



## Menú Formal a 4 Tiempos

Precio: \$1,485.00

### Entremes Individual

Queso crema dulce acompañado de crostinis

Queso crema salado acompañado de crostinis

### Entradas

Ensalada caprese con mozzarella, jitomate fresco y albahaca.

Ensalada de espinaca con fresas, queso crema y nuez garrapiñada con aderezo honey mustard.

Ensalada orgánica con peras, menta, berrys, un toque de roquedfort, aderezo de agridulce aceite de oliva y limón.

Ensalada César con crotones y parmesano.

Carpaccio de betabel con queso, arugulas y aderezo honey mustard.

Ensalada verde orgánica con frutos secos y vinagreta de frambuesa.

Crema de Poro y papa.

Crema de calabaza con espejo de flor de calabaza.

Sopa de tomate asado con albahaca fresca.

Crema de espárragos con un toque de aceite de trufa.

# Hacienda Paraíso Eventos

---

Sopa minestrone con verduras frescas y hierbas aromáticas.

Crema de brocoli.

## Platillos principales

Pollo a la parrilla en salsa de mostaza y miel con risotto de espárragos.

Pollo al marsala con champiñones y pasta al ajo.

Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso ricotta, salsa de champiñones, acompañada de puré de papa al romero y vegetales.

Medallón de ave envuelto en tocino con salsa de queso y fettuccine Alfredo.

Suprema de ave rellena de cheddar con arroz almendrado y salsa de hongos.

Suprema de ave rellena de queso crema y tocino salsa de vino blanco, puré de papa y vegetales orgánicos de nuestro huerto.

**\*\*Menús a base de res llevan costo adicional**

## Postres

Tartaleta con ganache de chocolate y polvo de pistache.

Pay de manzana con nuez y nieve de vainilla.

Cheese cake con frutos del bosque.

Pastelito de elote con dulce de leche y palomitas dulces.

Mil hojas con crema pastelera y frutos del bosque.

# Hacienda Paraíso Eventos

---

Tiramisú con soletas, queso mascarpone, café expreso licor de café y pipeta de baileys.