



Mexicano gourmet

Precio: \$1,450.00

Entremés:

Ensalada de espinacas con jicama, pepino acompañada con aderezo de elote
Ensalada mexicana de lentejas y manzana
Cazuelita de maíz rellena de rajas con crema y elote
Mini empanadas maíz de la milpa
Brochetita de vegetales al comal
Ceviche de tilapia a la mexicana
Queso del rancho ahumado y mermelada de tocino (al centro de la mesa)

Entradas:

Crema de flor de calabaza
Panuchos yucatecos
Crema de elote asado
Sopa azteca - chicharrón
Sopa tarasca (crema de frijol)
Lentejas al tocino
Tazoncito de pozole verde de pollo con mini tostada de jamon
Chimichangas acompañadas de pico de gallo

Plato fuerte:

Pechuga de pollo rellena de plátano macho sobre espejo de salsa de chile guajillo con guarnición
tamal de frijol
Pechuga de pollo rellena de queso fresco y chiles secos acompañados de calabacitas rellenas
gratinadas
Mole rosa con pechuga de pollo rellena de panela y vegetales servidos con crocantes de plátano
macho y ensalada de quelites
Filete a la veracruzana con guarnición timbal de arroz blanco y guacamole
Medallón de filete de res envuelto en tocino sobre crema de calabazas acompañado de vegetales a
la mantequilla

Tres Fuentes Dickinson

Medallón de filete sobre crema de chipotleacompañado de hongos al ajillo gratinados

Trilogía de chiles rellenos (de camarón, en nogada, queso del rancho)

Trilogía de enchiladas (mole poblano, pipián verde y mole rosa)acompañadas de timbal de arroz

Salmón en crema de poblano y etolitos chamuscadosacompañado de atado de ejotes

Postres:

Pastel de queso con calabaza

Pastel de queso jamaica

Cuernito relleno de queso manchego con ate

Tartaleta de jamaica con peras al vino tinto y helado

Pastel de chocolate, pastel tres leches o diferentes sabores

Flan mexicano receta de la abuela

Incluye: Montaje de lujo - servicio de meseros durante el evento 1 por cada 10 personas capitán - 190 gr por porción de carne