



## Menú básico 3 tiempos pollo para 150 personas

Precio: \$494.00

### 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

1. Ensalada base de espinaca baby , fresas, almendras y queso de cabra de Celaya con vinagreta de balsámico ó vino tinto
2. Ensalada de ceviche de mango, jitomate, aguacate y cilantro; acompañado de arugula queso parmesano y vinagreta de cítricos
3. Ensalada mediterránea de jitomate cherry, pepino, aguacate, mango ó fruta de temporada y queso con vinagreta de cilantro

### Cremas (opcional pan artesanal para servir la crema)

1. Crema de Calabaza con pepita de calabaza y queso de cabra (pepitas decoración)
2. Crema de chile poblano, acompañada de queso panela, elote baby; decorado con rajas.
3. Crema de jitomate asado con un toque de jerez acompañado de una bocata de queso de cabra

### Plato fuerte

1. Cilindros de pollo rellenos de requesón bañados en salsa de pipián al poblano, acompañados de puré de papa y verduras salteadas.
2. Pechuga al grill con salsa de bechamel con fritura de tocino, acompañado de verduras salteadas al

romero y puré de papa.

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

## **SALSAS OPCIONALES PARA PROTEINAS (En caso de no agradarle la mencionada en el plato)**

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 ó papa ó coliflor

Brócoli asado

Espagueti al burro