EST 1998

BAYOU BLUEGRASS
CATERING

MENÚ COMPLETO

Catering



Aperitivos

APERITIVOS CALIENTES

V **QUESO BRIE AL HORNO (4)**
con mermelada de higo en hojaldre

V **QUESO BRIE AL HORNO EN HOJALDRE**
rueda completo con mermelada de higo
pequeño para 8-10 personas (35)
grande para 18-20 personas (65)

GF **DÁTILES ENVUELTOS EN TOCINO (4)**
rellenos con almendra y granola

V **RAVIOLES DE QUESO FRITO (3)**
servidos con salsa marinara

MINI ROLLS HAWAIANOS DE PULLED PORK(4)
pulled pork servido en un roll hawaiano con salsa BBQ de la csa y pepinillo crujiente

V GF **CHAMPIÑONES RELLENOS (3)**
rellenos de espinaca o salchicha

V GF **DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS (3)**
acompañado de totopos

GF **PAPAS HORNEADAS DOS VECES (3)**

GF **BOCADILLO DE POLLO ENVUELTO EN TOCINO (4)**
con jalapeño y queso crema

V **TARTA DE TOMATE Y PARMESANO (3)**

MINI KENTUCKY HOT BROWNS (3)

PASTEL CRIOLLO DE CANGREJO (4)
con salsa remoulade criolla

BOLITAS DE SALCHICHA CON CHEDDAR (3)
hechas con salchicha Purnell's

V **CROQUETAS DE ALCACHOFA Y QUESO DE CABRA (3)**

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN PROSCIUTTO (4)

ALITAS DE POLLO (CON O SIN HUESO) (3)
buffalo o BBQ

BOCADILLOS DE MAC + CHEESE (3)
con tocino y cebollín, acompañados de aioli de sriracha ahumada

V **TARTA DE PERA Y GORGONZOLA (4)**

BOCADILLOS DE CAIMÁN FRITOS (4)
con salsa voo doo

MINI SLIDERS DE POLLO FRITO (5)
con arúgula y aioli de tomate seco en pan pretzel



Nota: El precio indicado entre paréntesis es por pieza; por favor informe a su coordinador la cantidad que desea.

Aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

GF **BROCHETAS DE CHARCUTERÍA (4)**

V **BRUSCHETTA CLÁSICA (3)**
tomate fresco, abahaca, ajo y aceite de oliva

V VG GF **BROCHETAS DE FRUTA FRESCA (4)**
con dip de malvavisco y queso crema

V GF **BROCHETAS CAPRESE (3)**
con mozzarella, tomate cherry, albahaca y reducción balsámica

V GF **BROCHETAS DE MORA Y MOZZARELLA (3)**
con menta fresca

GF **SHOTS DE CÓCTEL DE CAMARÓN (4)**
con salsa de cóctel y rodajas de limón

GF **BANDEJA CÓCTEL DE CAMARÓN (6)**
con salsa de cóctel y rodajas de limón

MINI BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY (4)
con mostaza dijon

MINI BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY Y QUESO PIMENTO (4)

CROSTINI DE SOLOMILLO DE TERNERA (4)
con finas láminas de solomillo de ternera y ricotta batida con ajo, cubierto con pesto de albahaca.

V **VASITOS O BANDEJA DE QUESO DE CERVEZA DE KENTUCKY (3)**
con apio, zanahoria y pretzels

MINI CROISSANTS DE ENSALADA DE POLLO CRIOLLA(4)

V VG GF **BANDEJA DE HUMMUS (4)**
with apio, zanahorias, pimento rojo y pan pita

MINI ROLLS DE PAVO FRITO CAJÚN (4)
con remoulade criollo

ROLLOS DE CARNE LAMINADA (4)
con arúgula y rábano picante batido

GF **CUCHARAS DE CARNE LAMINADA ASIATICAS (4)**
con aioli de chipotle

V **CROSTINI DE HIGO Y QUESO DE CABRA (3)**
con miel

MINI BISCUITS CON PIMIENTA (4)
con tocino caramelizado, mascarpone y jalea de pimiento

V **BROCHETAS DE TORTELLINI (3)**

BRUSCHETTA DE RICOTA Y FRESAS (3)
Con fresas en láminas, ricotta batida y un hilo de balsámico.

