



BODAS
MENU BUFFET – OPCION I

Menú Cóctel

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

'Spring Rolls' de Morcilla,
Mayonesa de Pique Puertorriqueño

~

Canapés de Queso Roquefort,
Dulce de Piña fresco con Nueces tostadas

~

Empanadillas de Chorizo y Amarillos

~

Empanadillas de Escargots y Tomates Secos

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Crostinis de Foie Gras,
Cebollas Caramelizadas y Micro-Arúgulas

~

Pinchos Mediterráneos

~

Canapés de Pollo al Chipotle

Menu Buffet – Estación Fría

Ensalada de Mariscos al Cilantrillo

~

Ensaladilla Rusa de Papas con Remolachas asadas
en Mayonesa de Hierbas

~

Ensalada de Pasta con variedades de Granos frescos

~

Ensalada de Arúgulas con Crutones de Pan de Maíz
en Vinagreta Balsámica



BODAS
MENU BUFFET – OPCION I (CONT.)

Menú Buffet – Estación Caliente

Pechugas de Pollo deshuesadas
en Crema de Albahaca



Lomo de Cerdo Asiático



Arroz con Hierbas y Nueces



Puré de Viandas



Vegetales Salteados

Menú Buffet – 'Carving Station'

Roast Beef con Panecillos,
Quesos y variedades de Mostaza

Estación de Postres

Variedades de Tartitas



Mini 'Cheesecakes'



'Bark' de Chocolate con Menta



Mini 'Crème brûlée'



Mini Flanes de Parcha

Plato de Medianoche

Caldo de Miso Japonés

\$110 por persona

Santabella



BODAS MENU BUFFET – OPCION II

Menú Cóctel

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Empanadillas de Salmón con
Queso Crema al Eneldo

~

Empanadillas de Chorizo y Amarillos

~

Canapés de Pollo al Chipotle

Menu Buffet

Pechugas de Pollo en crema de Albahaca
y Tomates Secos

~

Lomo de Cerdo en salsa de Guayaba y Oporto

~

Arroz a las Hierbas con Nueces

~

Ensalada de Mariscos con Apio del País y
Vinagreta al Cilantrillo

~

Ensalada de Tomates, Sandía y Mangó
con Queso del País

~

Ensalada de Arúgulas con Crutones de Pan de Maíz,
Aderezo Balsámico

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Limón
para Bizcocho de Bodas

\$85 por persona

Santabella



BODAS MENU BUFFET – OPCION III

Menú Cóctel

Huevos endiablados con Caviar de Pez volador

~

Galletas de Caramelo con Foie Gras

~

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Empanadillas de Chorizo y Amarillos

~

Canapés de Salmón ahumado con Pepinillos al Eneldo
sobre tosatada de Pumpernickel

Menu Buffet

Filete de Res Angus en Vinagreta de Chinas y 'Shallots'

~

Pollo Orgánico 'French Cut' en Mantequilla de Cilantrillo

~

Arroz a las Hierbas con Vegetales

~

Ensalada de Tomates, Sandía y Mangó
con Queso del País

~

Ensalada de Camarones con Mayonesa de Azafrán

~

Ensalada de Arúgulas con Crutones al Parmesano,
Vinagreta Balsámica

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Nuez Moscada
para Bizcocho de Bodas

\$100 por persona

Santarella



BODAS
MENU 'SIT-DOWN' – OPCION I

Menú Cóctel

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Empanadillas de Filete a la Crema

~

Barquillas de Tartar de Cordero y Res
con Mayonesa de Ajonjolí

~

Canapés de Pollo Criollo

Primer Plato

Crema de Calabaza servida con Crema Agria al Curry

Segundo Plato

Ensalada Verde de Arúgulas
con Peras al Oporto y Queso de Cabra

Plato Principal

'Short Ribs' deshuesados 'Kobe'
asadas al Vino Tinto sobre Polenta

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Limón
para Bizcocho de Bodas

\$88 por persona

Santarella



BODAS
MENU 'SIT-DOWN' – OPCION II

Menú Cóctel

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Empanadillas de Filete a la Crema

~

'Spring Rolls' de Morcilla,
Mayonesa de Pique Puertorriqueño

~

Canapés de Pollo Criollo

Primer Plato

'Vichyssoise' de Pana con Vinagreta de Anchoas

Segundo Plato

Ensalada de Arúgulas con Crutones de Pan Sobao
servida con Queso de Cabra, Dulce de Mangó y Piña fresco

Plato Principal

Filete de Res en Crema de Cilantrillo
sobre funche de Maíz

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Tamarindo
para Bizcocho de Bodas

