



HACIENDA
SAN JUAN

RESORT SPA & CONVENTION CENTER

CENA DE AÑO NUEVO
31 DE DICIEMBRE 2021

PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD



Control de temperatura diario a todo nuestro personal.



Limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo y de producción. Antes, durante y finalizadas las labores.



Lavado de manos y **desinfección constante**.



Nuestro personal está debidamente identificado y cumple con todos los **implementos de protección establecidos**.



Desinfección constante del vehículo que transporta los alimentos.



BUFFET VANGUARDIA

ENTRADAS

ENSALADA IQUEÑA CON PESCADO Y YUCA

ENSALADA DE POLLO AL GRILL CON MANGO Y PECANAS CAMELIZADAS

ENSALADA CAPRESE

ENSALADA ROASTBEEF CON QUESO ROQUEFORT

CAUSA CON POLLO SALSA DE PALTA Y ALIOLI DE ROCOTO AHUMADO

CONCHAS BLOODY MARY EN SHOT

ENSALADA WALDORF CON JAMÓN DE PAVO

TABULEE DE QUINUA

ENSALADA DE FUSILLI DE COLORES CON TRUCHA AHUMADA

FONDOS

CUADRIL EN SALSA DE TRES HONGOS
(PORTOBELLO, MARAYHUACA CHAMPIÑÓN)

POLLO RELLENO PIMIENTO SOASADO
ESPARRAGO VERDE DE LA ZONA CON SALSA DE QUESO CHEDDAR

PANCETA DE CERDO LAQUEADO CON SALSA BBQ

FILETE DE PESCADO CON SALSA DE CHUPE Y LANGOSTINOS AL WOK

FILETE DE PAVO AL HORNO CON FRUTAS Y CHAMPAGNE

JAMÓN GLASEADO CALIFORNIA

ARROZ CON POLLO A LA CHICLAYANA

OSOBUCO AL VINO TINTO

CHICHARRÓN DE POLLO

GUARNICIÓN

CAMOTE GLASEADO MASHMELLOW
PURE GRATINADO CON QUESOS DE LA HACIENDA
ARROZ BORCH CON FRUTOS SECOS DE LA ZONA
CARAPULCRA
SOPA SECA

ESTACIÓN DE PASTAS

LASAGÑA A LA BOLOGNESA
PASTAS SPAGUETTI, FETTUCINI, MACARRONES
SALSAS ALFREDO, HUANCAÍNA, PESTO

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE
TORTA DE VAINILLA CON MANJAR
TRES LECHE
KEKE DE FRUTOS ROJOS
SELVA NEGRA
GELATINA
MAZAMORRA MORADA
ARROZ CON LECHE

COTILLÓN, COPAS CON UVAS.
BRINDIS PARA EL CONTEO FINAL

s/. **130**

Todos los precios están en Soles e incluyen impuestos y servicios
The prices are in Soles and taxes and service are included