



Boda de Ensueño

Precio: \$560.00

Bocadillos (escoger 6)

1. Pinxo de quesillo
2. Montadito de bruschetta de jitomate y aceitunas
3. Tapa de sandía, queso feta y hierbabuena
4. Tapa de chorizo de toluca u oaxaqueño en totopo con guacamole
5. Mini tlacoyos de requesón, chicharrón y frijol
6. Montadito de cazón a la mexicana
7. Croquetas de risotto y camarón
8. Montaditos de jamón serrano queso manchego y arugula
9. Pinxos de res y vegetales
10. Pinxos de pollo y champiñón

Primer tiempo

Entrada, sopa o crema (Escoger 1)

Ceviche de camarón con mango acompañado de tostaditas al horno

Brochetas de pulpo con reducción de cuba libre

Sopa de cebollas con croutones rústicos y queso suizo

Crema de brócoli con croutones de la casa y aceite de chile ancho

Sopa chowder de pollo, cremosa sopa de pollo y papa con coutones caseros

Segundo tiempo

Ensalada (Escoger 1)

Ensalada de espinacas, manzana verde, nuez pecana y queso de cabra

City salad: mix de lechugas, supremas de naranja, nuez pecana y zarzamoras

Ensalada cítrica: mix de quelites y lechuga sangría, flor de calabaza, supremas de toronja, supremas de mandarina, jitomate cherry y flor de calabaza

Aderezo (escoger 2)

Banquetes Alethia y Hermanos

Vinagreta de piña y miel de quelites

Vinagreta de frutos rojos

Aderezo ranch,

Aderezo de mango y romero,

Aderezo mil islas

Tercer tiempo

Platos fuertes (Escoger 2)

Pollo roma, pechuga de pollo sellada a la sartén con pimientos asados, albahaca fresca, aceitunas negras y queso provolone, servida con puré de papa rustico

Salmon sellado a la sartén servido con chutney de piña acompañado de risotto a la crema

Prime rib al romero: horneado en su jugo y vino tinto, servido con vegetales caramelizados

Filete de mantarraya con espinacas, pimientos asados y queso mozzarella con salsa cremosa de eneldo

Pechuga quelite: pechuga de pollo rellena de quelites, flor de calabaza y queso de cabra, servida con risotto al azafrán y glasé de naranja y chile ancho

** También incluye pan para acompañar (bollos y o baguette)

Cuarto tiempo

Postre (Escoger 1)

Mouse de maracuyá y chile pasilla: mousse de maracuyá montado en una base de biscuit de betabel, ganache de chocolate y chile pasilla, reducción de jamaica y vino tinto

Chocolate fudge cheesecake: cheesecake de chocolate semi amargo montado en una base de brownie terminado con un hilado de chocolate blanco y servido con gel de fresa y betabel

*Incluye café americano o te a escoger.

Dulces

Variedad de dulces mexicanos

Variedad de chocolates

Pastel de bodas

Bebidas

Bebidas sin alcohol

Banquetes Alethia y Hermanos

Refrescos
Aguas de sabor
Copa de vino tinto o blanco

Barra libre nacional (1hora)

Bacardi blanco

Brandy

Tequila

Mezcal

Jugos, refrescos y hielo para su servicio.

Precio del menú basado en mínimo 100 invitados + 15% de servicio