

# CLASE 3

O.A: Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

A.E. 1: Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.

A.E. 3: Diseña y monta diferentes tipos de *buffet*, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.

Objetivo: Conocer e identificar como se componen un menú de buffet.

Consultas al correo: [tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com)

# **COMPOSICION MENU BUFFET**

## TIPOS DE BUFFET:

### Buffet frío

- Ensalada Cesar con Camarones
- Mousse de Macha
- Ensaladas de Legumbres
- Ostras con Dressing Balsámico
- Carpaccio de Salmón
- Carpaccio de Res
- Carpaccio de Avestruz
- Roulade de Salmón
- Terrina de Ave y Espinacas
- Roast Beef a la Mostaza
- Pechuga de Pavo Asada a la Pimienta
- Salmón Ahumado con Ricotta y Espinacas
- Mousse de Espárragos
- Ensalada Tropical
- Ensalada de Endibias, Palmitos y Palta
- Cebiche a la Peruana
- Selección de Mariscos a las Finas Hierbas
- Ensalada Oriental

- **Sushi & Sashimi**  
**Salsas**
- Salsa Francesa
- Salsa Vinagretta
- Salsa Aioli
- Salsa Limonetta
- Salsa Mousseline a las  
Fina Hierbas

- **Buffet Caliente**

## **Sopas y Cremas**

- Crema de Tomates Natural con Albahaca, croutones & Queso Parmesano
- Sopa de Cebolla Francesa
- Crema de Zapallo & Ostiones

## **Carnes**

- **Salmón en Salsa a las Finas Hierbas**
- **Cerdo Acaramelado con Piña**
- **Pupiettes de Vacuno con Salsa de Pimienta**
- **Ragout de Pollo con Manzanas**
- **Filete Relleno con Camarones**
- **Suprema de Ave Rellena con Espinacas**
- **Cordero Asado al Romero**
- **Pechuga de Pavo Nogada**

# Acompañamientos

- Espárragos al Gratin
- Vegetales Glaseadas
- Ragout de Champiñones
- Espinacas a la Crema
- Choclo a la Crema
- Salteado Oriental
- Papas Macaire
- Papas a la Crema
- Ratatouille de Vegetales

**Buffet Temático:** consistente en una amplia variedad de platos que rescatan lo mejor de la cocina de un determinado país. De esta manera, sabores de la gastronomía peruana, española, asiática, italiana, argentina, mexicana y brasileña.



- **Buffet de brunch:** (se trata de una comida realizada por la mañana entre el desayuno y el almuerzo. Por su contenido se suele definir como una combinación entre desayuno (**breakfast**) y almuerzo (**lunch**) que se sirve por regla general en un periodo de tiempo que va desde las 11 a.m. y las 3 p.m.)

- Te
- Café
- Jugos
- Bebidas
- Agua Mineral
- Selección de Frutas
- Selección de Compotas
- Selección de Panes y Galletas
- Selección de Quesos y Fiambres
- Buffet de Carnes Frías, Vacuno, Pavo
- Variedad de Ensaladas
- Variedad de preparaciones frías a base de pastas y carnes
- Omelettes
- Pequeño buffet de postres livianos
- Variedad de Quiches Fríos & Calientes

## **Buffet de Ensaladas:**

- Ensaladas De Verduras
- Espárragos
- Finas De La Estación En
- Alcachofas
- Diferentes
- Lechugas Hidropónicas
- Presentaciones
- Rúcula
- Palmitos
- Berros
- Espinacas
- Tomates Cherry
- Ceviche Champiñones
- Endivias

## **Servido con:**

Variadas salsas entre gribiche, golf, tártara, limón, mostaza y camarones crutones, queso parmesano, tocino

## **Buffet de Carnes:**

- Con variedades entre:

Variedad de supremas de ave, con diversos rellenos, medallones de novillo al oporto con alcachofas y bouquet de verduras a la mantequilla, solomillo en salsa de vino Merlot, filete strogonoff en salsa de pimienta, pavo asado con salsa de guindas ácidas, salmón pochado con salsa al vino blanco, pollo en salsa de almendras

## **Acompañados de:**

- papas a la crema
- arroz al azafrán
- panache de verduras
- papas Williams
- verduras

## **Buffet de Pastas:**

Con variedades entre:

- Fettuccini
- Lasaña
- Ravioles

Acompañados de:

- Salsas de camarones
- Boloñesa
- Queso
- Finas hierbas

## **Buffet Mixto Frío:**

- Con variedades entre:

