

SELAH

GRACE TABLE

John 1:16



M E N Ú

BUFFET

829 760 3977 | @gracetablecatering
info@gracetablerd.com

Calle Font Bernard #15, Los Prados, Santo Domingo

Aves

- Pechuga en salsa de hongos silvestres y trufa
 - Pechuga en salsa de naranja y jengibre
 - Pechuga al pesto de albahaca y piñones
 - Pechuga rellena de tocineta, cranberry y queso de cabra en salsa de parmesano
- Pechuga rellena de hongos y manchego en salsa de manchego
 - Pechuga rellena de setas, trufa y camembert
- Pechuga rellena de serrano, espárragos y manchego
- Pechuga rellena de pavo ahumado, gruyère y mostaza
 - Pechuga rellena de espárragos y brie
- Pechuga rellena de plátano maduro y mozzarella
 - Pechuga rellena de ricotta y espinaca
- Pechuga rellena de pera, queso azul y nueces
 - Pechuga cordon bleu
 - Pollo a la mostaza y estragón
- Pollo al horno con ajo tostado y tomillo
- Pollo al horno con miel, mostaza y romero
- Pechuga de pavo en salsa de romero y ajo

Res

- Filete de res en salsa de pimienta
- Filete de res en mantequilla de ajo y romero
- Filete de res en salsa de vino tinto y peras
- Filete de res con demi-glace de hoisin
- Medallones de res en oporto y cebollas caramelizadas
- Medallones de res con salsa de champiñones
- Lomo de res en salsa de pimienta verde
- Lomo de res en costra de sal con salsa de mostaza y eneldo
- Bife de chorizo relleno
- Bife de chorizo con salsa de hongos trufada
- Churrasco con chimichurri
- Cowboy steak con mantequilla de hierbas
- Ribeye a la parrilla con ajo y romero
- New York strip loin con mantequilla avellanada
- Culotte con salsa de finas hierbas
- Ossobuco braseado al vino tinto con gremolata
- Short rib braseado al vino tinto

Cerdo

- Lomo de cerdo al horno con ajo rostizado y cebolla caramelizada
 - Lomo de cerdo en costra de finas hierbas
 - Lomo de cerdo con salsa de almendras y oporto
- Lomo de cerdo en salsa de manzana y vino blanco
 - Lomo de cerdo en crema de hongos
- Cerdo al horno con salsa de naranja y romero
 - Cerdo en salsa de higos y jerez
- Filete de cerdo con salsa de mostaza y pimienta verde
 - Filete de cerdo con salsa de trufa y champiñones
 - Medallones de cerdo con ciruelas y almendras
 - Medallones de cerdo en salsa de mostaza y miel
 - Solomillo de cerdo en vino blanco y estragón
 - Pierna de cerdo al horno con salsa cítrica
 - Pierna de cerdo glaseada con chinola y miel
 - Costillas de cerdo en salsa de tamarindo
 - Costillas de cerdo a la parrilla con BBQ de trufa
- Costillar de cerdo al vino tinto con cebollas caramelizadas
 - Chicharrón con wasakaka

Pescados y mariscos

- Salmón con demi-glace de hoisin
 - Salmón orange teriyaki
 - Salmón en costra de pistacho
- Salmón al horno con salsa de chinola
- Salmón al horno con limón, alcaparras y eneldo
- Salmón a la mostaza con hierbas y vino blanco
 - Salmón en salsa de champán y cebollines
- Salmón relleno de espárragos y queso de cabra
- Filete de pescado blanco con vino blanco, ajo confitado y alcaparras
 - Filete de pescado a la plancha con salsa de curry y coco
 - Filete de mero en costra de camarones
 - Camarones al ajillo
 - Camarones en salsa asiática
 - Camarones en salsa vodka
 - Camarones al coco con salsa de chinola



Arroces

- Arroz primavera
- Arroz con plátano maduro, puerro y tocineta
 - Arroz con puerro
- Arroz con ajo rostizado, perejil y tocineta
 - Arroz a las finas hierbas
- Arroz a las finas hierbas con pistacho
- Arroz con maíz y tocineta
- Arroz con espinacas, piñones y ajo tostado
- Arroz con hongos silvestres y mantequilla de trufa
 - Arroz con tomates secos y albahaca
 - Arroz con pimientos rojos asados
 - Arroz de jazmín con limón y cilantro
 - Arroz frito oriental
 - Arroz negro
 - Paella valenciana
 - Paella marinera
 - Moro de guandules
 - Moro de habichuelas rojas
- Moro de habichuelas negras con plátano maduro y cilantro

