



KIT DE BANQUETES

COMIDAS Y CENAS

MENÚ SERVIDO



MENÚ SERVIDO

ENTRADAS (1)

Ensalada Verde

Atún marinado al coco y reducción de balsámico.

Ensalada Cesar

Acompañada de pollo y su tradicional aderezo cesar.

Ensalada Caribeña

Camarón, surimi, pulpo, mango, kiwi y almendra fileteada con aderezo de coco.

Envuelto Jamón Serrano

Con queso de cabra y espárragos jumbo.

Rosetón de Salmón

Marinada en aceite de olivo, vino blanco, cebolla y yerbas de olor.

Ensalada Fiesta

Mezcla de lechugas tiernas con queso provolone, pera, tocino y aderezo miel mostaza.

Ensalada de Espinacas

Con champiñones, pimiento, ajonjolí y vinagreta de fresa.



Espuma de Cilantro

Crema de cilantro con crocante de almendra y pistache tostado.

Crema de Tres Mosqueteros

Queso manchego, crema y mozzarella, con uvas y melocotón.

Melón Cooler

Crema de melón fría con un toque de oporto.

Crema Fiesta

Crema de elote con huitlacoche gratinado.

Veloutte de Tomate Cherry

Crema fina de jitomate aromatizada con hierbas de olor.

Batido Nocturno

Crema de aguacate fría con pimiento asado.

Crema Poblana

Guarnición de champiñones, rajas poblanas y elote en grano.

Sopa Minestrone

Verduras, alubias, spagueti con un toque fino de albahaca.

Sopa de Cebolla

Servida con crotones de ajo con queso gratinado.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE PASTA

Fetuccini a Rabiata

Pasta servida con case de tomate y un toque de chile de árbol.

Linguine Fra Diablo

Acompañada de una salsa blanco con un toque de chipotle y camarones.

Rabioles de Carne

Bañados con una salsa de quesos mixtos.

Penne en Salsa Italiana

Acompañada de surimi, camarón y mejillones.

Lasagna Vegetariana

Preparada con vegetales mixtos espinacas y champiñones.

Canelones de Pollo

Bañados con una salsa de tomate cremosa.

Por persona **\$500**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE POLLO

Pechuga de Pollo rellena de espinacas y filadelfia
En salsa de nuez.

Pechuga de pollo rellena de frutos secos
Bañada en salsa de naranja.

Pollo Villa Roll
Pechuga rellena de espinacas con queso
en salsa de aceituna calamata.

Suprema Alemana

Suprema de pollo bañada con una salsa cremosa a base de hierbas finas y un toque de limón.

Rollos Sticker

De pollo y camarón acompañados de salsa cazadora.

Por persona **\$596**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE CERDO

Medallones de Cerdo

En salsa cremosa de mango.

Lomo Entonado

Lomo de cerdo servido con una salsa de pasilla al tequila.

Lomo Kirimaky

Con salsa de frutos rojos zarzamora, blueberry y fresa.

Por persona **\$596**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE RES

Filete de Res Wellington

Con salsa Rossini.

Filete Mingón

En salsa de tres pimientos y vino al Oporto.

Medallón Saltimboca

Bañado en casse de tomate con trocitos de jamón serrano, guarnición de puré de papa y espárragos.

Filete Enamorado

Filete de res y duo de camarones acompañado de una salsa gravy de vino tinto, guarnición de verdura sobre pasta.

Filete Diane

Bañado con una rica salsa de champiñones y hierbas finas con guarnición de verdura napoleón.

Por persona **\$675**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE PESCADO O SALMÓN

Escalopas de Mero

En costra de hierbas y pimienta negra.

Huachinango al Sartén

Con tomate y salsa de mango y ligero picante.

Huachinango en Costra de Ajonjolí y Macadamia

Atún con costra de almendra acompañado con Jelly de naranja.

Salmón Fruti Di Mar

En salsa cremosa blanca, acompañada de surimi, camarón y pulpo.

Filete de Salmón en Salsa de Mango

Filete de salmón glaseado con soya, miel y hierbas finas.

Por persona **\$675**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



PLATOS FUERTES (1)

A BASE DE CAMARÓN

Camarones al Coco

Camarones del Golfo en salsa Thermidor

Camarones al Gusto:

Mojo de ajo, empanizado, al ajillo, al meniere.

Por persona **\$675**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Sujetos a Renta del Salón.



GUARNICIONES (2)

Arroz al azafrán

Arroz salvaje con crema y queso parmesano

Brócoli al gratín

Tomate provenzal

Papa pera

Papa dauphinoise al gratín

Papa al horno con aderezo al tocino

Puré de papa con espinacas

Puré de camote

Puré de papa

Puré de papa y zanahoria

Hongo portobello

Vegetales mixtos salteados al pesto

Verduras mixtas a las hierbas finas



POSTRES (1)

New York cheese cake

Pastel zamorano

Bocado de opera

Crepas de manzana

Sinfonía de amor

Tartaleta de frutas con salsa de amaranto

Mousse de frutas de la pasión

Semifredo de ron con pasas

Frasier (*pastel de crema con fresas*)

Pie de frutos mediterráneos con espuma de maracuyá

Pastel de ricota con almendras y naranja

Pastel mil hojas con salsa de mango

En caso de elegir menú 4 tiempos
Favor de considerar \$90 adicionales
al precio correspondiente a el tiempo extra
(*ensaladas, cremas o sopas*)