



Banquete Shekinah a 4 tiempos

Precio: \$450.00

Entremés al centro de la mesa:

Brusquetas de tomates y reducción de balsámico
Empanadillas de queso y elote con aderezo de chipotle
Rollitos vietnamitas de vegetales y surimi con salsa de soya picante
Patatas bravas con aderezo de picante
Tabule de coliflor con totopos
Mini flautas con guacamole
Tabla de quesos, frutos secos y frutas
Tabla de carnes frías con vegetales escrutados y queso panela

Entradas:

Cremas:

Elote con tortilla frita
Papa y tocino
Brócoli y queso
Champiñones

Pastas:

A la crema de quesos
A la italiana
En crema de cilantro
En crema de champiñones

Ensaladas:

De manzana, arándano, frutos secos y mix de lechugas con aderezo de yogurt y menta
De arúgula, hojas de betabel y lechugas mixtas con fresas y queso azul, crocantes de frutos secos
caramelizados con aderezo de miel y mostaza
Griega (mix de lechugas, cebolla morada, aceitunas negras, pepino y queso feta)

Plato fuerte

Pollo:

Pechuga de pollo rellena de manchego en salsa de mostaza Dijon acompañada de ramo de ejotes envueltos en tocino y cama de papa a la panadera

Pechuga de pollo en salsa de poblano acompañada de julianas de vegetales salteados y brócoli al vapor

Pechuga rellena de espinacas y queso crema en salsa de champiñones acompañada de hortalizas baby y puré de papa

Suprema de pollo en salsa de quesos acompañada de calabacitas a la parrilla y vegetales a la campesina (elote, zanahoria y chícharo)

Cerdo:

Lomo de cerdo horneado bañado en salsa de chiles y tequila acompañado de hortalizas a la parrilla (elotitos baby, calabacitas y zanahoria), puré de papa y cilantro

Lomo de cerdo en salsa cremosa de pimiento acompañado de arroz salvaje y elotes a la francesa

Lomo de cerdo en salsa cremosa de champiñones al brandy acompañado de papitas cambray horneadas y vegetales al vapor

Lomo de cerdo bañado en salsa de ciruela acompañado de gratín de papa y brocheta de vegetales

Res:

Filete de res en gravy de carne acompañado de vegetales a la parrilla y puré de camote amarillo

Filete de res en salsa de vino tinto acompañado de papa rellena y ensalada

Filete de res en salsa de jamaica y chiles secos acompañado de vegetales al vapor y puré de papa

Filete de res encacahuatado acompañado de julianas de vegetales salteados y papitas al romero

Salmón:

Salmón a la parrilla en salsa de naranja con aroma de romero acompañado de ensalada de brócoli (zanahoria, col morada, mañana verde y semillas de girasol)

Salmón en salsa teriyaki acompañada de espárragos

Postres:

Churros con cajeta y chocolate

Fresas con crema y salsa de menta

Strudel de manzana

Bizcocho de chocolate con crema de chocolate amargo y salsa de caramelo

Tartaleta de crema pastelera con frutillas
Panna cota y salsa de frutos rojos

Menú infantil:

Mini pizzas de carnes frías
Hamburguesas con papas fritas
Nuggets de pollo con papas fritas