



Cena Buffet Nochebuena

Martes 24 de diciembre • 19 hs

NH Collection Plaza Santiago

Ensaladas

- Mix green con beterraga, queso de cabra, arándano y choclo cocktail.
 - Mix green con queso camembert, fresas, almendras garrapiñadas y reducción de aceto balsámico.
- Mix green de salmón ahumado, palta, palmitos, avellana europea y limoneta de arándanos.
- Pollo salteado en aceite de sésamo, coleslaw con aderezo asiático, queso ricotta y choclo ahumado.
 - Estación veggie de: rúcula, berros, hojas de espinaca, palmitos, choclo baby, cherrys.
- Alcachofa, pepino, hongos salteados, rabanitos en escabeche, ensalada chilena, crutones de focaccia, aceitunas marinadas.

Aderezos: salsa teriyaki, limonita, César, miel y cítricos, ranch, aceite de oliva

Estación de quesos y fiambres

Selección de quesos nacionales e internacionales y charcutería ibérica y frutas de estación



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS



Estación de mariscos

- Tartar de atún con mango y cebollín crocante.
- Cocktail de camarón.
- Carpaccio de locos con mayonesa acevichada y mousse de palta.
- Ostiones escalfados con vivos cítricos y aire de limón.

Dressing: leche de tigre, dressing de maracuyá y ají amarillo, dressing de naranja miel

Tapeo

- Tortilla española con mayonesa de albahaca.
- Terrina de aves con tocino crocante y mermelada de tomate.
- Croquetas rellena de carne braseada con papas chilotas y cremoso de alioli de manzana.

Trinchado

Rouland de pavo envuelto en jamón serrano acompañado con higos frescos, arándano, naranja y frutos secos con salsa de mostaza miel.

Fondos

- Lomo de terneta con salsa demi glase a las finas hierbas.
- Reineta confitada con crema de bisquet de camarones y salvia.
- Filete de cerdo envuelto en jamón serrano con salsa de pimientos asados, acompañados de tomates y nuez templada.



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS



Acompañamientos

- Arroz pilaf estilo chaufa.
- Puré de papas andinas con chiffonade de menta, cebollín y puerro caramelizado.
- Mil hojas de papas con salsa de queso azul y pera asada.

Panadería

- Muffin de cebolla caramelizada.
- Scons de mantequilla avellanada.
 - Brioche de Merken.
 - Baguette francés.
 - Focaccia de queso.
- Focaccia de tomate cherry, cebolla morada y finas hierbas.

Postres

- N.Y. cheesecake entero
- Red Velvet con crema de frambuesa y limón
- Mousse de amaretto y almendras
- Tiramisú de castaña chilena
- Fruta fileteada de estación
- Pan de pascua tradicional
- Galletas navideñas

CENA: \$ 85.000 (adulto) / \$ 50.000 (niños de 5 a 12 años)

PREVENTA HASTA EL 10/12: \$ 70.000 **HUÉSPEDES ALOJADOS:** 20% OFF

Informes y reservas: +56 2 2433 9000 | c.rivas@nh-hotels.com | ja.alvarez@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS