



Menús degustación

Menú 1

Crema de cilantro
Suprema de ave en adobo
Arroz y verduras a la mantequilla (coliflor y zanahoria)

Menú 2

Crema de chile guero
Lomo en salsa de poblano
Pure^o de papa
Zanahorias caramelizadas

Menú 3

Crepa de pimientos o champiñones
Suprema de ave en salsa de 3 quesos
Pure^o de papa y brócoli salteado

Menú 4

Crema de elote
Medallón de cerdo en adobo oaxaqueño
con aroma a aceite de cilantro
Piña asada y julianas de tortilla frita

Menú 5

Empanada de rajas con crema de queso
Suprema de ave en salsa de pimiento
Pure^o de papa y verduras a la parmesana

Menú 6

Espagueti al pomodoro con pan de ajo

Medallón de cerdo en salsa de chipotle alpiloncillo
Puré de zanahoria y ejotes al vapor

Menú 7

Crema de perejil
Pierna de cerdo en salsa de tocino
Champiñón al alioli y zanahoria caramelizada

Menú 8

Sopa de hongos
Suprema de ave con crema de chipotle
Puré de papa y brócoli al vapor

Menú 9

Caldo tlalpeno
Pierna en adobo
Puré de chicharos y coliflor a la mantequilla

Menú 10

Crema de camarón
Suprema de ave en salsa de serrano
Pimientos salteados y zanahoria al vapor

Menú Gourmet (dos tiempos)

Menú 1

Sopa minestrone
Filete de cerdo a la plancha con salsa de mantequilla
Puré de garbanzo y pera asada

Menú 2

Sopa de tortilla con salsa de tres chiles
Arrachera prime
Ensalada y papas al limón

Menú 3

Obelisco Jardín de Eventos

Crema de espárragos
Pescado blanco a la mantequilla
Zanahorias salteadas y espinacas a la crema

Menú 4

Crema de queso con hojuelas de hongo
Estofado de cerdo al guajillo
Papa en gajo y champiñón

Menú 5

Brochetas de pollo con tocino (en salsa de habanero o chile pasilla)
Filete de cerdo al vino 6nto
Nopal tatemado y queso fresco

Menú Premium (dos tiempos)

Menú 1

Sopa de poro y papa
Filete de res en salsa de vino tinto
Pimiento asado y chips de betabel

Menú 2

Chile ancho relleno de camarón y queso en caldillo de rojo
Filete de res con fondo oscuro al cebollín
Pimiento asado y ejote salteado

Menú 3

Lasaña (vegetariana o carne)
Filete de res en salsa de Jamaica y vino 6nto
Timbal de pure de papa a la panceta y calabaza a la pimienta

Menú 4

Sopa de hongos
Salmon a la plancha con salsa de cebollín
Ejotes a la mantequilla y zanahorias al vapor

Obelisco Jardín de Eventos

Tipos de Buffet

Buffet Mediterráneo

Filete de cerdo a la mediterránea

Pollo a la parmesana

Espagueti en salsa de camarón (aceituna verde, piñón, perejil, y pimiento)

Ensalada verde (espinacas, escarolas, sangría, parmesano, cratones y uva)

Verduras a la parrilla

Papas cambray al perejil

Buffet Internacional

Botana (dip de jalapeño con julianas de verduras)

Suprema de ave (en salsa de queso, parmesano o adobo)

Pierna de cerdo (al poblano, al tocino o pimiento)

Ensalada verde

Puré de papa

Verduras a la parmesana

Buffet Italiano

Lomo de cerdo a la provenzal

Suprema de asada con pimientos y aceitunas

Espagueti boloñesa

Lasaña vegetariana

Ensalada de espinacas con durazno, nuez y arándanos

Ensalada verde con jitomate cherry, cratones y calabaza

Buffet Español

Tortilla española

Cocido madrileño

Paella

Pulpo a la gallega

Mejillones al ajo

Pan tomate

Taquiza Premium

Obelisco Jardín de Eventos

Botana (fruta, pico de gallo, duro y tacos dorados)
Arrachera encebollada, chorizo
Chori queso
Frijoles charros
Tortillas, salsa verde, cebolla asada y chiles toreados

Buffet Mexicano (servido sobre plato)

Entrada: fruta, duro, tacos dorados y pico de gallo)
5 guisados
Frijoles
Arroz

Guisados

Chorizo con papas
Chicharrón en salsa verde
Puerco en chile pasilla
Puerco en salsa verde
Puerco en salsa roja
Chicharrón en salsa roja
Pierna con salsa de jitomate
Prensado
Pastor
Picadillo
Rajas
Nopales
Huevo
Fajitas de pollo
Alambre
Fajitas de res
Bistec con papas
Bistec con salsa verde
Bistec encebollado
Bistec con pasilla
Pollo con mole
Pollo con champiñones
Pollo con adobo

Champiñones al ajillo
Champiñones con crema
Rajas con champiñones