



Menú internacional

Precio: \$240.00

Entradas:

Ensalada cesar
Ensalada del bosque
Ensalada capresse
Brocheta de queso, carnes frías y cereza
Brochetas de pollo con pimientos
Brochetas de camarón bañados en salsa de mango

Sopas o cremas (acompañadas de crotones o grisin):

Crema poblana, cilantro con nuez, 3 quesos, nuez, etc
Crema mixta de huitlacoche y elote (servida en forma de eclipse)
Sopa azteca o poblana

Pastas:

Fettuccini o lasaña a la boloñesa o vegetariana
Spaghetti en salsa de nuez
Fusilli con crema y carnes frías, o aderezos con piña durazno y jamón

Plato fuerte:

Lomo en salsa de durazno
Pierna en salsa de tamarindo picante, al licor de cafe, agridulce,
Pierna adobada, a la naranja, a la ciruela con almendras, o al vino tinto
Lomo o pollo en pasta hojaldre
Rollos de pollo con philadelphia y pimientos bañados en salsa de nuez
Pechugas cordón blue (rellena y empanizadas de jamón, quesos y chipotle)
Pechuga de pollo rellena de espinacas en salsa suiza
Filetes de res a la mostaza con miel
Filete de res en salsa de vino tinto
Ternera en salsa suiza

Saboréame Banquetes

Guarniciones:

Perlas de papa, papa al horno, pure de papa, pure de manzana,
Calabacitas gratinadas, verduras glaseadas, ensalada de manzana con nuez

Postre:

Tartaleta de frutas mixtas

Flan

Pastel de varios sabores

Tornaboda:

Chilaquiles verdes o rojos

Pozole

Mole de panza

Chancas

Menú infantil:

Hamburguesas

Hot dog

Nuggets

Pizza

Fajitas de pollo

Milanesa

Papas fritas