



Menú formal

Precio: \$499.00

Servicio de tres tiempos

Cremas:

Crema conde con queso blanco
Crema de aguacate
Crema de apio
Crema de brócoli
Crema de calabaza
Crema de champiñón
Crema de coliflor al curry
Crema de elote
Crema de espinaca
Crema de jitomate
Crema de papa
Crema de pimiento
Crema de queso con uvas
Crema de verduras
Crema de zanahoria
Crema poblana

Sopas:

Sopa minestrone
Sopa azteca
Sopa de cebolla
Sopa de flor de calabaza y hongos
Sopa de hongos
Sopa de poro y papa
Sopa juliana
Sopa milpa

Pastas:

Tipos de pasta:

Pluma
Espagueti
Codito
Tallarín
Fetuchini
Fideo seco
Fusilli

Estilos de preparación:

A la bolognesa
A la crema
Hawaiana
Marinera
Al burro
Alfredo
Con queso y jamón
Poblano
Al perejil

Plato fuerte:

Pollo en medallones rellenos de:

Jamón y queso
Espinacas y queso
Chipotle y queso
Ciruela pasa
Manzana y/o pera
Uva pasa
Verduras

Cerdo:

Lomo mechado
Lomo relleno de verduras
Lomo relleno de espinacas
Pierna

Res:

Cuete relleno de verduras
Cuete relleno de espinacas

Salseo:

Adobo
Almendras
Azafrán
Cereza
Champiñones
Chipotle
Ciruela
Coca- cola
Cuitlacoche
Curry
Flor de calabaza
Gravy
Hawaiana
Limón
Mango
Mostaza
Pimientos
Poblana
Reina
Tamarindo y coco
Tres chiles
Vino blanco
Vino tinto

Guarniciones:

Arroz blanco, rojo, canario, etc.
Ensalada de chayotitos
Ensalada de col y zanahoria
Ensalada de manzana
Ensalada rusa
Ensalada verde

Salón Miravalle

Papa al horno
Papa leonesa
Papas al gratín
Puré de papa
Verduras a la mantequilla
Verduras al vapor
Verduras mixtas
Verduras salteadas