SERVICIO DE AZAFATA

V **CANNOLI CASERO (5)**
con pistacho molido y mini chipas de chocolate

GF **ARMA TU PROPIO VASO DE CHARCUTERÍA (6)**
con carnes clásicas italianas, selección de quesos, frutos, aceitunas, galletas saladas y pretzel cubiertos de chocolate

GF **TACOS CALLEJEROS (6)**
carnitas o pollo asado servidos con queso fresco, salsa verde, pico de gallo y rábano encurtido

V **BOCADITOS DE PRETZEL BÁVARO CALIENTES (5)**
con queso de cerveza caliente y mostaza de grano

"The Grazing Table"

mínimo 50 personas **($32pp)**

CHARCUTERÍA CON CARNES CLÁSICAS, SELECCIÓN DE QUESOS, RUEDA DE BRIE CON COMPOTA DE FRUTOS Y MIEL LOCAL, VEGETALES CORTADOS, FRUTAS FRESCAS, ACEITUNAS, FRUTAS SECAS, NUECES, PRETZELS CUBIERTOS DE CHOCOLATE, PANES ARTESANALES, GALLETAS SALADAS Y TOTOPOS HECHOS EN CASA

DIPS: QUESO DE CERVEZA DE KENTUCKY, ESPINACA Y ALCACHOFA, HUMMUS DE LA CASA Y RANCH

Incluye 3 opciones a elegir:

-Biscuits de jamón country con queso pimiento o mostaza dijon
-Sliders de pollo frito con arúgula y aioli de tomate seco
-Mini croissants de ensalada de pollo
-Brochetas de tortellini
-Brochetas caprese
-Brochetas de mora y mozzarella con menta
-Crostini de higo y queso de cabra
-Tartas de tomate y parmesano
-Sándwiches de té benedictine
-Macarons



Buffet + Estilo Familiar

BUFFET DE UN PLATO
ALMUERZO (27)
CENA (34)

Incluye: sopa o ensalada, 1 plato fuerte, 2 acompañamientos, pan, 1 postre y 2 bebidas sin alcohol.

BUFFET DE DOS PLATOS
ALMUERZO (30)
CENA (40)

Incluye: sopa o ensalada, 2 platos fuertes, 2 acompañamientos, pan, 2 postres y 2 bebidas sin alcohol.

BUFFET ALMUERZO SELECCIÓN DEL CHEF (24)

Selección a elección del chef que incluye sopa o ensalada, un plato fuerte, dos acompañamientos, pan, postre y dos bebidas no alcohólicas.

BUFFET CENA SELECCIÓN DEL CHEF (30)

Selección a elección del chef que incluye sopa o ensalada, dos platos fuertes, dos acompañamientos, pan, postre y dos bebidas no alcohólicas.

Los precios indicados aplican para grupos de 50 personas o más. Los precios para grupos pequeños pueden variar según las selecciones.
Los precios están sujetos a cambios.

CENA TODO INCLUIDO + PAQUETE DE BAR (70)

- *Buffet de dos entradas que incluye la opción de sopa o ensalada, dos platos fuertes, dos acompañamientos, pan, dos postres y dos bebidas no alcohólicas.*
- *Bar abierto por cuatro horas, que incluye una selección de cervezas nacionales, locales e importadas, vinos de la casa y dos cocteles insignia.*

ESTILO FAMILIAR (44)

Incluye: sopa o ensalada, 2 platos fuertes, 2 acompañamientos, pan, 2 postres y 2 bebidas sin alcohol.

VEA NUESTRAS OPCIONES EMPLATADAS EN NUESTRO MENÚ COMPLETO DE SERVICIO EMPLATADO

Notas: Los montos en dólares indicados entre paréntesis representan un incremento en el precio por persona para el artículo seleccionado. Se pueden agregar artículos adicionales a cualquier menú por un costo extra. Hay opciones sin gluten, sin lácteos, vegetarianas y otras solicitudes especiales disponibles; por favor solicítelas con anticipación a su coordinador de eventos

Ensaladas

VERDES

ENSALADA CESAR
Lechuga romana crujiente, queso parmesano, crutones frescos y aderezo César hecho en casa.

V GF **ENSALADA BAYOU BLUEGRASS (+2)**
Lechuga Bibb de Kentucky cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, nueces caramelizadas, fresas y gajos de cítricos, servida con vinagreta cítrica de bourbon hecha en casa.

