



Menús navideños

Menús navideños

Índice



Menú navideño de comidas y cenas "A" _____	3
Menú navideño de comidas y cenas "B"	
Menú navideño de comidas y cenas "C" _____	4
Menú navideño tradicional de comidas y cenas	
Precio por persona _____	5



Menús navideños



Menú Navideño de Comidas y Cenas "A"

Sopas y Entradas.

-Queso Brie escarchado en tosta con salsa de higo o tejocote.

-Carpaccio de salmón.

Platos Fuertes.

-Camarones al coco en salsa de durazno con guarnición de arroz navideño y soufflé de espinaca.

-Pescado en rollo relleno de mariscos en salsa de reducción de cítricos con guarnición de perlas de arroz a la crema y cañas de apio con roquefort.

Postres.

-Crema catalana con almendrado.

-Tamal a las 3 leches rellenos de frutos secos.

-Pastel de zanahoria.



Menú Navideño de Comidas y Cenas "B"

Entradas.

-Ravioles rellenos de carne en salsa cremosa de tomate o pimiento rojo.

-Aguacate relleno de camarones en salsa ligera de chipotle.

Platos Fuertes.

-Pechuga ahumada en salsa a su elección con guarnición de papa rellena y ensalada de espinaca con queso de cabra, nuez garapiñada y arándano.

-Salsas a elección: mostaza, arándano o tejocote.

-Rollo de pollo rellenos de frutas en salsa de almendra con toque de piñón con guarnición de papa cambrey al pimentón dulce y puré de espinaca.

Postres.

-Crema catalana con almendrado.

-Pastel de zanahoria.

Menús navideños



Menú Navideño de Comidas y Cenas "C"

Entradas.

- Crema de papa y queso (Con lluvia de nuez de la India).
- Crema de calabaza de Castilla (Con pepita tostada).

Platos Fuertes.

- Pierna de cerdo en salsa a su elección con guarnición de pastel de papa y puré de camote.
- Salsas a elección: pastor, chilorio, chile ancho con durazno, ciruela, jamaica.
- Suprema de pollo en salsa de queso de cabra con guarnición de papitas cambray al perejil y ensalada dulce de manzana con arándano.

Postres.

- Natilla de almendra.
- Gelatina de nuez.



Menú Navideño Tradicional de Comidas y Cenas

Entradas.

- Spaghetti en salsa de pimiento morrón.

Platos Fuertes.

- Romeritos.
- Pierna de puerco adobada o pavo en salsa de arándano.
- Ensalada de manzana.
- Opcional bacalao a la vizcaína (aplica como suplemento).

Postres.

- Crema catalana con almendrado.



Menús navideños

Precio por persona



Tipo de Menú	Precio por persona	Mínimo de personas
Menú Navideño "A"	\$499.00	15 Personas
Menú Navideño "B"	\$448.00	15 Personas
Menú Navideño "C"	\$371.00	15 Personas
Menú Navideño Tradicional	\$346.00	15 Personas
Suplemento Menú Tradicional	\$102.00	15 Personas

Los precios incluyen

-Entrega de alimento correspondiente en moldes desechables (No incluye personal de cocina ni de servicio).

-Equipo necesario para preparación y operación del evento:
Mesas, sillas con funda y banda, manteles, cubre manteles, servilletas, vajilla elite o quadra, plaqué y cristalería.

Los precios no incluyen

- Locación (Lugar del evento).
- Personal.
- Arreglos florales y decoración.
- Música.
- Carpas y entarimados.
- Guardarropa.
- Valet parking y seguridad.
- Planta de luz.
- 16% de I.V.A.

*En caso de no cubrir el mínimo de personas requerido, se aplica un cargo de transportación de \$550.00.

*Si requiere el servicio de banquete, el precio publicado incrementa \$200.00 por persona.

