



Menú básico 3 tiempos pollo para 100 personas

Precio: \$503.00

Servicio de aguas frescas mexicanas (Elegir sabor)

Horchata

Jamaica

Limón con chía

Pepino con limón

Agua perfumada con cítricos

Piña con hierbabuena

Elegir una opción de cada uno de los tiempos:

Ensalada:

Ensalada base de espinaca baby, fresas, almendras y queso de cabra de Celaya con vinagreta de
balsámico o vino tinto

Ensalada de ceviche de mango, jitomate, aguacate y cilantro; acompañado de arugula queso
parmesano y vinagreta de cítricos

Ensalada mediterránea de jitomate cherry, pepino, aguacate, mango o fruta de temporada y queso
con vinagreta de cilantro

Cremas (opcional pan artesanal para servir la crema):

Crema de calabaza con pepita de calabaza y queso de cabra (pepitas decoración)

Crema de chile poblano, acompañada de queso panela, elote baby; decorado con rajas.

Crema de jitomate asado con un toque de jerez acompañado de una bocata de queso de cabra

Plato fuerte:

Cilindros de pollo rellenos de requesón bañados en salsa de pipián al poblano, acompañados de
puré de papa y verduras salteadas

Pechuga al grill con salsa de bechamel con fritura de tocino, acompañado de verduras salteadas al

romero y puré de papa

Suprema de pollo rellena de queso y espinacas en salsa de champiñón, acompañado de puré de papa y ejotes salteados

Salsas opcionales para proteínas (en caso de no agradarle la mencionada en el plato fuerte):

Salsa de cebolla caramelizada al vino blanco ó tinto

Salsa de champiñón

Salsa de 3 chiles

Salsa duxelles

Salsa bordalesa

Salsa de mango al mezcal

Guarniciones opcionales:

Papa cambray al romero

Verduras al vapor

Puré de zanahoria o papa o coliflor

Brócoli asado

Espagueti al burro