



Menú especial para bodas

Precio: \$800.00

Brindis:

Copa para brindis inicial vino espumoso queretano (en cortesía)

Entradas (a escoger una opción):

Tartar de atún con aguacate acompañada de tostadas arrieras

Platón de carnes frías y quesos de la región

Ravioles rellenos de espinacas y queso ricotta con salsa especial de la casa.

Ensalada de pera con queso azul y nueces.

Sopas:

Sopa catalana (bolitas de carne con ejote baby)

Sopa maría bonita (flor de calabaza, vino blanco, tiras de tortilla, queso rallado y caldo de pollo)

Sopa de lima

Tradicional sopa azteca

Crema de nuez

Sopa de jitomate rostizado con un crocante de queso de cabra de la región

Plato fuerte:

Filete de res en lenta cocción

Chuletón de cerdo (especialidad del chef)

Cabrito enchilado (tradicional de la casa)

Arrachera

Pollo en su jugo al horno

Pollo enchilado

Lomo de cerdo en ciruela pasa

Guarniciones (a escoger 2):

Ensalada verde con jitomate cherry, cebolla curada y aderezo especial de la casa

Hotel Señorial Querétaro

Espárragos asados
Mini portobello asado
Puré de camote especial
Puré de papa
Mini brocheta de vegetales a la parrilla
Pimientos mini rellenos de queso

Postre:

Mousse de mango
Pastel de chocolate
Pie de queso con frutos rojos (tradicional de la casa)
Peras al vino tinto
Flan napolitano
Pastel tres leches