Pasta bar

- Pappardelle al ragú de short rib
- Rigatoni cacio e pepe con trufa
 - Rigatoni a la boloñesa
 - Linguini al pesto
- Fettuccine alfredo con pollo
 - Penne en salsa vodka
 - Gnocchi a la boscaiola
- Ravioli de queso de cabra en salsa cremosa
- Ravioli de espinaca y ricotta con mantequilla y piñones
 - Tortellini de queso en crema de hongos
 - Lasaña tradicional de res
- Lasaña de ragú de res y salchicha italiana
 - Lasaña de pollo
 - Lasaña de cuatro quesos
- Lasaña de plátano maduro, ragú de res y tres quesos
- Canelones de ricotta, espinaca y tocineta

Tipo de pasta a elección del cliente.

Guarniciones

- Pastelón de plátano maduro relleno de queso, pollo o res
 - Pastelón de yuca relleno de queso, pollo o res
 - Pastelón de berenjena y plátano maduro
 - Berenjena parmesana
 - Cremoso de cepa de apio trufado
 - Yuca mash trufado
 - Soufflé de yuca con queso de cabra
 - Soufflé de yuca con panceta y brie
- Milhojas de papa con hongos, parmesano y trufa
 - Papines rostizados con cebolla y parmesano
 - Polenta cremosa con parmesano
 - Ratatouille
 - Yuca al mojo de ajo
 - Vegetales salteados
 - Vegetales al grill



Ensaladas

- Ensalada capresa con mozzarella perla
 - Ensalada de pasta
 - Ensalada rusa
 - Ensalada de orzo griego
- Ensalada de aguacate, tomate y cebolla
- Ensalada de yuca, chicharrón, aguacate y cebolla encurtida
- Ensalada antipasto con prosciutto, aceitunas y pimientos asados
 - Lechuga baby con aguacate, rábanos y aderezo de yogur
 - Mezclum con mozzarella perla, tomate rostizado, pera caramelizada y pesto
- Mezclum con stracciatella, melocotón salteado y balsámico
 - Ensalada de pera, queso azul, nueces y mostaza trufada
- Rúcula con queso de cabra, higos, jamón serrano y nueces
 - Ensalada de cranberry, queso de cabra, almendras y vinagreta de chinola
- Ensalada de fresas, feta y vinagreta de frambuesa
- Ensalada de tocineta, tomate cherry, queso de cabra y pangrattato con nueces caramelizadas
 - Ensalada Cobb
 - Tipile
- Coleslaw con aderezo asiático

Panes y dips

- Focaccia artesanal
 - Pan de buffet
 - Casabe tostado
- Casabe horneado con ajo y romero
 - Dip de queso y espinaca
- Dip de espinaca, hongos y tocineta
 - Hummus
 - Pasta de pollo
 - Dip capresa
 - Baba ghanoush
 - Tzatziki
- Dip de queso de cabra y miel
 - Guacamole
- Tapenade de aceitunas

Estaciones en vivo

*Te ayudamos a diseñar una experiencia en vivo:
nuestro equipo cocina y sirve frente a tus invitados.*

- Mexicana: tacos, guacamole al momento y elotes street style
 - Italiana: pastas y risottos al momento
 - Española: paellas y tapas
 - Asiática: bao buns, gyozas y wok
 - Árabe: hummus, falafel, shawarma y pan pita
 - Dominicana: picadera criolla y chicharrón
- De carnes al carving: short rib, culotte, churrasco y cerdo
 - De pork belly crocante con bao y toppings
 - Americana: sliders, hot dogs y papas
 - De quesos, embutidos y antipasto
 - De postres y crepes al momento

Cada estación se adapta al estilo, número de invitados y presupuesto de tu evento.



SELAH

GRACE TABLE

John 1:16

829 760 3977 | @gracetablecatering
info@gracetablerd.com

Calle Font Bernard #15, Los Prados, Santo Domingo