



Menú Boda Gran Clase

Precio: \$2,471.97

AMUSE BOUCHE

Paté de la casa con hierbas frescas, acompañado de mini ensalada y compota de frutos del bosque.
Selección de quesos combinados: brie, gouda y suizo.
Bruschetta de jamón serrano y tomate.
Saté de camarón con salsa de cóctel.

ENTRADAS

Ensalada de camarón confitado con vinagreta de peras y balsámico, palmito y glicerina de aguacate.
Burrata y parmesano sobre mézclum de hojas verdes, acompañada de aderezo de tomate helénico y pan de campiña.
Crepa tibia de salmón y cangrejo con aderezo de azafrán y bouquet de hojas verdes.
Sambusek de espinaca y champiñones, aderezo de pepino y menta, con ensalada primavera.
Tartár de atún con aroma de hierbabuena, macedonia de aguacate y lavash de ajonjolí.

SOPAS

Sopa de jitomate y jengibre con queso cabrales y sobrasada.
Crema de papa y brócoli con crotones, queso provolone y salchicha italiana.
Sopa de betabel con dumpling de champiñones y queso ricotta.
Sopa tarasca con frijol bayo, queso menonita, chips de tortilla y chicharrón.
Crema de elote con un toque de vainilla, queso feta y poblano asado.

PLATO FUERTE

Aves

Suprema de pollo rellena de roquefort y nueces, bañada en salsa véronique con uvas blancas, arroz al parmesano y vegetales.
Pechuga de pollo rellena de queso de cabra y tomates confitados, servida con salsa toscana y ñoquis a la parmesana.
Flamenquillo de pollo envuelto en panceta ahumada, relleno de espárragos y queso brie, ratatouille

y puré de coliflor.

Pechuga de pollo rellena de camarones en crema, con salsa de limón, papa al parmesano y vegetales baby.

Pechuga de pollo rellena de dátiles y queso brie, con salsa de pimientos asados y puré de papa al cilantro.

Pollo tandori con vegetales y risotto al curry, adornado con nuez de la india.

Res

Medallón de res con salsa périgord, ejotes franceses, puré de papa y betabel.

Dúo de miñones de res al cabernet y pimienta, acompañado de papa croqueta y vegetales.

Filete de res en costra de queso de cabra, con jugo de carne al cognac, puré de zanahoria y betabel rostizado.

Entrecot de ternera con salsa de tres pimientos, acompañado de papa duchesse y vegetales frescos

Del Mar

Filete de salmón con salsa de chile morita, jardinera de vegetales y risotto con hongos.

Salmón estilo grenobloise con papa chateau, ejotes franceses, crotones y mantequilla.

Róbalo en salsa americana, acompañado de puré de papa y pisto manchego.

Atún al cajún sellado, con salteado de pimientos y vegetales.

POSTRES

Pastel tibio de chocolate blanco.

Martini de pera al vino, relleno de praliné y servido con helado de romero.

Cróstata de manzana y praliné, acompañada de helado de vainilla.

Creme brulée de vainilla y naranja.

Pastel tres leches con merengue flameado.

Carlota de fresas y mousse de menta.

Pastel de queso de cabra con streusel de almendras y frutos rojos.

Strudel de peras y manzana con arándanos, acompañado de helado de avellanas.

Goloso de chocolate: mousse de chocolate con brownie y bizcocho amargo.

Molten de chocolate con helado de frambuesas.