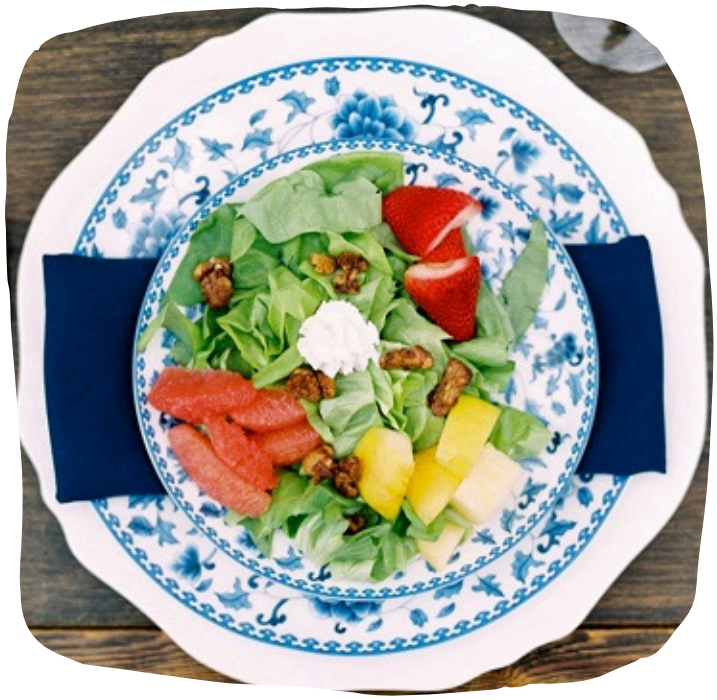
V **ENSALADA DE HOJAS VERDES MIXTAS DE COSECHA**
Mezcla de hojas verdes y lechuga romana, cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, calabaza butternut asada y vinagreta de sorgo y jerez.

V **ENSALADA DE DURAZNO ASADO (+2) TEMPORAL**
Mezcla de hojas verdes y lechuga romana, cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, duraznos asados a la parrilla y vinagreta de sorgo y jerez.

V VG GF **ENSALADA KALE + QUINOA (+1)**
Kale fresco cubierto con pasas doradas, semillas de girasol tostadas y vinagreta fresca de limón.

V GF **ENSALADA ARUGULA Y REMOLACHA (+2)**
Arúgula y remolacha con queso feta desmoronado, nueces pecanas dulces y picantes, y vinagreta de miel y mostaza Dijon.

V VG GF **ENSALADA DE HOJAS VERDES MIXTAS DE LA CASA**
Mezcla de hojas verdes cubierta con zanahoria rallada, col morada, tomates y pepinos, servida con aderezo ranch y vinagreta balsámica hecha en casa.



CLÁSICAS

VG GF **COLE SLAW**

VG GF **ENSALADA DE PAPA CAJÚN**

GF **ENSALADA DE PAPA ROJA ASADA**

V **ENSALADA DE PASTA ORZO (+1)**

GF **ENSALADA DE BRÓCOLI, MANZANA Y TOCINO**

V VG GF **ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y CEBOLLAS**

V **ENSALADA DE PASTA CON CONCHAS**

V **ENSALA DE PASTA DE CORBATÍN**

Platos

POLLO

GF **POLLO A LA PARRILLA**
con salsa de champiñones

POLLO EMPANIZADO CON PANKO
con salsa de limón y ajo

TIRAS DE POLLO EMPANIZADO
con salsa mostaza miel y BBQ

POLLO FRITO SUREÑO

GF **POLLO TOSCANO (+1)**
relleno de tomates secos, espinaca y mozzarellas, con salsa cremosa de tomate seco

POLLO CON BEURRE BLANC DE LIMÓN
empanizado ligeramente, salteado con beurre blanc de limón

MARISCOS

GF **BAGRE FRITO ESTILO LOUISIANA**
con salsa remoulade criolla y rodajas de limón

GF **SALMÓN HORNEADO CREMOSO (+4)**
con salsa de mantequilla, limón y alcaparras

GF **SALMÓN GLAZEADO DE SOYA (+4)**
Glaseado de soja y jengibre con bok choy tierno

CAMARONES + GRITS (+2)
con sémola de maíz con queso de Weisenberger Mills, queso rallado y cebolla verde.

