no alcohólicas.



Ensaladas

Verdes

ENSALADA MIXTA DE BAYAS Y MENTA (+2)

fresas, moras, frambuesas, arándanos, menta, vinagreta de agave

LECHUGA ROMANA CÉSAR

pepperoncinis, alcachofas marinadas, tocino, tomates uva, parmesano rallado, crutones horneados en casa

ENSALADA BLT

Mezcla de lechuga con tomate, tocino, queso cheddar y salsa ranch de suero de leche

ENSALADA COBB KENTUCKY (+2)

Pechuga de pollo frita, lechuga romana, pepino, tocino de granja Broadbent, queso azul Kenny's, huevos duros, aderezo de mostaza y miel

ENSALADA ESPINACAS (+2)

Fresas en rodajas, arándanos, queso feta, nueces confitadas y vinagreta balsámica

ENSALADA GRIEGA (+1)

lechuga romana, pepino, tomate, aceitunas, garbanzos, pepperoncini, queso feta, orégano fresco, vinagreta mediterránea, tiras de pan pita crujiente.

ENSALADA ITALIANA PICADA

Mezcla de verduras, pasta, tocino, tomates, cebolla roja picada, gorgonzola, aderezo italiano, crutones caseros.

KALE CÉSAR

con crutones de pan de maíz y garbanzos especiados con pimentón



Ensaladas

Compuestas

ENSALADA ANTIPASTO (+2)

Verduras a la parrilla, embutidos, aceitunas marinadas, pimientos asados, corazones de alcachofa, tomates, mozzarella fresca, vinagreta balsámica.

ENSALADA DE PAPA CARGADA

cebollas verdes, tocino y queso cheddar

ENSALADA DE PASTA AL PESTO

pasta cavatappi con vinagreta de pesto, bolas de mozzarella de búfala, tomates uva y aceitunas kalamata

ENSALADA DE PATATAS ALEVINES (+1)

Cebolletas, apio, mostaza integral, queso capriole, tomate, pepino, ensalada de cebolla roja, hierbas frescas, vinagreta balsámica blanca, brócoli, manzana verde, tocino, semillas de girasol, aderezo de semillas de amapola y miel local.

ENSALADA PASTA CORBATA

tomate, cebolla roja, cebollino, aceitunas, pimientos asados, pepino, espinacas, albahaca fresca, parmesano, vinagreta italiana



Sopas

GAZPACHO FRÍO

pepino, tomate roma, cebolla, pimiento morrón, apio, ajo, perejil fresco, cebollino, aguacate

BISQUE DE TOMATE

con crutones de ajo caseros

SOPA DE CANGREJO (+3)

Crema de cangrejo con un toque de jerez.

POLLO & DUMPLINGS (+2)

Un clásico con tierno pollo y verduras en un sabroso caldo cubierto con albóndigas caseras.

SHIITAKE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

sabroso y rico en umami

Panes

MUFFINS DE MAÍZ

FOCACIA (+1)

PANECILLOS ARTESANALES MIXTOS

MASA MADRE BOULE (+1)

PANECILLOS DE LEVADURA

PAN FRANCÉS



Principales

PARRILLADA MIXTA (+4)

Lomo a la parrilla, salchicha italiana y pechuga de pollo

Principales - Pollo

POLLO REGIÓN VASCA (+2)

jamón, aceitunas, pimientos rojos asados, tomate, chalotes, hierbas italianas frescas

PENNE DE POLLO CON PESTO DE ALBAHACA

aceitunas kalamata, pimientos rojos asados, alcachofa, tomate cherry

POLLO CORDON BLEU (+2)

Jamón Broadbent, queso suizo, queso cheddar blanco Kenny's, mostaza Dijon y salsa Mornay

POLLO MARINADO A LA PLANCHA

mantequilla blanca de limón y hierbas

Principales - Carne

COSTILLAS ESTOFADAS (+8)
Merlot demi, chalotas fritas crujientes

FILETE DE FALDA A LA PARRILLA (+6)
salsa chasseur de setas

STROGANOFF DE CARNE (+2)
Fideos de huevo, champiñones Hedgehog Farms, cebollas caramelizadas

PECHO DE RES BRISKET ESTOFADO
con vino tinto criado en su jugo

PUNTAS QUEMADAS DE LA BARBACOA
Se sirve mejor con grits de queso Weisenberger.



