

Menú Navideño Dominicano para Buffet

ENSALADAS

1. Ensalada rusa (papas, zanahorias, mayonesa, maíz, pitipua).
2. Ensalada verde dominicana (lechuga romana, tomate, pepino, y pimientos).
3. Ensalada de pasta (con jamón, piña y maíz)
4. Ensalada de papa (con huevos y aderezo de mayonesa y mostaza)
5. Ensalada de frutas navideñas (con nueces, pasas y un toque de crema).
6. Ensalada de brocoli y coliflor (con aderezo al horno)

PLATOS PRINCIPALES:

CARNES

1. Pierna de cerdo (al horno con orégano, ajo y sazón dominicano)
2. Pollo horneado a la dominicana.
3. Pavo horneado con salsa criolla.
4. Lomo de cerdo en salsa BBQ.
5. Bacalao con papas y vegetales (al estilo navideño).
6. Pechuga a la crema
7. Pechuga a la gordon blue
8. Filete de res (a la parrilla, al sartén o en salsa de vino tinto)
9. Costillas de cerdo (a la barbacoa, en salsa de miel y mostaza o estilo ahumado)
10. Lomo de res (en salsa de champiñones o de mostaza)
11. Ropa vieja (carne de res desmechada en salsa criolla)
12. Carne en salsa de vino tinto (filetes de res cocidos lentamente en salsa de vino y hierbas)
13. Pechuga de pollo rellena (de jamón y queso)
14. Pollo al curry (curry suave)
15. Chicharrón de cerdo (crujiente y jugoso, ideal como acompañante)
16. Sancocho dominicano

MARISCOS

1. Filete de atún a la parrilla
2. Camarones a la parrilla (con salsa de ajo)
3. Langostinos en salsa de ajo (con toques de vino blanco y hierbas)
7. Calamares a la romana (empanizados y fritos)
8. ChowFan

ARROZ

1. Moro de guandules (con coco o sin coco)
2. Arroz navideño (con pasas, almendras y toques de vegetales).
3. Arroz (con tocineta, plátano maduro y puerro).
4. Arroz con amarillo (con maíz)
5. Arroz primavera (con vegetales).
6. Moro de habichuelas (rojas o negras)
7. Locrio (pollo /longaniza / chuleta / costillas)

PASTELONES Y LASAGNAS

1. Pastelón de plátano maduro (relleno de carne molida o pollo con queso).
2. Lasagna de res.
3. Lasagna de pollo (roja o blanca).
4. Pastelón de yuca (con pollo y queso crema)
5. Pastelón de papa (relleno de carne de res o pollo con queso)
6. Pastelón de berenjena (con carne molida y queso gratinado)
7. Pastelón de batata (con pollo desmenuzado y toques de queso)

VÍVERES

1. Yuca al mojo (con cebolla y vinagre).
2. papa salteadas (con ajo y mantequilla).
3. Puré de yautía coco
4. Puré de batata.
5. Puré de papa.
6. Puré de guineitos verdes (encebollado)
7. Mangu de platanos verdes (encebollado)
8. Puré de plátanos maduros.

BEBIDAS

1. Ponche criollo al estilo campestre (con alcohol)
2. Jugo de Chinola natural
3. Jugo de limón natural
4. Jugo de cereza natural
5. Jugo de tamarindo natural
3. Té de jengibre (con canela y clavos de olor)
4. Coctel de frutas (con frutas picadas).
5. Ice tea

POSTRES

1. Cheesecake (con toppings de fresa, caramelo, chocolate o frutos rojos)
3. Flan tradicional.
4. Tres leches (con un toque de ron o café)
5. Brownies o mini brownies (con nueces o dulce de leche).
6. Majarete dominicano (postre de maíz con leche de coco y canela)
7. Bizcocho dominicano navideño (con frutas confitadas).
8. Ensalada de frutas (con leche condensada).
9. Habichuelas con dulce (con galletitas, pasas y batata)
10. Brochetas de frutas frescas (piña, melón, uvas, fresa)
11. Galletas de mantequilla (decoradas para eventos especiales).