GF **HERVIDO DE CANGREJO (PRECIO DE MERCADO)**
con salchicha, maíz y patatas rojas (de temporada)

GF **HERVIDO DE CAMARÓN (PRECIO DE MERCADO)**
con salchicha, maíz y patatas rojas

CARNE

GF **BRISKET DE CARNE AHUMADO BBQ**
brisket clásico estilo Texas con salsa BBQ de la casa

GF **CARNE SALTEADA (+2)**
Con cebollitas perla y hierbas frescas en salsa de champiñones.
– Agregar fideos de huevo (+1).

PASTA MAR Y TIERRA (+2)
Con carne de res laminada, camarones y pimientos en una salsa cremosa de queso feta.

CERDO

GF **LOMO DE CERDO BOURBON**
Glaseado con bourbon y servido con ensalada de col al vinagre.

GF **PULLED PORK BBQ**
servido con panes, rolls de levadura, salsa BBQ hecha en casa, pepinillos crujientes y cebolla picada

GF **COSTILLAS BBQ ESTILO ST.LOUIS (+3)**
ahumado con madera de nogal (pecan) y bañado con salsa BBQ de la casa



***El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.*

continuación...

ENTRANTES TALLADOS POR EL CHEF

GF **PAVO FRITO CAJÚN**
con nuestra remoulade criolla insignia

GF **CERDO ENTERO AHUMADO, CRIADO EN GRANJAS DE KY (+COSTO DE EXHIBICIÓN)**
con salsa BBQ de la casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos crujientes y cebolla picada

GF ****TRI TIP ESTILO CALIFORNIA A LA PARRILLA (+4)**
asado sobre madera de nogal (pecan) y servido con rábano picante batido

GF ****PRIME RIB CON COSTRA DE HIERBAS(+11)**
con rábano picante batido

GF ****ARRANCHERA A LA PARRILLA (+6)**
con salsa chimichurri

GF ****LOMO DE RES MARINADO EN ROMERO Y AJO (+11)**
con rábano picante batido

GF **PALETA DE CERDO ASADA CON AJO Y HIERBAS**
con salsa cremosa de mostaza dijon



Acompañamientos + Panes

HARINAS

V PAPAS GRATINADAS (+1)

JAMBALAYA DE POLLO Y SALCHICHA

V VG GF PAPAS ASADAS CON HIERBAS

V PUDÍN DE MAÍZ ESTILO KY (+1)

V MAC + CHEESE DE QUESO CHEDDAR

V MAC + CHEESE DE GOUDA AHUMADO

V GF PURÉ DE PAPAS YUKON Y CAMOTE

V GF PURÉ DE PAPÁS

VG GF PAPAS ASADAS TRICOLOR CON ROMERO (+2)

GF FRIJOLES HORNEADOS BBQ

FRIJOLES ROJOS CON ARROZ

GF PAPA HORNEADA (+1)

V PASTA PRIMAVERA DE VEGETALES

V RISOTTO DE HONGOS (+1)

VEGETALES

VG GF COLES DE BRUSELAS ASADA
con aioli de sriracha ahumada

V VG GF EJOTES
con chalotas asadas y ajo

V GF ZUCCHINI ASADO CON AJO Y PARMESANO, CALABACÍN Y TOMATOES

V VG GF ESPÁRRAGOS ASADOS (+1)

GF EJOTES ESTILO CAMPESTRE

GF COL BAYOU

V VG GF BROCCOLINI SALTEADO CON AJO (+1)

V VG GF SALTEADO DE VERDURAS
vegetales de raíz asados, coles de bruselas y calabacín

V VG GF COLIFLOR CON HIERBAS

V VG GF VEGETALES MARINADOS Y ASADOS A LA PARRILLA(+1)

PANES

V PAN FRANCÉS

V MUFFINS DE PAN DE MAÍZ DULCE

V PANES DE LEVADURA

V PAN ESTILO TEXAS TOAST

Postres

V **GALLETAS SURTIDAS (ELIJE 2)**
chipas de chocolate, snickerdoodle, chocholate blanco con macadamia, avena con pasas

V **COBBLER DE FRUTA HORNEADO**
mora, durazno, manzana

V GF **ESTACIÓN DE BANANA FOSTER (+2)**
estación flameada con bourbon de KY y helado de vainilla