- ceviche de salmón y de corvina
- ostiones pochados en sidra
- salmón marinado
- sushi rolls
- pavo frío con espárragos
- roast beef con pepinillos
- terrina de pollo con verduras marinadas

Acompañados de ensaladas de verduras finas de la estación en diferentes presentaciones:

- palmitos
- espinacas
- champiñones
- espárragos
- alcachofas

## **Buffet Mixto Caliente:**

- Con variedades entre:

- filete strogonoff en salsa de pimienta
- pavo asado con salsa de guindas ácidas
- salmón pochado con salsa al vino blanco
- servicio de Panqueque de camarones con suave salsa de champagne
- variedades de quiches de espinacas, tocino y champiñones
- variedad de pastas entre fettuccini, lasaña y ravioles



## Acompañados de:

- papas a la crema
- arroz al azafrán
- panache de verduras
- papas Williams
- verduras y variadas salsas
- camarones
- boloñesa
- queso
- finas hierbas

## **Buffet de Mariscos:**

- Primavera de calamares, ostiones pochados en sidra, machas con ensalada de verduras, salmón ahumado, salmón marinado, tártaro de salmón, trucha ahumada, pulpo con papas y cebollines, perol de mariscos, corvina con verduras, ceviche de camarones de mar, ceviche de salmón.
- Acompañado de variadas salsas entre americana, cocktail, tártara, limón, verde y champagne

## **Buffet de Sushi**

Novedosas preparaciones japonesas montadas en buffet (4 por persona):

California Ura Maki, Salmón Maki, California Roll  
Ebi, Baguel Roll, California Roll Salmón

## **Buffet de Fiambres:**

- jamón crudo con palmitos, pavo frío con espárragos,
- roast beef con pepinillos, pierna de jamón acaramelado,
- lomo de cerdo frío con ciruelas, salame italiano con peperonatta,
- lomo kassler con ensalada verde, terrina de pollo con verduras marinadas,
- pernil ahumado con cebollitas perlas caramelizadas
- Acompañado de variadas salsas entre guacamole, pebre de tomates, mostaza, alioli, tártara y picante

## **Buffet de Quesos:**

- variedad de quesos nacionales e importados entre:
- camembert, roquefort, pont l evequet, tomette,
- fenaisons, ahumado, finas hierbas, nuez,
- salmón ahumado, emmenthal, brie y otros
- Acompañado de cesta de galletas, tostadas y panes grissines, sobre bandejas de plaqué y decorado
- con nueces, pasas, almendras y frutos secos

## **Buffet Mixto de Quesos y Fiambres:**

- variedad de quesos nacionales e importados entre
- camembert, roquefort, pont l evequet, tomette,
- fenaisons, ahumado, finas hierbas, nuez,
- salmón ahumado, emmenthal, brie y otros
- jamón crudo con palmitos, pavo frío con espárragos,
- pierna de jamón acaramelado, lomo de cerdo frío con ciruelas,
- salame italiano con peperonatta, lomo kassler con ensalada verde

Acompañado de cesta de galletas, tostadas y panes grissines, sobre bandejas de plaqué y decorado con nueces, pasas, almendras y frutos secos y variadas salsas entre guacamole, pebre de tomates, mostaza, alioli, tártara y picante

## **Buffet de Postres y Tortas:**

Torta praliné, torta pompadour, torta concord, torta tiramisú al amaretto, bavaroise de frutilla, mousse de chocolate y turrón, torta de panqueque de almendras, torta saint honoré, tiramisú, flan de coco, bavaroise de papaya, bavaroise de mandarina, castañas en almíbar, papayas al jugo, suspiro limeño, helados, creppes suzettes en rechaud calientes, fruta fresca de la estación.

Acompañado con variedad de salsas entre chocolate caliente, almendras, frambuesas, manjar con nueces y crema chantilly

## **Buffet de Postres y Pastelería Francesa:**

- Mousse de chocolate
- Mousse de turrón
- Tiramisú de chocolate y guinda ácida
- Suspiro limeño
- Tartaleta de berrie
- Espuma naranja
- Fruta fresca de la estación

Selección de pasteles rellenos con:

- chocolate belga
- manjar
- lúcumas
- crema de almendras
- ganache de frambuesa
- crema de moca
- manjar con nueces



# Actividad

- Cree un menú para 10 personas tomando como ejemplo la materia de composición de menú buffet
- (ejemplo: 1. buffet frío, 2. buffet caliente, etc.)
- Enviar una vez listo al correo: **tercerogastrofernandod@gmail.com**