Principales - Cerdo

CERDO TUNEZ

Rico, ahumado y aromático
con ragú de tomate

CHULETA DE CERDO FRITA

Fritos y crujientes
con salsa cremosa
de Dijon



Principales- Mariscos

SALMÓN VERLASSO A LA SARTÉN (+4)

mantequilla blanca de limón

VIEIRAS DE BUZO (+9)

espinacas marchitas, parmesano rallado, coulis de pimientos asados

HALIBUTO DE ALASKA (+PRECIO MERCADO)

salsa de crema de langosta

CAMARONES ALJILLO (+2)

Servido sobre lingüines ricos con mantequilla, ajo y limón.

CAMARONES ENNEGRECIDOS(+2)

servidos sobre grits de queso cheddar



Principales - Vegetarianos

GNOCCHI LOCAL
verduras, salsa de mantequilla y ajo

PASTA PAPPARDELLE
verduras, espinacas marchitas,
tomate cherry heirloom asado





Vegetales

JUDÍAS VERDES CAMPESTRES

Pavo ahumado, cebollas salteadas, ajo, hierbas y condimentos

VEGETALES BISTRO

Una mezcla de calabacín, calabaza amarilla, espárragos, cebolla roja, tomate uva, champiñones, zanahoria y pimiento morrón asados en aceite de ajo y hierbas.

COLES DE BRUSELAS CARBONIZADAS

Ajo, tocino, AOVE, asado en horno a alta temperatura y terminado con reducción balsámica y queso pecorino.

COLIFLOR AL CURRY

Ramilletes de coliflor marinados en aceite de curry amarillo asados al horno con ajo y especias

ESPINACAS A LA CREMA

Espinacas frescas, cebollas y ajo cocidos a fuego lento con crema espesa y queso parmesano.

COSECHA DE ZANAHORIAS TRADICIONALES (+2)

Crumble de queso feta y un chorrito de miel caliente

Vegetales

SELECCIÓN DE VERDURAS DE LA HUERTA PREPARADAS A SU GUSTO

A LA PARRILLA, AL HORNO, AL VAPOR O AL ESTILO SCAMPI (SALTEADAS CON MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL)

BRÓCOLINI (+1)

ZANAHORIAS HEIRLOOM DE COSECHA (+2)

ESPÁRRAGOS DE LA HUERTA (+1)

CALABACÍN Y CALABAZA AMARILLA

MEZCLA DE PIMIENTOS



Almidones

PURÉ DE PAPA YUKON GOLD
Ajo asado, crema de leche, mantequilla y especias

PESTO DE ALBAHACA (PURÉ DE PAPA (+1))
Puré de papa con mantequilla, crema y pesto de albahaca, parmesano y ajo

PAPA PEQUEÑA ASADA
Asada al horno, con AOVE, ajo, hierbas frescas y queso de cabra, con pimienta molida, sal marina y aceite de trufa

MACARRONES CON QUESO Y LANGOSTA (+2)
Cremosos macarrones con queso y langosta, cubiertos con panko de hierbas y parmesano

ÑOQUIS DE MANTEQUILLA DORADA
Empanadillas de papa selladas con mantequilla dorada, ajo, hierbas y especias

PAPA DAUPHINOISE
Papa finamente rebanada horneada con crema de leche, ajo y parmesano

CUSCÚS MEDITERRÁNEO
Con limón, ajo, aceitunas Kalamata, tomate picado, pimiento asado y perejil

PAPAS NUEVAS HEIRLOOM ASADAS
Papas baby multicolores asadas al horno con ajo, especias y hierbas frescas

RISOTTO DE SETAS SILVESTRES (+2)
Arroz arborio cocido a fuego lento en caldo de pollo, con setas shiitake y portobello, cebolla, ajo, parmesano, crema espesa y mantequilla

MAQUE CHOUX
Maíz fresco guisado con cebolla, pimientos y condimentos en una rica salsa cremosa.

ARROZ PILAF CON HIERBAS
Arroz cocido a fuego lento con caldo de pollo, zanahorias, cebollas, apio, hierbas frescas y especias.

SÉMOLA DE MAÍZ CON QUESO WEISENBERGER
Sémola de maíz local cocida a fuego lento con caldo de pollo, queso cheddar curado, queso crema, cebolla, ajo y mantequilla.