\$90 por persona

Santarella



BODAS
MENU 'SIT-DOWN' – OPCION III

Menú Cóctel

Frituras de Risotto de Gandules con
Mayonesa de Pique Puertorriqueño

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip al Curry

~

Empanadillas de Filete a la Crema

~

Croquetas de Jamón

~

Canapés de Pollo con 'Cranberries' al Tarragón

Primer Plato

Crema de Viandas servida con Sofrito Criollo

Segundo Plato

Ensalada César Clásica

Plato Principal

OPCION A ESCOGER:

Pechuga de Pollo deshuesada sobre
Vegetales frescos en Crema de Mostaza

~

Lomo de Cerdo relleno de Guayabas con
Vinagreta de Cilantrillo y Recao sobre Risotto al 'Forno'

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Limón
para Bizcocho de Bodas

\$85 por persona

Santabella



BODAS
MENU 'SIT-DOWN' – OPCION IV

Menú Cóctel

Frituras de Yuca con Chorizo

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip al Curry

~

Empanadillas de Filete a la Crema

~

Croquetas de 'Prosciutto'

~

Canapés de Pollo con 'Cranberries' al Tarragón

Primer Plato

Crema de Calabaza servida con crema Agria al Curry

Segundo Plato

Ensalada verde de Arúgulas con
Peras al Oporto y Queso de Cabra

Plato Principal

OPCION A ESCOGER:

Filete de Res en Crema de Mostaza
servido con Mofongo de Yuca

~

Filete de Salmón Oriental con Vegetales salteados

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Limón
para Bizcocho de Bodas

\$95 por persona

Santabella



BODAS
MENU 'SIT-DOWN' – OPCION V

Menú Cóctel

Alcapurria con Ensalada de Cangrejo Blanco a las Hierbas

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip al Curry

~

Empanadillas de Queso Crema a las Hierbas

~

Frituras de Malanga con Pato y Pavo ahumado al Tarragón

~

Canapés de Pollo al Chipotle

Primer Plato

OPCIONES A ESCOGER:

Crema de Viandas con Sofrito Criollo

~

Ceviche de Dorado y Lenguado al Chipotle con Piña,
Tomate y crujiente de Tortilla Mexicana

~

Ensalada de Arúgulas frescas con
Crutones de Pan de Maíz en Vinagreta Balsámica

Plato Principal

OPCIONES A ESCOGER:

Filete de Res sobre Espinacas salteadas en salsa de Mostaza,
Papitas al Parmesano con Aceite de Trufas

~

Rodaballo asado sobre puré de Batatas en
Vinagreta Tibia de Alcaparras,
Espárragos y Pimientos de Piquillo

~

Pollo Orgánico 'French-Cut' con glaseado de
Chinas Kumquats servido con Coles de Brusela y Tocineta

Postre

Helado 'home-made' de Vainilla y Limón
para Bizcocho de Bodas

\$105 por persona

Santarella



BODAS
MENU BUFFET – OPCION II
TOQUE NAVIDEÑO

Menú Cóctel

Pinchos de Atún
marinados en Especies Orientales

~

'Spring Rolls' de Morcilla,
Mayonesa de Pique Puertorriqueño

~

Canapés de Queso Roquefort,
Dulce de Piña fresco con Nueces tostadas

~

Empanadillas de Chorizo y Amarillos

~

Cóctel de Camarones con su Guarnición

~

Crudité de Espárragos y Zanahorias,
Dip de Hierbas

~

Albóndigas de Ternera al Curry

~

Dátiles rellenos de 'Pecans' envueltos en Tocineta

~

Canapés de Pollo al Cranberry

Menu Buffet – Estación #1

Estación de Lechón a la Vara y Pan sobao con
Mayonesa de Pique Purtorriqueño

~

Morcillas y Guineitos verde en Escabeche

~

Mini Pasteles de Yuca y Carne

~

Ensalada de Arúgulas con Crutones de Pan de Maíz
en Vinagreta Balsámica

~

Serenata de Bacalao con Aguacate y Viandas

~

Ensalada de Pulpo

~

Ensalada de Pollo
en Mayonesa de Pimientos Rojos asados

Santarella



BODAS
MENU BUFFET – OPCION II (CONT.)
TOQUE NAVIDEÑO

Menu Buffet – Estación #2

Chicharrones de Pollo



Arroz con Gandules frescos



Amarillos en Almíbar



Pasta Penne al Pesto con Tomates frescos



Ensalada de Orzo con Calabaza a las Hierbas



Ensalada de Coditos con Jamón y Guisantes Verdes
en Mayonesa de Paprika ahumada

Estación de Postres

Arroz con Dulce a la Vainilla fresca



Helado de Turrón y Caramelo para Bizcocho de Bodas



Coquito 'homemade' en copas de cristal

Plato de Medianoche

Asopao de Pollo

\$125 por persona