

## MENUS PARA EVENTOS

### MENU 1

**\$ 515.00 PESOS**

#### ENTRADA

- PATÉ DE CAMPIÑA
- ENSALADA LAURA
- CREMA DE TRES QUESOS Y UVAS
- TABULÉ DE VERDURAS Y ATÚN

#### PLATO FUERTE

- PECHUGA DE POLLO RELLENA AL GORGONZOLA
- ARRACHERA MARINADA, ENCEBOLLADA CON PAPAS A LA FRANCESA
- LOMO DE SALMÓN EN HOJALDRE

#### POSTRE

- TARTAleta DE FRESA Y DURAZNO
- PASTEL DE CHOCOLATE PRESIDENTE
- HOJALDRE DE CREMA DE ALMENDRAS
- CAFÉ / TÉ

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN MONTAJE, IMPUESTOS Y SERVICIO.

MONTAJE INCLUYE: SOMBRILLAS, MESAS PARA 10 PERSONAS, SILLAS CON FUNDA FRANCESA, VAJILLA, PLAQUÉ, CRISTALERÍA, CENTROS DE MESA Y 1 MESERO POR CADA 10 INVITADOS.

## MENUS PARA EVENTOS

### MENU 2

\$ 550.00 PESOS

#### ENTRADA

- ENSALADA DE ENDIVIAS CRUJIENTES AL ROQUEFORT CON PASAS Y NUECES
- ESPÁRRAGOS VERDES CON VINAGRETA O CREMA DE CEBOLLÍN
- ENSALADA PRIMAVERA - LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, QUESO CABRA, AVELLANAS – VINAGRETA DE MIEL CON BALSÁMICO.
- BISQUE DE LANGOSTA

#### PLATO FUERTE

- COQ AU VIN - POLLO MARINADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES, TOCINO
- PIERNA DE PATO CON MANZANA Y CHABACANO
- FILETE DE MERO ALMENDRADO
- PIERNA DE TERNERA ROSTIZADA CON SETAS

#### POSTRE

- VACHERIN DE FRAMBUESA - PASTEL / HELADO DE FRAMBUESA Y VAINILLA CON MERENGUE
- PASTEL DE CREPAS DE CAJETA
- PASTEL MIL HOJAS DE FRESAS
- CAFÉ / TÉ

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN MONTAJE, IMPUESTOS Y SERVICIO.

MONTAJE INCLUYE: SOMBRILLAS, MESAS PARA 10 PERSONAS, SILLAS CON FUNDA FRANCESA, VAJILLA, PLAQUÉ, CRISTALERÍA, CENTROS DE MESA Y 1 MESERO POR CADA 10 INVITADOS.

## MENUS PARA EVENTOS

### MENU 3

\$ 585.00 PESOS

#### ENTRADA

- QUESO DE CABRA AL HORNO
- TRES SALMONES EN CREMA DE CEBOLLIN
- CAZUELA DE SETAS AL TUÉTANO O PROVENZAL
- VOL AU VENT DE MEJILLONES Y ESPÁRRAGOS

#### PLATO FUERTE

- FILETE DE MERO ROSTIZADO A LA CREMA DE ANCHOAS
- FILETE DE RES AL TUÉTANO
- "AZAFRANÉE" DE PESCADO - PESCADO, CAMARÓN, MEJILLÓN Y CREMA
- CONFIT DE PATO – SETAS Y PEREJIL FRITO.

#### POSTRE

- SOUFLÉ HELADO CUBANO, CON RON Y PIÑA
- ESTRUDEL DE MANZANA Y MANGO
- PROFITEROL RELLENO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE
- CAFÉ / TÉ

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN MONTAJE, IMPUESTOS Y SERVICIO.

MONTAJE INCLUYE: SOMBRILLAS, MESAS PARA 10 PERSONAS, SILLAS CON FUNDA FRANCESA, VAJILLA, PLAQUÉ, CRISTALERÍA, CENTROS DE MESA Y 1 MESERO POR CADA 10 INVITADOS.

## MENUS PARA EVENTOS

### MENU 3

**\$625.00 PESOS**

#### ENTRADA

- ENSALADA SARLAT - LECHUGAS ORGÁNICAS, QUESO BRIÉ, JAMÓN DE PATO, VINAGRETA DE FRAMBUESA Y ACEITE DE NUEZ
- ENSALADA ANDREA - LECHUGAS ORGÁNICAS, CAMARONES, VINAGRETA DE CÍTRICOS
- PATÉ DE PATO CON FOIE GRAS EN HOJALDRE
- VOL AU VENT DE MEJILLONES Y ESPÁRRAGOS

#### PLATO FUERTE

- COSTILLAS DE CORDERO DE PUEBLA A LAS FINAS HIERBAS O JALEA DE MENTA
- RIB EYE ROSTIZADO EN SU JUGO
- MAGRET DE PATO ROSTIZADO A LA PIMIENTA VERDE
- FILETE DE MERO "NORMANDIE" EN SALSA CREMOSA DE MARISCOS

#### POSTRE

- PASTEL MIL HOJAS DE FRUTAS SILVESTRES
- TARTA TATIN CON HELADO DE VAINILLA
- PASTEL FONDANT DE CHOCOLATE
- CAFÉ / TÉ

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN MONTAJE, IMPUESTOS Y SERVICIO.

MONTAJE INCLUYE: SOMBRILLAS, MESAS PARA 10 PERSONAS, SILLAS CON FUNDA FRANCESA, VAJILLA, PLAQUÉ, CRISTALERÍA, CENTROS DE MESA Y 1 MESERO POR CADA 10 INVITADOS.