V **CRISP DE MORA Y DURAZNO**

V **CRISP DE MANZANA Y CANELA**

V **PUDÍN DE BANANA "BLUE RIBBON"**

V GF **TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA (+1)**

V **PAY DERBY**

V **PUDÍN DOBLE DE CHOCOLATE**
con salsa fudge

V **BROWNIES GHIRARDELLI**

V GF **BARRA DE HELADO (+2)**
Helado de vainilla con chispas de colores, mini trocitos de chocolate, frutos secos, cerezas marrasquino, trocitos de toffee, galletas Oreo trituradas, salsa de chocolate, salsa de caramelo, compota de fresa y nata montada.
Sabores adicionales disponible (+1)

V **PAY DE LIMÓN**

V **BEIGNETS ESTILO LOUISIANA (+1)**
fritos al momento y cubiertos con azúcar glass (deben freírse en sitio)

V **CHEESECAKE ESTILO NUEVA YORK**
con fresas

V **PASTEL SUREÑO DE MERMELADA**

V **PUDÍN DE PAN SUREÑO**
con salsa bourbon de Kentucky

V **PAY DE PECANAS SUREÑO**

V **BAVAROIS DE FRESA**

V **SHORTCAKE DE FRESA**

V GF **TERRINA DE CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS**

V **TIRAMISÚ (+2)**

V **CHEESECAKE DE TORTUGA (+1)**

V **BAR DE GALLETAS CALIENTES (+3)**
Surtido de galletas con chispas de colores, mini trocitos de chocolate, trocitos de caramelo, salsa de chocolate y salsa de caramelo.
**Se sirve con mini jarras de leche.*

V **PUDÍN DE PAN DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA**
con salsa de ron y frambuesa



Postres + Bebidas

INDIVIDUALES/MINIS

V CANNOLIS (3)

V BARRAS CHESS (3)

V GF FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE (3)

V TARTALETAS DE GANACHES DE CHOCOLATE(3)

V BARRAS DE LIMÓN (3)

BOCADITOS DE CHEESECAKE ESTILO NY (3)

V BITES DE PAY DE LIMÓN (3)

V TERRINAS DE PAY DE LIMÓN (3.5)
Se sirve en pequeños frascos de vidrio o copas de cóctel.

PARFAITS DE PUDDING DE BANANA(3.5)
Se sirve en pequeños frascos de vidrio o copas de cóctel.

TERRINAS DE BAVAROIS DE FRESA (3.5)
Se sirve en pequeños frascos de vidrio o copas de cóctel.

V BOCADILLOS DE PAY DERBY (3)

V BOCADILLOS DE PAY DE NUEZ (3)

V BROWNIES DE PRETZEL (3)

V PRAILÉS ESTILO NUEVA ORLEANS (3)

VG V GF BOCADILLOS DE CHEESECAKE VEGANO (+4)
con bases sin gluten y fresas frescas

BEBIDAS

TE FRIO BLUEGRASS
dulce y sin azúcar

LIMONADA

REFRESCOS SURTIDOS (+1)

SIDRA DE MANAZA

BOTELLA DE AGUA (+1)

AGUA CÍTRICA

AGUA INFUSIONADA CON FRESA Y MENTA

AGUA MINERAL (+2)

CAFÉ SHUFFLE BEAN TOSTADO LOCALMENTE
con crema y azúcar

CAFÉ FRÍO (+1)

BARRA DE CAFÉ SHUFFLE BEAN TOSTADO LOCALMENTE
con crema, azúcares y toppings

CHOCOLATE CALIENTE (+1)

BARRA DE CHOCOLATE CALIENTE (+2)
con crema batidas, malvaviscos, canela, caramelo, menta, y chispas de chocolate

VARIEDAD DE TÉ CALIENTE
con crema, azúcar y miel

Aperitivos abundantes

ELECCIÓN DE TRES OPCIONES (30)

GF **BARRA DE TACOS (+1)**
elije 2: carnitas, pollo asado, carne asada con rodajas de limón, cilantro + cebolla, queso fresco, salsa hecha en casa añada frijoles negros y arroz de limón y cilantro (+4) añada tazas de ensalada de elote mexicana (+3) añada totopos, queso y guacamole (+3)

GF **CHARCUTERÍA CON ESTILO KY (+2)**
Con carnes italianas clásicas, jamón country, queso brie, selección de quesos, queso pimento para untar, mostaza de grano, frutos rojos frescos, uvas, aceitunas y galletas saladas.

