



## Menú para evento

Precio: \$1,000.00

### Desayuno

Jugo de naranja y de mandarina

Café regular y descafeinado, te

Pan dulce casero, pan tostado, mantequilla, mermelada

Fruta de temporada

Gelatina individual de frutas, leche y limon, en copa

2 crepas de flor de calabaza con queso, elote y rajas acompañadas de fajitas de pechuga de pollo  
chilaquiles con pollo, frijoles refritos, crema, cebolla, acompañados de huevo en rabo de mestiza

### Mneú 2

#### Primer plato

Crema de pimiento morron con almendra

#### Segundo plato

Filete de res con gravy oscuro, servido con pure de papa y espárragos caramelizados y jitomate  
parmesano

Salmón con salsa teriyaki, servido con arroz salvaje al limón, espárragos y jitomate parmesano

### Postres

Tiramisu

Cheese cake con zarzamora

Pie de manzana

### Bebidas

Café

### Menú 3

Primer plato

# Ex Hacienda Mayorazgo

---

Lasagna de espinacas y champiñones, con quesos gorgonzola y parmesano  
Brocheta cielo, mar y tierra (pollo, camarones y filete de res) con 1/2 papa rellena de jamón  
endiablado y espárragos caramelizados

## Postre

Crumble de manzana  
Crepas de cajeta

## Menú 4

### Primer plato

Ravioles de queso en salsa italiana  
Foast-beef al tocino, servido con berenjenas mediterraneo y pure de espinacas  
Pechuga de pollo en mole verde, servida con coronita de arroz con verduras y perlita de frijoles

## Postres

Pie de limón  
Crepas de cajeta  
Manzana en cajeta de almendra

## Bebidas

Café