

Hispanic MENU

Hors D'Oeuvres

Choose from these favorite items with a Hispanic flair or combine with our other selections on pages 32 & 33. Choose from two service levels: 3 hot options for 30 minutes or 6 hot options for 60 minutes (see page 31 for details).

Bean Pupusas

Traditional Salvadoran stuffed corn cakes filled with seasoned beans.

Beef Empanadas

Flaky pastry dough encases a flavorful blend of beef, tomatoes, potatoes, chimichurri, caramelized onions and manzanilla olives.

Chicken Empanadas

Ground chicken with vegetables, roasted poblanos and chimichurri wrapped in crispy empanada dough.

Chicken Quesadilla

Flour tortillas filled with melted cheese and seasoned chicken.

Fried Plantains

Sweet and crispy fried plantains, a delightful tropical treat.

Guacamole and Chips

Freshly made guacamole served with crispy tortilla chips on a station.

Poached Shrimp "Ceviche"

Lightly poached shrimp marinated in citrus juices, mixed with fresh vegetables.

Pork Pupusas

Traditional Salvadoran stuffed corn cakes filled with seasoned pork.

Stuffed Jalañpeo Poppers

Spicy jalapeños stuffed with cheddar cheese, breaded, and fried to golden perfection.

Vegetable Quesadilla

Oven crisped flour tortilla filled with fresh vegetables, mild cheddar and Monterey jack cheeses.

Cold Displays

Each selection is \$4.00 per person and served for one (1) hour.

- **Cheese:** a selection of cheeses served with assorted crackers.
- **Fruit:** a selection of seasonal fruits garnished with grapes and seasonal berries.
- **Vegetables:** a selection fresh vegetables served raw or grilled.



Arreglos Frios

Cada selección cuesta \$4.00 por persona y se sirve durante una (1) hora.

- **Queso:** una selección de quesos servidos con una variedad de galletas.
- **Frutas:** una selección de frutas de temporada adornadas con uvas y bayas de temporada.
- **Verduras:** una selección de verduras frescas servidas crudas o a la parrilla.

Entremeses

Elija entre estos favoritos con un toque hispano o combínelos con nuestras otras selecciones en la páginas 32 & 33. Elija entre dos niveles de servicio: 3 opciones calientes por 30 minutos o 6 opciones calientes por 60 minutos (vea la página 31 para más detalles).

Pupusas de Frijol

Pupusas tradicionales salvadoreñas rellenas de frijoles sazonados.

Empanadas de Res

Masa de hojaldre envuelve una mezcla sabrosa de carne de res, tomates, papas, chimichurri, cebollas caramelizadas y aceitunas verdes.

Empanadas de Pollo

Pollo desmenuzado con verduras, poblanos asados y chimichurri envueltos en masa crujiente de empanada.

Quesadilla de Pollo

Tortillas a la parrilla rellenas de queso derretido y pollo sazonado.

Plátanos Fritos

Plátanos fritos dulces y crujientes, un delicioso manjar tropical.

Guacamole con Totopos

Guacamole recién hecho servido con crujientes chips de tortilla, servido en una estación.

"Ceviche" de Camarones Escalfados*

Camarones ligeramente escalfados marinados en jugos cítricos, mezclados con vegetales frescos.

Pupusas de Cerdo

Pupusas tradicionales salvadoreñas rellenas de cerdo sazonado.

Jalapeños Rellenos

Jalapeños picantes rellenos de queso cheddar, empanizados y fritos a la perfección.

Quesadilla de Vegetales

Tortilla de harina crujiente al horno, rellenas de vegetales frescos, queso cheddar suave y queso Monterey Jack.