GRATINADO DE PATATA E HINOJO (+1)
Finas capas de patata e hinojo rallado, horneados con crema, ajo y queso cheddar blanco

Barra Bistro

BARRA DE ENSALADAS, SOPA A ELEGIR Y DOS OPCIONES DE SÁNDWICH, MÁS 26 DE ACOMPAÑAMIENTO.

Barra de Ensaladas

INCLUYE VERDURAS VARIADAS, BAYAS, VEGETALES, VINAGRETAS CASERAS DULCES Y SALADAS, ADEREZO RANCH Y ADEREZOS.

Sopa

GAZPACHO FRÍO
BISQUÉ DE TOMATE
SOPA DE CANGREJO (+3)
POLLO Y DUMPLINGS (+2)
SHIITAKE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Guarnición

PAPAS FRITAS CASERAS
PEPINILLOS ENCURTIDOS
ENSALADA DE PAPA
ENSALADA DE FRUTAS
ENSALADA DE COL

Sandwiches

BLT EN CHAPATA
JAMÓN Y QUESO SUIZO EN PAN DE PRETZEL
PAVO Y QUESO HAVARTI EN BAGUETTE
POLLO TOSCANO EN FOCACCIA



Postres

BUDÍN DE PAN CON CARAMELO Y BOURBON 7

BIZCOCHO DE RICOTTA Y LIMÓN 9
coulis de bayas y crema batida

BROWNIE CON INFUSIÓN DE BOURBON 8
Brownies, chocolate blanco, crumble, frutos rojos, crema batida

MARTINIS DE MOUSSE DE CHOCOLATE 10
con fresas y crema batida de menta

MARTINIS DE MOUSSE DE FRAMBUESA 9

TIRAMISÚ 7

ESTILO NEOYORQUINO 8
Servido con compota de bayas de la casa del chef y salsas.

POSTRE TRIFLE 7
Selección de tarta de fresas, tarta de lima, s'mores, brownie de caramelo salado, yogur griego con frutos rojos, mousse de frambuesa, ricotta de limón y arándanos.

Mini Postres

A-la-Carta

SURTIDO DE MOUSSE Y CHUPITOS DE FRUTOS ROJOS 5

TARTAS DE CREMA PASTELERA DE VAINILLA 3

TARTAS DE GANACHE DE CHOCOLATE 4

TARTAS DE TORTUGA 4

MINI POSTRES SURTIDOS 8

Elije 3: tarta de fresas, tarta de lima, s'mores, brownie de caramelo salado, yogur griego con frutos rojos, mousse de frambuesa, ricotta de limón y arándanos

BARRITAS DE POSTRE SURTIDAS 6

Limón y arándanos, manzana acaramelada, pastel de nueces pecanas, chispas de chocolate



BLUEGRASS
Thyme & Table

Nos enorgullecemos de obtener los mejores ingredientes locales de todo el estado de Bluegrass, ofreciendo una experiencia gastronómica cuidadosamente elaborada con el sabor regional.

Orgullosamente procedente de:

Hedgehog Farm
Bauman Orchards
KY Fresh Harvest
Riehm Produce Farm
Misty View Farm
Obenchain Farms
TS Farms
Marsh Hen Mill
Kenny's
Capriole
Quarry Hill Orchards
Stepping Stone Farm
Ghyslain Chocolatier
Alfresco
Johnson's Farm
Alfresco
Bourbon Barrel Foods
Eggleston Farm
Sunsprout Farms
Snavely Farm
Eisele's
Queen City Farms
Chaney's Dairy Barn
Kentucky Cattlemen's
Smoking Goose
Noble Springs
Purnell
Marksbury Farms

Quarry Hill Orchards
Brownwood Farms
Fischer Farms
Blackhawk Farms
Baetie Farms
Barr Farms
Snowville Creamery
Harvest Moon
Freedom Run Farms
Country View Creamery
Hydro Growers Produce
Kern's
Habegger Farms
Bosch Growers
Urban Stead Cheese
Mount Pleasant Acres
Shuckman's
Tulip Tree Creamery
Wolf Creek Maple
The Egg Shack
Sweet Grass Dairy
H + H Farms
Benton's
Broadbent
Weisenberger Mills
Berry Beef
Creekstone Farms