



Menús especiales

Precio: \$660.00

Entradas

Listones de pepino con mousse de salmón
Espárragos en pasta filo con en salsa holandesa
Ensalada de brócoli nuez y jamón serrano con roquefort
Medallones de camarón con salsa tártara
Coctel de camarón con toronja
Ensalada de radiccio con fruta cristalizada con pera al grill y cottage

Cremas

Crema sol y luna
Bisque de camarón
Crema de tomate rostizado al pesto
Crema francesa de espinaca
Gazpacho andaluz
Ravioles de espinaca y queso

Platos fuertes

Filete de res con costra de semillas y salsa de tequila
Medallones de res en salsa de champiñones
Filete de res con mantequilla roquefort
Filete de res al viejo viñedo
Filete de salmón con chutney de manzana
Filete de salmón en salsa de arándanos
Filete de salmón alcaparrado
Suprema de pollo a la poblana con salsa de flor de calabaza
Suprema de pollo sol y luna
Suprema de pollo con espinaca y roquefort

Guarniciones

Villas Teotihuacan Hotel

Arroz pilaf
Rissoto
Papa horno
Puré de papa villas
Papa rellena gratinada
Verdura Mantequilla
Andamios de ejotes
Cuscús

Postres

Strudell de manzana con Helado
Panna cotta de coco con coulis de mango
Mousse de mango con hoja de menta
Chesse cake con costra de jengibre y zarzamora
Pastel selva negra
Mil hojas con crema batida y frutos del bosque

Entrada:

Listones de pepino con mousse de salmón
Espárragos en pasta filo con en salsa holandesa
Ensalada de brocoli nuez y jarnon serrano con roquefort
Medallones de carnaron con salsa tártara
Coctel de camarón con toronja
Ensalada de radicchio con fruta cristalizada con pera al grill y cottage

Cremas:

Crema sol y luna
Bisque de camarón
Crema de tomate rostizado al pesto
Crema francesa de espinaca
Gazpacho andaluz
Ravioles de espinaca y queso

Platos Fuertes:

Filete de res con costra de semillas y salsa de tequila

Villas Teotihuacan Hotel

Medallones de res en salsa de champiñones
Filete de res con mantequilla roquefort
Filete de res al viejo viñedo
Filete de salmón con chutney de manzana
Filete de salmón en salsa de arándanos
Filete de salmón alcaparrado
Suprema de pollo a la poblana con salsa de flor de calabaza
Suprema de pollo sol y luna
Suprema de pollo con espinaca y roquefort

Guarniciones

Arroz pilaf
Rissoto
Papa horno
Puré de papa villas
Papa rellena gratinada
Verdura Mantequilla
Andamios de ejotes
Cuscús

Postres

Strudell de manzana con helado
Panna cotta de coco con coulis de mango
Mousse de mango con hoja de menta
Chesse cake con costra de jengibre y zarzamora
Pastel selva negra
Mil hojas con crema batida y frutos del bosque

*Cliente puede elegir 1 entrada ó 1 crema, 1 plato fuerte con una guarnición y 1 postre.

En caso de que los novios lleven pastel, puede aplicarse: 1 entrada, 1 crema y 1 plato fuerte con guarnición