EXHIBICIÓN VEGETALES A LA PARRILLA
Calabacín fresco, calabaza amarilla, pimiento, cebolla morada y espárragos, acompañados de aioli de ajo asado.

V VG GF **EXHIBICIÓN MEJORADA DE FRUTAS , VEGETALES Y QUESOS(+2)**
con queso de cerveza de Kentucky, dip de espinacas y alcachofas y dip ranch

VASITOS INDIVIDUALES DE ENSALADA
Elija 2: ensalada de pasta orzo, ensalada de kale y quinoa, ensalada de sandía y menta, ensalada de brócoli con manzana y tocino.

BARRA DE SLIDERS (+2)
Hamburguesas clásicas y sliders de pollo con lechuga, tomate, ketchup, mostaza, mayonesa, salsa buffalo, aderezo ranch y pepinillos de eneldo.
Agregue: mac & cheese de cheddar o bocaditos de mac & cheese (+3).

BARRA DE SLIDERS DE CHEESEBURGER
lechuga, tomate, tocino crujiente, variedad de salsa y pepinillos crujientes

BARRA DE CHICKEN + WAFFLES
Combinación de pollo y waffles clásicos, con toppings de crema batida, nuez pecana picada, chispas de chocolate dulce y fresas frescas.

GF **BARRA DE PURÉ DE PAPAS**
con queso rallado, trocitos de tocino, cebollín, mantequilla y crema

V **BARRA DE MAC + CHEESE**
Mac & cheese clásico de cheddar y mac & cheese de gouda ahumado, con toppings de cerdo desmenuzado, trocitos de tocino, cebollín, pan rallado sazonado y aioli de sriracha ahumada.

continuación

ESTACIONES ATENDIDAS POR CHEF

BARRA DE CAMARONES CON GRITS (+2)
Con camarones picados, cebollín, jalapeños, tomates picados y queso rallado.

V **ESTACIÓN DE PASTA ATENDIDA POR CHEF (+4)**
variedad de pasta con salsa alfredo, salsa marinara y salsa vodka, acompañadas de pollo a la parrilla, camarones, salchicha italiana, selección de vegetales y quesos.

GF **BARRA DE MARISCOS CRUDOS (PRECIO DE MERCADO)**
exhibición abundante de mariscos frescos a su elección. Mejore la selección con camarones jumbo, ostras frescas o mejillones

GF **ESTACIÓN DE PAVO FRITO CAJÚN**
con rolls en rebanadas y nuestra remoulade criolla insignia

GF **CERDO ENTERO AHUMADO DE GRANJA DE KY (+COSTO DE EXHIBICIÓN)**
con salsa BBQ hecha en casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos crujientes y cebolla picada. Mejore la opción con vasitos de ensalada de col, ensalada de papa o ensalada de brócoli con manzana y tocino (+3)

GF **ESTACIÓN DE TRI TIP A LA PARILLA (+4)**
asado sobre madera de nogal (pecan) y servido con rolls en rebanadas y rábano picante batido. Mejore la opción agregando papas dos veces horneadas (+3)

Tarde en la Noche + Barra de Snacks

SALADO

V SLIDER HAWAIIANOS DE CERDO BBQ (5)
cerdo desmenuzado servido en pan hawaiana con salsa BBQ hecha en casa y pepinillos

V BARRA DE CHEESEBURGERS (6)
tocino, lechuga, tomate, pepinillos, queso cheddar y variedad de salsas

V BARRA DE PAPAS FRITAS O TATER TOTS (5)
con queso para nachos, ranch, trocitos de tocito, queso rallado y cebollines

V QUESADILLAS DE POLLO Y QUESO (5)
asadas en sitio y servidas con salsas de la casa

V BAR DE PRETZELS BÁVAROS (5)
con mostaza de grano, mostaza amarilla, salsa de queso, sal de ajo, parmesano rallado y azúcar con canela

V BARRA DE CHICKEN + WAFFLE (6)
con toppings de crema batida, trozitos de pecanas, chispas de chocolate y fresas frescas

