



Menú al gusto del cliente

El menú puede consistir en lo siguiente:

Entrada:

Carnes frías y quesos

Amuse o canapés. Lo podemos manejar como un tipo cocktail de bienvenida.

Sopa o Crema:

Crema de champiñones frescos

Sopa de cebolla

Pasta (boloñesa, al pesto con crema, chipotle, verde con jalapeño y cebolla)

Ensaladas

Entre otras cremas y sopas.

Plato fuerte:

Lomo de cerdo al brandy (recomendado)

Pescado en salsa de almendras

Pechuga de pollo en salsa de vino blanco (recomendado)

Carne en salsa de vino tinto

Postre: Tenemos convenio con las Panificadoras Lecaroz, así que manejamos pastelillos individuales, aunque pueden ser surtidos (Ej.: mousse de limón, mousse de mango, mousse de zarzamora, pastelillo de 3 leches, trufa etc.) o pastel por kilos y diseño.

También tenemos el servicio de coctelería (piñas coladas, margaritas, medias de seda, martinis, entre otras bebidas) con costo adicional.

En la contratación del servicio le obsequiamos un centro de mesa en arte mukimono (tallado en frutas y

verduras) representativo para la ocasión.