



Menú 4 tiempos (sugerencia del chef)

Precio: \$1,450.00

Entremés

Platón de quesos sobre espinacas
Mousse (camarón al ajillo o nuez o jamón o guajillo o cebollita morada o habanero)
Queso untable (en salsa de frutos rojos o chipotle o cilantro o nuez o pimienta)
Esfera de queso a las finas hierbas
Canastitas de hojaldre (rellenas de carne a la italiana o jamón o queso panela)
Crepas rellenas de champiñones o rajas con crema o requesón o jamón

Entradas

Pasta carbonara
Lasaña
Torre de jitomate y panela al pesto
Pasta con champiñones al epazote
Crema de espinacas
Crema de coliflor
Crema de espárragos
Crema de hongos
Crema de quesos
Crema de poblano

Plato fuerte (escoger 2 opción):

Medallones al jerez con atado de ejotes
Filete con salsa de crema al brandy con champiñones salteados
Filete al chipotle con puré de papa y espinacas
Filete al perejil con zanahorias baby glaseadas
Lomo de cerdo relleno con queso, tocino y espinacas con salsa de chicharrón y puré de papa
Lomo mechado al vino blanco con vegetales salteados

Tres Fuentes Dickinson

Lomo almendrado con brócoli y coliflor a la mantequilla

Pierna de cerdo al oporto con ejotes almendrados

Pierna en salsa de pistache con atado de vegetales

Suprema de ave rellena con jamón y queso en salsa de uvas, timbal de arroz canario y vegetales a la mantequilla y vino blanco

Suprema rellena en salsa española puré de papa con espinaca

Suprema rellena de jamón y zanahoria a la crema con champiñones salteados

Suprema rellena de queso y espinaca en salsa de chabacano y brócoli a la mantequilla

Salmón en salsa de cilantro con eneldo y vegetales salteados

Salmón a las finas hierbas con puré de papa y toque de romero

Postre (escoger 4 opcion):

Tartina de frutas

Budín de chocolate blanco y oscuro

Brownie con helado

Tarta de queso y frutos rojos

Chesse cake

Variedad de postres petit 3/pp

Incluye: Montaje de lujo, loza, servicio de meseros durante el evento, 1 por cada 10 personas. Porción de carne 190 gr.