

# TAQUIZAS /BUFFET MENU



WIJ SERVEREN DEZE IN TRADITIONELE STIJL. DEZE WORDEN GEGEVEN  
INDIEN MOGELIJK IN AUTHENTIEKE CAZUALAS OP EEN VERSIERDE TAFEL  
OF TUINAANHANGWAGEN. BIOLOGISCHE WEGWERPBORDEN/BESTEK EN  
SERVETTEN BRENGEN WE ZELF MEE

## HET BUFFET

KEUZE UIT 3 VERSCHILLENDE OPTIES UIT DE MENU (ZIE ONDERAAN) ALS  
BASIS

DEZE WORDEN AANGEVULD MET

- **TORTILLAS**

-**ARROZ ROJO**

(Mexicaanse rijst in een tomaten/ui/look chile saus geserveerd waardoor deze rode kleur krijgt)

-**RAJAS CON CREMA**

(groene paprika of pablonopepers in een roomsaus met mozzarella en ui)

-**ESQUITES**

(smaakvolle gegrilde mais ingesmeerd met boter, mayo , kaas en paprika)

-**VERDURAS**

(gebakken courgette, champignons, groene paprika )

-**FRIJOLES NEGROS**

(gebakken zwarte bonen met kruiden, epazote en komijn)

-**PICO DE GALLO**

(tomatensalsa)

- **KORIANDER/UI, LIMOENTJES**

- **QUESO**

-**GEPEKELDE RODE UI**

- **VERSCHEIDENE SALSA'S**

(verde, roja, picante)

--**GUACAMOLE**

# KEUZEMENU

## keuze uit 3 opties

### VLEES

#### CHILI COLORADO

Chili Colorado recept is warm en geruststellend, stevig, hartig en vooral gelaagd met een complexe smaak. Het begint met een rode chilisaus gemaakt van gedroogde ancho pepers en guajillo pepers die een intense, aardse, rokerige, complexe, authentieke smaak geven gecombineerd met knoflook, kippenbouillon en kruiden en vervolgens gestoofd met stukjes varkensvlees tot ze zacht uit elkaar vallen

#### FRIJOLES PUERCOS

Rijk gevulde vleeschotel met gebakken bonen en kaas. eerst word het spek en de chorizo gebakken en de pan, waar daarna de bonen in gebakken en geplet worden , daarna aangevuld met meer varkensvlees en chicharron en als laatste gesmolten kaas . ideaal met pico de gallo en jalapeno pepers

#### COCHINITA PIBIL

Cochinita pibil is een typisch gerecht van yucatan, achiote en citrus marinade staan aan de basis van dit gerecht. wordt met varkensvlees belegd en in bananenbladeren gewikkeld tijdens het bereiden. wordt aangevuld met opgelegde rode ui, zwarte bonen , pico de gallo , guacamole , queso fresco , koriander

#### CHORIZO Y PAPAS

Mexicaanse verse chorizo gemengd met gefrituurde/gebakken aardappelblokjes

#### DISCADA

Verskillende soorten vlees samen gebakken (varkensvlees, chorizo, spek, gehakt, worstjes en gemengd met ui, groene paprika, tomaatjes en jalapeno's

#### CHILORIO

vleesgerecht uit de Mexicaanse staat Sinaloa. . Bij het maken van chilorio wordt varkensvlees urenlang langzaam gestoofd totdat het uit elkaar valt. Het wordt vervolgens in hapklare stukjes gebroken, gebakken in reuzel en gekookt in een chilisaus gemaakt van opnieuw gehydrateerde gedroogde chilis. De saus wordt meestal op smaak gebracht met uien, komijn en knoflook.

#### BARBACOA DE RES

Overnacht in adobo gemarineerd rundsvlees, ingepakt in bananebladeren , verschillende kruiden en avocadobladeren voor de typische Mexicaanse smaak, daarna minstens 8 u slowcooked tot het uit elkaar valt

#### BEEF TINGA

Tinga is een rokerige/pittige tomatensaus, deze word gemaakt door de bekende chipotle pepers in adobo saus, beetje look en ui. daarna word her rundsvlees erin gemengd zodat de smaken erin kunnen trekken. wordt aangevuld met koriander en queso fresco

# KIP

## POLLO

Lekkere sappige kip met cajun kruiden, picco de gallo, koriander, guacamole en queso fresco in eenvoud een topper

## POLLO PIBIL

Pollo pibil is een typisch gerecht van yucatan, achiote en citrus marinade staan aan de basis van dit gerecht. wordt met varkensvlees belegd en in bananenbladeren gewikkeld tijdens het bereiden. wordt aangevuld met opgelegde rode ui, zwarte bonen , pico de gallo , guacamole , queso fresco , koriander

## POLLO/TINGA

Tinga is een rokerige/pittige tomatensaus, deze word gemaakt door de bekende chipotle pepers in adobo saus, beetje look en ui. daarna word de kip erin gemengd zodat de smaken erin kunnen trekken. wordt aangevuld met koriander en queso fresco

## MOLE ALMENDRADO

Mole Almendrado is een van de lekkerste moles, gemaakt met een recept gebaseerd op chiles , zaden, noten en vooral amandelen die een karakteristiekste en vooral een meer gekarameliseerde smaak geven

# VEGGIE

## COLIFLOR /JACKFRUIT TINGA

Gebakken Bloemkool en jackfruit in een zoete gerookte chipotle tomatensaus

## HONGOS

gebakken champignons met courgette en paprika in bouillon , kaas , salsa verde . word geserveerd met pico de gallo, koriander en guacamole

## NOPALES

(indien beschikbaar)

Mozarella , cactus, paprika, ui, champignons, roerei, word geserveerd met koriander en guacamole, salsa verde

## FRIJOLES

Gebakken zwarte bonen met mexicaanse kruiden, epazote en komijn