



Menú eventos Santa Rosa

Precio: \$300.00

Fruta:

Cocktail de frutas al clericot o con queso cottage o fantasía (melón, fresa, durazno y yogurt)
Perlas de melón al clericot o con crema Bailey's y licor de café o ron con coco.
Perlas de melón con trozos de fresa y piña en almíbar bañados con mousse de capuchino

Entradas:

Volován campesino (philadelphia, nuez, tocino, apio, champiñón y pimienta roja)
Ensalada italiana (mezcla de lechugas con trozos de manzana, pera, croton, queso, pasas, uva en un aderezo de mostaza y miel)
Ensalada tropical (mezcla de lechugas con duraznos, fresas, zarzamora, manzana, queso, croton, nuez y arándanos en aderezo de jamaica)
Ensalada santa rosa (fusilli, mezcla de lechugas, jitomate, elote, nuez, queso, jamón de pavo con aderezo a las finas hierbas)

Pastas (tallarín o spaghetti o ravioles o fusilli tornillo):

A la burra (jamón, crema y queso o tocino, crema y queso)
A la boloñesa (salsa de jitomate con carne molida)
En salsa de champiñones con trozos de tocino

Segundo tiempo (cremas o sopas):

Crema de espárragos
Crema de cilantro
Crema de elote

Tercer tiempo (platos fuertes):

Pechuga rellena de queso philadelphia en salsa de naranja
Pechuga rellena de queso philadelphia en salsa de mango con coco
Pechuga rellena de queso philadelphia en salsa de nuez

Pechuga rellena de philadelphia en salsa de tamarindo-chipotle