



Platillos estándares

Selección de platillos

Botanas para ofrecer al centro de la mesa

Mousse de queso crema a las finas hierbas

Pico de gallo servido en media piña

Crudités con dip de aguacate

Champiñones y setas en crema de vinagre balsámico

Panela rostizada con lajas de jamón serrano

Polenta rostizada a la arrabiata

Mini empanadas de carne

Cheese cake de queso de cabra con aceitunas

Queso brie rostizado con frambuesas, mermelada de manzana y cebolla

Won-ton de sashimi de atún

Entradas

Ceviche de camarones y mango en aliño de cilantro.

Carpaccio de prociutto en reducción de vinagre balsámico

Portobello gratinado en salsa de queso de cabra.

Sopas

Crema de pimiento rojo con pistache

Sopa de champiñones en salsa verde

Crema de flor de calabaza con elote

Crema poblana

Sopa fría de melón al oporto

Crema de cayo de almeja servida en pan hogaza.

Sopa de mango y su brocheta de mariscos servida en medio coco

Ensaladas

Ensalada de frutas del bosque en aderezo de zarzamora y vinagre balsámico.

Ensalada Capres en aderezo italiano.

Ensalada italiana en aderezo de tres quesos, lajas de jamón serrano y portobelo asado.

Ensalada de nopales y camarones en aderezo de mezcal.

Platos fuertes

Pechuga de pollo rellena de queso crema y flor de calabaza en salsa vino blanco.

Abanico de pechuga de pollo en salsa de chile chipotle y cebollitas glaseadas.

Pechuga de pollo napolitana (rellena y envuelta de tocino)

Pechuga de pollo rellena de arroz en salsa de piña y curry amarillo.

Lomo de cerdo mechado y rostizado en salsa de romero y vino tinto.

Lomo de cerdo relleno de queso y alcachofas en salsa de vino blanco y zetas.

Lomo de cerdo Mechado en salsa de tamarindo y chile piquín.

Medallón de filete de res en salsa de vino blanco, champiñones y zetas.

Medallones de filete de res en salsa de 4 chiles secos.

Brocheta de camarones en salsa vino blanco. Rizotto de jitomate confitado.

Trozo de salmón fresco rostizado en salsa de mariscos y azafrán.

Filete de dorado a la talla o asado al pastor.

Pierna de pato confitada en salsa flor de Jamaica.

Postres

Panacota de vainilla con miel de flor de jamaica.

Mousse de guayaba y fresa al tequila.

Pie de elote escarchado en salsa de fresa.

Durazno Cardenal.

Strudel de manzana.

Tarta de frutas almendrada

Pastel truffa de chocolate.

Pastel tiramisú.

Pera bella Helena.

Buffet de postre

Candy bar

Cena para desvelados

Chilaquiles con crema y queso.

Tortas ahogadas.

Antoine Dansac Eventos

Tacos de canasta de lengua, chorizo, tinga y rajas (con salsa martajada verde y roja)

Tacos surtidos de tripititas y carne al pastor. Tortilla al momento.