



## Menú de canapés mexicanos para boda

### Canapés fríos:

- Ceviche de pescado y mango
- Tostadita de atún marinado con mayonesa de chipotle, aguacate y poro frito
- Tártara de cecina de Yecapixtla
- Mini elotitos con mayonesa de tocino
- Tostadita de salpicón de res
- Chilapitas de pata
- Mini chile en nogada

### Canapés calientes:

- Jalapeños rellenos de queso
- Chalupitas de tonga o cochinita pibil
- Mini tamalitos caseros de mole negro o flor de calabaza
- Flor de calabaza rellena de chicharrón prensado y guacamole
- Pescadillas de cazon
- Croquetas de chapulín
- Albóndigas a la diablo
- Crujiente de tocino y plátano macho con dip de queso.
- Camarón al coco con salsa de mango y chile de árbol
- Tlacoyitos de frijol y chorizo.
- Taquitos dorados de atún pibil
- Sopecitos de tinga
- Quesadillas variadas
- Chalupitas de chamorro
- Sopecitos de frijol, chorizo y tuétano

### Postres:

- Pastelito de elote y rompopo

# Banquetes Foresta

---

Mousse de zapote y helado de vainilla

Brochetas de ate con queso

Mini buñuelo de crema y canela

Capirotada

Fresas con chocolate

Mini crepas de cajeta

Dulces mexicanos