



Menú 3 tiempos

Recepción tipo cocktail en donde serviríamos pequeños refrigerios y bebidas refrescantes tipo cockteles (martinis diferentes sabores, piñas coladas entre otros).

Menú de 3 tiempos que consistiría en lo siguiente:

1.- Sopa o crema (esto podría ser frío por ser en la tarde o caliente según decida usted)

2.- Solomillo al brandy

Lomo de cerdo en salsa de almendra

Lomo al vino tinto en su jugo

2.- Pierna en salsa pasilla

Pierna adobada

2.- Pechuga cordón blue

Pechuga en salsa blanca

Pechuga en salsa de champiñones

2.- Escalopas de res al brandy

Escalopas de res en salsa chipotle

Bistek relleno en salsa poblana entre otras.

Guarnición a escoger entre

Papa gratinada al horno c/mantequilla

Puré de papa

Zanahorias a la mantequilla

Verduras glaseadas, etc.

3.- Postre, convenio con panificadoras y pastelerías Lecaroz para el pedido de pequeños pastelillos para el evento, así como natillas, mousse etc.

Costo p/p

Menú de cerdo, pierna y pollo \$140 p/p en menú 3 tiempos

Menú de bistek \$155 p/p en menú 3 tiempos

En caso de que guste la organización y servicio de la recepción tipo cocktail aumentarían \$30 p/p

Tenemos servicio tipo Buffet.

%uFFFFD It`"Y%u021CY

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.