



Menú Gala

Precio: \$350.00

Entradas

Tartaleta española

Tartaleta a base de jamón y tocino con dibujo de chimichurri sobre cama de verduras asadas

Brochetas de tomate cherry con champiñones

Perlas de melón con jamón serrano

Ensalada verde con queso de cabra

Corazones de lechuga con juliana de carnes frías al olivo

Barquitas de aguacate con perlas philadelphia

Jitomate relleno con surimi

Torre de jitomate con queso de cabra

Quiche de champiñones con queso en una salsa suave de chipotle

Cremas y sopas

Champiñones

Cilantro

Nuez

Calabaza

Elote

Espinaca

Poblana

Tres quesos

Sopa xóchitl

Sopa juliana

Pastas

Lasagna pomodoro

Fettuccine alfredo

Spaguetti a la italiana

Spaguetti al pesto

Ravioles en salsa pomodoro

Fussili al cilantro

Capellinni blue cheese

Carnes y aves

Pechuga a la cordon blue

Pechuga a la parmesana

Pechuga a la campesina

Ternera- saltimboca a la romana

Medallon de ternera californiano

Medallones de cerdo mechado

Filete de res medallón (\$40.00 adicional)

Salmón escandinavo

Salsas

Almendrado

Al tamarindo

Champiñones

Poblana

Ciruela

En salsa de mango philadelphia

A la naranja y miel

Al jerez

A la nuez

Al vino blanco

A los tres chiles

Bechamel

Hierbas finas

Guarnición

Ensalada verde a la vinagreta (lechuga, espinaca, pera, uvas, nuez, tocino)

Ensalada cesar

Papa al gratin

Verduras mixtas

Ensalada de col piña y nuez

LCTG Banquetes

Ensalada sevillana (escarola, naranja, aceituna negra)

Puré de papa

Papas cambray al ajo y limón

Fritata

Calabaza ratatouille

Perlas de verduras