



Paquete de boda - Menú 2

Precio: \$600.00

Coctel de bienvenida (1 por persona)

Daiquirí de mango, fresa o tamarindo

Botana (1 opción a escoger)

Esparrago crispy - Esparrago envuelto en lámina crocante de queso y tapenade de aceituna negra.

Blini de salmón - Pan tipo "hot cake" con topping de mousse de salmón y alcaparras baby

Bracitos de pollo agridulce (3 pzas) - Alitas de pollo empanizadas con panko con salsa agridulce

Bocado de ángel - Camarón envuelto en capellini frito y salsa burré blanc (mantequilla y vino blanco)

Crostini habanero - Pan laminado y tostado cubierto con queso de cabra, tiras de lomo canadiense y

mermelada de habanero

Rollitos primavera - Pasta brick rellena de vegetales y salsa teriyaki

Taco vegetariano - Láminas de berenjena enrolladas con queso manchego y salsa marinara

Tarta florentina - Tarta rellena de espinacas, tocino y cebolla y espejo de salsa blue cheese

Entrada (1 opción a elegir)

Veloute de espinacas - Crema de espinacas con vino blanco, perfumada con "lemon grass"

acompañada de trufa de queso azul y tocino.

Veloute de queso holandés - Sopa cremosa de queso de bola con medallón de carne molida a la

yucateca.

Crema habanera - Crema de pimientos verdes y chile habanero acompañada de escamas de papa

frita

Crema de papa y chorizo - Sopa hecha a base de papas y poro perfumada con romero acompañada

de chorizo frito

Crema de champiñon spicy - Crema de champiñones y chipotle perfumada con epazote

acompañado de chips de tortilla de harina

Crema de brocoli - Acompañada de cubitos de queso Oaxaca y manchego al ajillo

Capellini marinara - Pasta "cabello de angel" sobre espejo de salsa de tomate y albahaca,

acompañado de trufa de pollo crujiente, terminado con parmesano

Ravioles orientales - Pasta wonton rellena de pollo sobre espejo de salsa de cacahuete y chile ancho terminado con cilantro fresco

Plato fuerte (1 opción a elegir)

Fuerte de cerdo (220 G.) 1 opción a elegir

Fiorentino - Lomo de cerdo relleno de espinacas, parmesano y tocino, bañado en salsa de queso azul acompañado de puré de zanahoria y papas al vino blanco.

Agridulce - Lomo de cerdo laqueado con azúcar mascabado bañada en salsa de tamarindo acompañado de wrap de vegetales y puré de plátano macho, canela y jengibre.

Almendrado - Brocheta de pierna de cerdo bañada en salsa de almendras y chile ancho acompañado de mil hojas de papa y salteado de setas y acelgas.

Forestiere - Medallón de cerdo bardeado en tocino coronado con un salteado de hongos, bañado en salsa de brandy y vino tinto acompañado de puré de polenta al perejil y brunoise de vegetales.

Postre

Crepe brulee - Tradicional postre francés con una cubierta crocante de azúcar y terminado con praliné de nuez y almendras

Tiramisú - Postre italiano a base de queso y pan bañado con café espresso

Volcán de chocolate y helado de vainilla - Servido tibio con centro líquido y terminado con helado de vainilla y coulis de fresa

Tarta de piña y nieve de coco - La popular combinación de sabores tropicales

Panna cota - Elaborado a base de crema y vainilla y terminada con un toque de rompopo

Cheesecake - Esponjoso pastel con costra de galleta y bañado con salsa de frutos rojos