



Salón de eventos Laureles

Precio: \$230.00

Primer tiempo de cremas:

crema de champiñones
crema de poblano con granos de elote
crema de queso
crema de elote
crema de zanahoria
crema de brocoli
crema de calabaza

Segundo tiempo de pastas:

toda las pastas contiene queso parmesano
espaguetti alfredo (tocino, champiñones, perejil)
espaguetti a la boloñesa (con carne molida, en caldillo de jitomate)
espaguetti a la hawaiana (piña, jamón, crema)
espaguetti a la parisina (brocoli, coliflor, cubos de pechuga)
espaguetti a la poblana (chile poblano)
espaguetti a la crema (crema, queso manchego)
espaguetti a la espinaca (espinacas guisadas con cebolla y crema)

Tercer tiempo plato fuerte

lomo en cacahuatado
lomo a la ciruela
cerdo enchilado o pollo

pechuga en rollo (rellena de champiñones y queso philadelphia, en salsa de champiñones)
pechuga a la cordon blue: (rellena de jamón y queso y queso philadelphia salsa de mango y chipotle)
pechuga rellena (pimientos y queso manchego en salsa de pimiento rostizado)

Centro de Eventos Laureles

guarnición de plato fuerte

ensalada de la casa (espinacas, lechuga, fresa, durazno, arándanos y nuez vinagreta de fresa)

ensalada fresca (lechuga orejona, espinacas, naranja , fresa, mango, agonjoli garapiñado aderezo de

vino tinto o miel)

chachotes al gratín (crema y queso manchego)

verduras a la mantequilla (chayote, calabaza , coliflor , zanahoria , brocoli, ejotes)

puré de papa

ensalada rusa

ensalada de manzana

pollo enchilado o encacahuatado

Cuarto tiempo: postre

helado napolitano

pay de limón con un toque de café

gelatina de mosaico con crema, pasas y nuez

Quinto tiempo torna mesa

chilaquiles (rojos o verdes)

café