

Composición buffet mediterraneo

Desayuno

Bebidas

- Agua natural
- Agua con gas
- Zumo naranja natural
- Zumo detox semanal
- Café
- Infusiones
- Colacao
- Cava
- Leche: entera/ desnatada/ soja/ almendra/ sin lactosa
- Cuenco de azucarillos y sacarina en la mesa

Panes

- Tostadas pan estilo payés
- Pan tipo bimbo
- Bollito: pan blanco/ integral/ de semillas/ maíz
- Pan sin gluten

Cereales

- Bowl cereal maíz sin azúcar
- Bowl cereal chocolate
- Granola
- Nueces
- Dátiles
- Mix de semillas crudas, calabaza/ chia/ lino/ girasol

Composición buffet mediterraneo

Desayuno

Varios

- Sal monodosis
- Pimentero
- Aceites varios
- Miel
- Sirope de Arce
- Mermeladas de calidad (tarrito)
- Mermelada sin azúcar
- Tumaca tarrito individual

Dulce

- Bizcocho casero de cacao con almendra
- Bizcocho casero con naranja amarga
- Tarta de manzana casera
- Quesada pasiega
- Croissant francés de mantequilla
- Magdalena del panadero
- Galleta tipo campurriana

Embutido

- Jamón de cebo iberico 50%
- Pechuga de Pavo
- Jamón York
- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico (sustituto sobrasada mallorquina)

Composición buffet mediterráneo

Desayuno

Lácteos

- Yogur natural con frutas
- Cuajada
- Yogur líquido
- Mantequilla monodosis
- Queso fresco
- Queso cremoso tipo Brie
- Queso curado
- Queso lonchas fundir

Fruta

- Entera de temporada; mandarina/ manzana/ pera/ plátano
- Bandejas de temporada: kiwi/ pomelo/ naranja/ mango/ piña/ sandía/ melón/ fresa
- Macedonia vasitos

Caliente

- Huevo cocido
- Huevo poché (baja temperatura)
- Huevo frito
- Huevo revuelto (grissini y cebollino)
- Tortilla al gusto/ pavo/ york/ queso
- Beicon
- Sandwich mixto
- Tostada de aguacate, salmón y huevo poché
- Tostada de queso crema con nueces, rúcula y miel