DULCE

V S'MORES (4)
con galletas, malvaviscos y selección de chocolates

V BARRA DE GALLETAS CALIENTES (7)
Surtido de galletas con chispas de colores, trocitos de chocolate, trocitos de caramelo, salsa de chocolate y salsa de caramelo.
**Se sirve con mini jarras de leche.*

V BARRA DE HELADO (6)
Helado de vainilla con chispas de colores, mini trocitos de chocolate, nueces, cerezas marrasquino, trocitos de toffee, galletas Oreo trituradas, salsa de chocolate, salsa de caramelo, compota de fresa y crema batida
Sabores adicionales disponible (+1)

BARRA DE BROWNIE CALIENTE (7)
Surtido de brownies con chipas de colores, mini chispas de chocolate, trocitos de toffee, salsa de chocolate y salsa de caramelo.
**Se sirve con helado.*



Buffets de cena temáticos



ITALIANO (30)

ENSALADA CÉSAR

BREADSTICKS

ELIJE 2

- *Pollo Parmesano*
- *Fettuccini Alfredo de Pollo*
- *Pollo Piccate*
- *Pasta Primavera Vegetariana*
- *Lasaña clásica*
- *Penne a la Vodka (con pollo y salchicha italiana o vegetariano)*
- *Espagueti tradicional con albóndigas*
- *Ziti horneado (con salsa de carne tradicional o vegetariano)*

VEGETALES ASADOS CON PARMESANO

CANNOLI (SUB TIRAMISÚ (+2)

CAJUN (31)

ENSALADA DE PAPA CAJÚN

ELIJE:

- *Bagre frito estilo Louisiana, servido con remoulade criolla, gajos de limón, salsa tártara y salsa cóctel*
- *Pavo frito cajún, acompañado de remoulade criolla*

JAMBALAYA DE POLLO Y SALCHICHA

FRIJOLES ROJOS CON ARROZ

PAN FRANCÉS

BEIGNETS ESTILO LOUISIANA
fritos y calientes, cubiertos en azúcar en polvo (se deben freír en sitio)
mejora la opción a pralinés (+1)

ESTILO KENTUCKY (31)

GF **ENSALADA DE BRÓCOLI, MANZANA Y TOCINO**

POLLO FRITO SUREÑO
pollo frito clásico con un estilo cajún

V **PUDÍN DE MAÍZ KENTUCKY**

V GF **PURÉ DE PAPÁS**

GF **EJOTES ESTILO CAMPESTRE**

V **MUFFINS DE PAN DE MAÍZ DULCE**

PUDÍN DE PAN SUREÑO
con salsa de bourbon

Buffets de cena temáticos

FIESTA (30)

BARRA DE FAJITAS Y TACOS
elije 2: carne molida, pollo asado, carnitas con pimientos y cebollas salteadas, queso, crema, lechuga, salsa, tortillas de harina y tortillas de maíz

ARROZ MEXICANO

FRIJOLES REFRITOS

CHURROS CON AZÚCAR Y CANELA
añada pico de gallo y guacamole con totopos (+3)

COOKOUT (26)

ELIJE
- *Ensalada de papa roja asada*
- *Ensalada de pasta con conchas*

ELIJE
- *Frijoles horneados BBQ*
- *Mac + Cheese clásico*

PAPAS CHIPS HECHAS EN CASA

HAMBURGUESAS Y HOT DOGS A LA PARRILLA
con variedad de toppings y panes

GALLETAS SURTIDAS

CENA BBQ (31)

COLE SLAW

ELIJA
- *cerdo desmenuzado BBQ, servido con panecillos de levadura, salsa BBQ hecha en casa, pepinillos de eneldo crujientes y cebolla picada.*
- *Brisket de res BBQ ahumado, con salsa BBQ de la casa.*
- *Cerdo entero ahumado criado en granjas de Kentucky (+200), servido con salsa BBQ hecha en casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos de eneldo crujientes y cebolla picada.*

FRIJOLES HORNEADOS BBQ

MAC + CHEESE CLÁSICO

V VG GF

PUDÍN DE BANANO



BAR BISTRO

MENÚ

ELECCIÓN DE UNA ENSALADA Y DOS OPCIONES DE SÁNDWICH, UN ACOMPAÑAMIENTO Y UN POSTRE.$20

Ensalada

ENSALADA DE HOJAS VERDES MIXTAS
CON RANCH Y BALSÁMICO

CÉSAR
CRUJIENTE LECHUGA ROMANA SERVIDA CON ADEREZO CÉSAR CASERO, CRUTONES Y QUESO PARMESANO FRESCO.

