



Menú F

Precio: \$320.00

Entremés (al centro a escoger)

Canasta de Jícama o Sandía Rellena de: pepino, zanahoria, jícama y chile

Rollo de Pate con Queso Crema y Nuez

Rollo de Queso con Salsa de Fresa, Tamarindo o Mango

Entremés (individual a escoger)

Perlas de queso crema y nuez

Ensalada de lechuga con vinagreta de limón

Rollitos de Queso con Salsa de Fresa, Tamarindo, o Mango

Entrada

Crema Calientes: Flor de Calabaza, Zanahoria, Elote, Champiñón, Cilantro, Brócoli, Papa

Crepas Saladas (queso con espinacas, queso y champiñones, rajas poblanas)

Plato fuerte (escoger)

Pechuga a la cordón bleu (pechuga de pollo marinada y empanizada cuidadosamente rellena de jamón y queso manchego, montada en un espejo de salsa de champiñones)

Milanesa de res a la portuguesa (milanesa de res marina y empanizada, queso americano y jamón bañada en una deliciosa salsa de pasta de tomate y pimientos)

Bistec de res Arriero: Bistec de res bañado con una salsa de papa y cebolla cambray flameada con brandy y jugo de carne

Medallones de pollo con tocino en salsa de queso. (Jugosos medallones de pollo envueltos en tocino, marinados con aceite oliva y finas hierbas y sellados cuidadosamente en la plancha, bañados en una cremosa salsa de queso.)

Pechuga de pollo rellena de queso y espinacas en salsa de cilantro y perejil. (milanesa de pollo rellena de queso manchego y espinacas, cocida lentamente al vapor montada en un espejo de salsa

Banquetes Ramos

de cilantro y perejil)

Pechuga rellena de queso y chipotle (pechuga de pollo rellena de queso manchego y queso crema con chipotle, empanizada y acompañada de una salsa cremosa de pimiento rojo)

Pechuga de pollo rellena de vegetales en salsa de tres chiles (timbal de pollo cocido al vapor, relleno de vegetales: zanahoria, calabaza, pimientos, apio, cebolla, tocino, salteados en aceite de oliva y vino blanco, montados en un espejo de salsa agri dulce de tres chiles)

Pechuga de pollo Provenzal (timbal de pollo empanizado, relleno de vegetales: zanahoria, calabaza, pimientos, apio, cebolla, tocino, salteados en aceite de oliva y vino blanco, montados en un espejo de salsa de champiñones)

Pierna de cerdo en salsa gravy (exquisita carne de cerdo marinada y horneada lentamente, se presenta acompañada con salsa gravy)

Lomo de cerdo mechado en salsa de tamarindo (lomo mechado con zanahoria y apio sellado a la plancha y horneado cuidadosamente, se sirve bañado en salsa agri dulce de tamarindo)

Rollo de carne

Guarniciones sugeridas: Fusilli o espagueti (finas hierbas Alfredo, 4 quesos, rabiata, italiano), roseta de puré de papa, papas al gratín, papa teka, vegetales a la mantequilla, atado de ejotes o ejotes a la campesina, champiñones al romero, champiñones al ajillo, papa pera o pera de vegetales, puré de camote, espagueti amarillo.

Plato fuerte a escoger: (\$25.00 adicional por persona)

Filete Mignon (jugosos medallones envueltos en tocino marinados y sellados a la plancha) montados en una cremosa salsa de papa.

Guarniciones sugeridas: Fusilli o espagueti (rabiata, italiano) champiñones (al romero o al ajillo) vegetales a la mantequilla

Postres

Crepas con Cajeta o Chocolate

Pastel mil hojas (crema pastelera o cajeta)

Pie de Queso con Durazno o Fresas

Buñuelos con Helado

Copa de Frutas con Helado.

Strudel de manzana, piña, fresa, chabacano y cajeta

Mousse de Chocolate con crocante