



Weddings by Solaris

Menú de 3 tiempos.

Opción 1: 1er tiempo, 3er tiempo y postre.

Opción 2: 2do tiempo, 3er tiempo y postre.

Opción 3: 1er tiempo, 2do tiempo y 3er tiempo.

1er Tiempo:

Quiche Lorraine. Preparado con pasta feite, jamón espinaca y queso

Ensalada cesar. Preparada con lechuga larga, pimiento verde, tocino crujiente y queso parmesano

Ensalada de lechugas finas. Preparada a base de lechugas finas y soya germinada

2do Tiempo:

Sopa de hongos al cilantro. A base de caldo de pollo, champiñones, chile ancho y esencia de cilantro

Sopa francesa de cebolla. A base de caldo de pollo y acompañada de crotones y queso parmesano

Crema de berros con berenjena. A base de mantequilla, berro fresco y crotones de berenjena rostizada

3er Tiempo:

Suprema de pollo con champiñones. Cubierta de queso mozzarella y bañada en salsa de tomate y salsa blanca

Filete de res Sol y Sombra. Filete de res bañado en salsa de huitlacoche y pimiento rojo, acompañado de papa y verdura del día

Lasaña de Camarón. Camarones en salsa velouté cubierta con pasta de lasaña

Postre:

Pastel de queso

Pastel de chocolate

Pay de limón

Royal Solaris Los Cabos

*Elegir una opción de cada categoría