

MENÚ

1er. Tiempo

Crema de elote

Crema de champiñones

Crema de zanahoria Crema poblana

Crema de nuez con queso

Sopa de poblano especial

Sopa de pimientos y queso

Sopa de champiñones y papa al chipotle

2º. Tiempo

Espagueti en crema de cilantro

Espagueti a la italiana

Espagueti a la boloñesa

Espagueti con jamón y melón en frío

Codito con mayonesa, jamón y melón

Codito con piña a la crema

Ensaladas

Ensalada Martinica

(Cama de lechugas, frutas, aderezo)

Ensalada griega

(Cama de lechugas combinadas, aceitunas en rodajas, queso panela en cubos, jitomate en rodajas y aderezo)

Ensalada de papa y rajas a la crema

Ensalada rusa

Ensalada de col, piña y zanahoria

PLATILLOS A ESCOGER

*Pechuga en crema de chipotle

Pechuga rellena de jamón, cubierta con crema mornay con un ligero toque de chipotle.

*Pechuga de pollo en nogada

Con el tradicional relleno de carne, fruta seca y cristalizada bañada con salsa de nogada.

*Pollo a la cordón blue

Pechuga de pollo rellena de jamón con queso y empanizada, bañada con salsa demi-glase. O quítale el empanizado y acompáñala con la salsa de tu elección.

*Barbacoa de pollo

Pierna y muslo en una deliciosa salsa adobada, envuelto en hoja de plátano presentada con nopales arrieros.

*Puerco a la italiana

Trocitos de pierna y espaldilla de puerco con pimienta y salsa italiana.

*Lomo de puerco en adobo de ciruela

Medallones de lomo horneado en una combinación de Chile pasilla y ciruela.

*Lomo de puerco al vino blanco

Marinado en vino blanco y horneado

*Lomo de puerco en salsa de champiñones

Preparado en su jugo y un toque de vino tinto

*Pierna de puerco en salsa cascabel

Todo el sabor campo concentrado para su paladar

*Pierna de puerco enchilada

Suavizada en nuestra receta secreta. Preparada con un delicioso adobo de Chile ancho y pasilla.

*Pierna de puerco en morita

Tipo casero con un delicioso y suave sabor picoso.

GUARNICIONES

Vegetales al vapor: cortados en bastoncitos

Papa al horno: trozos de papa, tocino y cebolla espolvoreada con perejil y cajún, muy tejana.

Puré de papa: El tradicional

Ensalada de manzana:

Pasas, piña, crema y nuez

Salsas para acompañar:

Adobo especial

Mango al fuego brasileño

De 3 chiles

De ciruela

De champiñones al vino

De durazno al pasilla

De tamarindo



FECHA DE EVENTO: _____

PERSONAS: _____

HORARIO DE SERVICIO: _____

FECHA DE DEGUSTACIÓN: _____