

Bienvenido a

# SERVICIO BUFFET

En Servicio Buffet nos especializamos en la preparación y atención de almuerzos y cenas tipo buffet, con un enfoque en sabor, abundancia, presentación y servicio presencial.

Trabajamos con ingredientes frescos y menús personalizables, adaptados a cada tipo de evento.

# SERVICIO BUFFET

## PROTEÍNAS



- Carne al Horno
- Salmón al Horno
- Carne Mechada
- Pollo Asado (trutro y pechuga)
- Chuleta de Cerdo Ahumada
- Longaniza
- Pechuga de Pollo a la Plancha
- Bolognesa

- Salsa Ahumada (Salsa Bechamel, Cerdo Ahumado Picado, Tocino, Choclo)
- Salsa Vegetariana (Brócoli, Champiñón, Salsa Bechamel)
- Pollo con Salsa Blanca, Espinaca y Choclo
- Strogonoff de Pollo
- Cerdo Criollo (pulpa de cerdo picada con zanahoria, cebolla, pimentón, ajo y aliños)

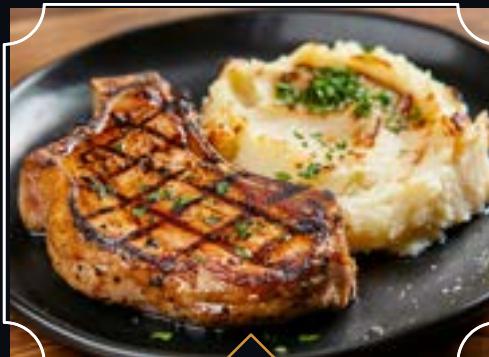
- Estofado de Carne
- Estofado de Pollo
- Apanado de Pollo
- Hamburguesas de Vacuno
- Albóndigas
- Tortilla de Acelga
- Tortilla de Papas con Zanahoria



SERVICIO  
**BUFFET**

## GUARNICIONES

- Arroz Zanahoria
- Arroz Primavera
- Arroz Árabe
- Arroz Blanco
- Arroz Curry
- Puré Casero
- Puré Picante
- Papas Rústicas
- Tallarines



# SERVICIO BUFFET

## ENSALADAS

- Habas con Cebolla
- Lechuga
- Tomate Albahaca
- Tomate con Cebolla y Cilantro
- Pepino con Cilantro
- Choclo / Choclo Mayo
- Papas Mayo con Ciboulette
- Betarraga Rayada
- Zanahoria Rayada
- Porotos Negros con Cebolla y Cilantro
- Toscana (Lechuga, Repollo y Zanahoria)
- Ensalada Valdiviana (Zapallo Italiano Rayado, Cebolla Morada, Pimentón Rojo, Cilantro)
- Ensalada de Fideos Fríos
- Apio Media Luna
- Ensalada Rusa (papas con mayonesa mezclada con ensalada jardinera)



# SERVICIO BUFFET

## POSTRES

- Pie de Limón
- Cheesecake de Maracuyá
- Cheesecake de Frutos Rojos
- Tres Leches
- Tiramisú
- Quesillo o Leche Asada
- Lúcuma, Manjar, Nuez
- Shot de Tortas de Yogurt
- Chocolate Manjar
- Oreo Crema



## JUGOS NATURALES

- Limonada Menta Jengibre
- Jugo de Mango
- Limonada Clásica
- Jugo de Piña
- Jugo de Maracuyá
- Jugo de Frambuesa
- Jugo de Frutilla



# SERVICIO BUFFET

## CONDICIONES DE PAGO



Para confirmar la reserva de tu evento, solicitamos un abono del 50% del presupuesto total con iva incluido. El saldo restante se paga después del evento, con un plazo máximo de 24 horas, el acuerdo del servicio se deja acordado bajo un contrato legal. Aceptamos pagos mediante transferencia bancaria, pago con tarjeta o efectivo, según lo que requiera el cliente. En caso de querer cancelar la reserva, tienes hasta 3 semanas previas al evento para recibir el 100% del reembolso, posterior a eso, se reembolsará solamente el 50% de la reserva.

## CONTACTO



CONTACTO@MESAZIE.CL



+569 62387517



WWW.SERVICIOBUFFET.CL

iHAZNOS PARTE DE TUS CELEBRACIONES!