KALE Y QUINOA
KALE FRESCA CUBIERTA CON PASAS Y SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS, SERVIDA CON UNA VINAGRETA DE LIMÓN.

SUMMER BERRY
KALE FRESCA CUBIERTA CON ARÁNDANOS, FRAMBUESAS, ARÁNDANOS SECOS Y ALMENDRAS, SERVIDA CON UNA VINAGRETA BALSÁMICA DE FRAMBUESA.

Guarnición

ENSALADA DE BRÓCOLI, MANZANA Y TOCINO
ENSALADA DE PAPAS ASADAS CON PIEL ROJA
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA
ENSALADA DE PASTA
FRUTA FRESCA CORTADA

Sandwiches

ENSALADA DE POLLO CRIOLLA
CROISSANT DE ENSALADA DE POLLO INSIGNIA DE BBC, CON APIO Y CONDIMENTO DE LA CASA.

PIMENTO CON TRIPLE QUESO
MEZCLA EXCLUSIVA DE QUESO CHEDDAR BLANCO DE VERMONT, CHEDDAR SUAVE Y GOUDA, EN PAN BLANCO.

POLLO A LA PARRILLA CON PESTO
POLLO A LA PARRILLA CON PESTO DE LA CASA Y MOZZARELLA FRESCA, CON TOMATE SECO, EN PAN CIABATTA.

WRAP VEGETARIANO
WRAP DE ESPINACA CON VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA, ESPINACA Y UNTABLE DE HUMMUS.

JAMÓN Y BRIE TOSTADO +$1
JAMÓN Y QUESO BRIE EN UN CRUASÁN TOSTADO Y MANTEQUILLOSO, CON MERMELADA DE GUINDAS.

BISTEC Y QUESO SUIZO +$2
FILETE EN REBANADAS SOBRE PAN CIABATTA CON RÁBANO PICANTE CREMOSO, RÚCULA Y QUESO SUIZO.

Postre

GALLETAS SURTIDAS
BROWNIES GHIRARDELLI
BROWNIES DE PRETZEL Y CARAMELO (+ $1)
BOCADITOS DE TARTA DERBY (+ $1)
MINIPOSTRES SURTIDOS (+ $3)

Desayuno + Brunch

DESAYUNO BBC (30)

V VG GF **FRUTA FRESCA**

V GF **ESTACIÓN DE OMELETTE ATENDIDA POR UN CHEF**
hechos a la orden con una variedad de carnes, vegetales y quesos

V **ESTACIÓN DE WAFFLE**
con fresas, crema batida, chispas de chocolate, nueces y sirope de maple

GF **TOCINO + SALCHICHAS**

BISCUITS CON GRAVY

V VG GF **PAPAS O'BRIAN**

CHICKEN + WAFFLE (24)

V VG GF **FRUTA FRESCA**

V VG GF **PAPAS DE DESAYUNO FRITAS**

POLLO FRITO + WAFFLES
con fresas y sirope de maple

CONTINENTAL (10)

FRUTA FRESCA

VARIEDAD DE MUFFINS Y REPOSTERÍA

SUREÑO (27)

V VG GF **FRUTA FRESCA**

GF **TOCINO**

QUICHES INDIVIDUALES
- *espinaca, hongos, queso swiss*
- *tomate, tocino y queso cheddar*
- *jamón y queso*

BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY
con mostaza dijon

V GF **HASHBROWN**

V **VARIEDAD DE MUFFINS RECIÉN HORNEADOS**

CLÁSICO (24)

V VG GF **FRUTA FRESCA**

GF **TOCINO Y SALCHICHA**

BISCUITS CON GRAVY

V **HUEVOS REVUELTO**

V **CASEROLA DE HASHBROWN**

V **VARIEDAD DE MUFFINS RECIÉN HORNEADOS**

Nota: TODOS LOS DESAYUNO INCLUYEN CAFÉ TOSTADO LOCAL, JUGO DE NARANJA Y JUEGO DE ARÁNDANO