



Menú para boda en playa

Precio: \$350.00

Menú 1

Primer tiempo

Ensalada caprichosa, lechugas mixtas con queso de cabra, tomates cherrys, nueces y vinagreta de frutos rojos

Crema de poblano, fina crema ligera de chile poblano

Segundo tiempo

Filete de pescado Arriero, filete de huachinango, con salsa de ajo, chile guajillo, aceite de olivo, papas y cebollas cambray

Pollo en mole, pechuga de pollo en clásico mole poblano

Arrachera a la leña

Arrachera natural parrillada a la leña

Tercer tiempo

Flan napolitano

Arroz con leche

Menú 2

Primer tiempo

Bísquet de langosta, fina crema preparada a base de langosta

Ensalada de queso brie y frambuesa, mezcla de lechugas baby, pera tibia, queso brie y frambuesas.

Segundo tiempo

Filete mignon en demiglace de chocolate, acompañado de vegetales, puré y crujiente de papa.

Filete de pescado relleno de cangrejo al coco

Rock Cornish, pollito de leche en salsa de guayaba, arroz salvaje y vegetales.

Tercer tiempo

Hotel Catedral Vallarta

Pastel de chocolate con helado de vainilla

Menú 3

Primer tiempo

Ensalada de cangrejo servida sobre su concha.

Carpaccio de res finas láminas de res, queso parmesano y hongos con un toque especial.

Clam chowder estilo New England

Segundo tiempo

Pechuga de pato en salsa de cereza

Mar y Tierra, langosta con mignon y salsa demiglace con puré de papa y vegetales.

Rack de cordero glaseado de lichis con risotto de hongos y espárragos.

Tercer tiempo

Crepe Brulee

Profiteroles

Tiramisú