

SPECIAL NEW YEAR'S PARTY 2025

DINNER BUFFET

ENTREES & SIDES

Creamy Shrimp Bisque
Bell Peppers Cream, Roasted Tomatoes
and Goat Cheese

Shrimp Sautéed, White Wine Creamy Sauce
Pork Loin, Rosemary Sauce
Chicken Breast Baked with Artichokes
Chilean Salmon with Butter
Grilled Asparagus
Roasted Potato's Cream and Bacon
Sweet Potato's puree, Anise and Cinnamon
Chef's Choice Steamed Vegetables

CARVING STATION

Roast Beef w/Au Jus
Smoked Pork with Pineapple Sauce

ADDITIONAL SEA FOOD SELECTIONS

Smoked Salmon
Steamed Shrimp and Cocktail Sauce
Seared Tuna

SALAD BAR AND ASSORTED CHARCUTERIE

Smoked Gouda, Swiss Cheese,
Provolone Cheese, Brie Cheese,
Blue Cheese, Calabrian Salami,
Roast Beef, Ham.
Flavored Jams, Walnuts, Almonds,
Olives and Grapes

ASSORTED BREAD SELECTION

DESSERTS SELECTION

Red Velvet, Chocolate Cake,
Traditional Carrot Cake,
Cheesecake, Black Forest Cake

\$45 ADULTS

\$25 TEENS (12-17)

\$20 CHILDREN (4-11)

UNDER 3 FREE

+18% GRATUITY AND 6% TAX



SPECIAL NEW YEAR'S PARTY 2025

MENÚ

CENA BUFFET

Bisque de Camarones
Crema de Pimientos y Tomates Rostizados
con Queso de Cabra

Camarones Salteados en Salsa Cremosa
de Vino Blanco

Lomo de Cerdo al Romero

Pechuga de Pollo con Alcachofas

Salmon chileno a la Mantequilla

Espárragos al Grill

Papa Rostizada con Crema y Tocino

Puré de Camote Anís y Canela

Verduras al Vapor

CARVING

Roast Beef en su Jugo

Pierna de Cerdo Ahumada Salsa de Pina

ESPECIALES DEL MAR

Salmon Ahumado

Camarones con Salsa Coctelera

Atún Sellado

BARRA DE ENSALADAS Y CHARCUTERÍA

Selección de Quesos: Gouda Ahumado,
Suizo, Provolone, Brie, Roquefort,
Salami calabrés, Roast Beef, Jamón
de Pavo. Selección de Mermeladas:
Nuez, Almendra.
Aceitunas y Uvas

VARIEDAD DE PAN SALADO

SELECCIÓN DE POSTRES

Red Velvet Trdicional, Pastel de Chocolate,
Pastel de Zanahoria
Pastel de Queso y Pastel Selva Negra.

\$45 ADULTOS

\$25 (12-17)

\$20 (4-11)

MENOR DE 3 GRATIS

+6% IMPUESTOS, PROPINA SUGERIDA 18% NO INCLUIDA

