



## Menús para Banquete

Precio: \$130.00

Incluye:

Loza, paneras, vasos, salseras & refresco ilimitado con hielos.

### Podrán elegir entre estos platillos:

Primer tiempo

Cremas

Elote

Espinacas

Poblana

Zanahoria a la vainilla

Coliflor y almendras

Champiñones

3 quesos

Chicharo c/pistache

Cilantro

De verduras

Pera con pistache

Queso azul c/flor de calabaza

Brócoli

Pimientos

Sopa de poro y papa

Consomé ranchero

Sopa azteca

Ensaladas

Mil islas (combinación de lechugas c/ aderezo)  
Cardenal (verde mezcla de espinacas y lechugas c/aderezo de yogurt)  
Tropical (mezcla de lechugas c/aderezo de mango)

# Jardín Hacienda San Miguel

---

Especial (copa de frutas de temporada con toque de granadina roja)

Al tequila (copa fruta de temporada c/ un toque licor de agave)

Brocheta de frutas (de temporada) 2 por persona

Cesar (lechuga orejona con aderezo cesar)

También puedes elegir:

Volován de pollo

Volován de atún

Volován relleno de surimi

Tarta de frutas de temporada

Segundo tiempo

Espagueti / fettuccini

Al burro

Napolitano

Boloñesa

A la mantequilla con parmesano

Al chipotle

Arrabiata

Salsa de pimientos

Horneado con queso

Cilantro

3 quesos

Salsa carbonara

Carbonara

Alfredo c/ jamón o juliana de verduras

A la tocineta c/pimientos

Al perejil

Fusili / pluma / codito

Hawaiana

Mayonesa con brócoli y granos de elote

Crema c/ jamón o apio o elote

Mayonesa con pepino o surimi

# Jardín Hacienda San Miguel

---

Pesto verde (vinagreta verde)  
Pesto rojo (vinagreta de guajillo)  
Mayonesa c/ atún  
Crema con melón

Tercer tiempo

Pechuga rellena jamón & queso en las siguientes salsas / pierna o muslo las salsas marcadas con (\*) pueden ser combinadas con costilla, pulpa o chuleta de cerdo.

Salsa de piña  
Jamaica  
Salsa rústica de champiñones  
Jitomate con albahaca  
Salsa cremosa de cacahuete \*  
Salsa de cilantro  
Salsa de mango c/ chipotle  
Mole oaxaqueño  
Salsa de tamarindo c/ morita \*  
Salsa blanca  
Salsa poblana  
Adobo especial \*  
A los 3 quesos \*  
Salsa española  
A la barbacoa (con hojas de aguacate)  
A la crema con rajas  
Amarillito (especialidad de la casa)  
A la bbq \*  
Empanizada crujiente c/ ajonjolí (especialidad de la casa)  
Salsa cremosa de chipotle \*  
Arándanos \*  
Salsa de nuez  
Salsa de pimientos  
Salsa de queso azul  
Al pastor \*  
Salsa teriyaki \*  
Salsa de tres manteles \*  
Salsa poblana

# Jardín Hacienda San Miguel

---

Salsa mostaza  
Queso y chipotle \*  
Al curry  
Salsa de guayaba

## Guarniciones

Papa rostizada al ajillo y romero o al perejil  
Papa cubo ala paprika o perejil  
Verduras a la mantequilla  
Chayotes a la mayonesa con tocino  
Papa horno  
Puré de papa o zanahoria  
Juliana de verduras a las finas hierbas (zanahoria, calabaza)  
Ensalada waldorf (manzana y zanahoria)  
Guarnición tropical (col, zanahoria y piña)  
Papa horno gourmet  
Ensalada rusa  
Papa cubo a la crema con tocino  
Zanahorias a la abandine con almendras  
Verduras a la parilla