



Menú Delicia tradicional

Menú de tres tiempos, en el cual se puede elegir:

1. Crema o ensalada
2. Pasta
3. Plato fuerte con salsa y guarnición

Crema:

- Poblana
- Formaggio (queso)
- Zanahoria
- Zanahoria cilantro
- Cilantro
- Papa
- Zucchini (calabaza)
- Champiñones
- Saint Germain (chícharo)
- Tomate
- Florentina (espinaca)

Ensaladas:

- Ensalada Poblana
(lechuga, semillas de girasol)
- Ensalada César
- Cóctel de frutas

Pasta:

1. Spaghetti, fusilli, farfalle, o tallarín.
2. Salsa:
 - Bolognesa
 - Italiana
 - Alfredo (bechamel, jamón, brócoli)
 - Hawaiana (bechamel, jamón y piña)
 - Piselli (chícharos y perejil)
 - Florentina (bechamel y espinaca)
 - Coditos a la crema

Plato fuerte:

- Lomo de cerdo
- Pierna de cerdo
- Pierna y muslo
- Rollo de pechuga (cordon bleu)
- Florentina
- Primavera (rellena de verduras)

Salsas:

- Champiñones
- Vino blanco

Centro de Convenciones México

- Vino tinto
- Cuatro chiles
 - Adobo
 - Chipotle
- Pimienta clásica
 - Jerez
 - Pimiento
 - Mostaza
- Cacahuete
 - Naranja
- Tamarindo
- Ciruela pasa
- Poblana
- Guarniciones
 - Zaldívar
- Ensalada Emperador
 - Soufflé de papa
 - Papas al gratín
- Papas rústica al romero
- Mixta de verduras a la mantequilla
 - Ensalada rusa