



## DISFRUTA TU EVENTO, NOSOTROS NOS ENCARGAMOS

EVENTOS Y BANQUETES A DOMICILIO

### MENÚ 1, 2 Y 3 TIEMPOS

\* Precio por persona

#### Entradas

##### Entradas Frías

De 1 hasta 800 pax  
En salada capresse  
Ensalada de vegetales mixtos  
Ensalada de frutos del campo  
Ensalada princesa  
Ensalada César  
Ensalada del chef  
Ensalada griega

##### Entradas Calientes

De 1 hasta 800 pax  
Crepas de huitlacoche  
Crepas de champiñones  
Crepa de flor de calabaza  
Crepa rellena de poblano  
Crepa de betabel rellena de espinacas  
Canasta de pasta filo con nueces y dátil  
Ravioles de espinacas  
Ravioles de queso  
Canelones

##### Cremas

De 1 hasta 5000 pax  
Crema de brócoli  
Crema de espárragos  
Crema de poro y papa  
Crema de calabaza de castilla  
Crema de cilantro  
Crema de queso  
Crema de elote  
Crema poblana  
Crema de champiñones  
Crema de pollo y coco  
Crema portuguesa  
Crema 4 estaciones  
Crema de alubia  
Crema de lechuga  
Crema de lenteja  
Crema de garbanzo  
Crema de habas  
Crema de ostión  
Crema de berros  
Crema du barry (coliflor)

Crema de pollo  
Crema de papa  
Crema de chícharos  
Crema conde  
Crema de zanahoria  
Crema de elote c/queso panela y chile poblano  
Crema de tomate(portuguesa)  
Crema de huitlacoche  
Crema de garbanzo  
Crema de pera  
Crema de lentejas  
Sopa de tortilla  
Sopa minestrone  
Sopa alemana

Crema de alcachofa (precio extra)  
Crema de flor de calabaza (precio extra)

##### Guarnición para crema

Crotón emmental  
Piñón  
Costra de queso  
Crotón de huitlacoche  
Nuez picada  
Crotón marmoleado  
Juliana de crepa



## DISFRUTA TU EVENTO, NOSOTROS NOS ENCARGAMOS

EVENTOS Y BANQUETES A DOMICILIO

### MENÚ 1, 2 Y 3 TIEMPOS

\* Precio por persona

#### PLATO FUERTE

##### Plato Fuerte base Ave

De 1 hasta 8000 pax

Suprema al grill

Suprema al vapor

Pollo relleno de champiñón

Pollo relleno de espinacas

Pollo relleno de poro con tocino

Pollo relleno de queso ricotta

Pollo relleno de queso con pistache

Pollo relleno de queso con almendra

Pollo relleno de pimienta con queso

gouda

Pollo relleno de vegetales

*Pollo Relleno de queso con arándano*

*Pollo Relleno de pimientos y queso  
chihuahua*

*Pollo Relleno a la gordon blue*

##### Salsas base Ave

Salsa de maní

Salsa a los tres quesos

Salsa poblana

Salsa florentín

Salsa marsala

Salsa oportito

Salsa de champiñón

Salsa a las finas hierbas

Salsa de queso blanco

Salsa siciliana

Salsa Dijon

Salsa anciana

Salsa provenzal

Salsa curry

Salsa de almendra

Salsa forestier

Salsa de lima

Salsa de cebollín

*Salsa de azafrán y cilantro*

*Salsa de azafrán*

*Salsa champagne*

*Salsa de chile chipotle*

*Salsa tamarindo*

*Salsa ciruela*

##### Plato Fuerte base Res

De 1 hasta 8000 pax

Filete de res

Tournedo 160 gms

Escalopas en caña

Tampiqueña máx. 500 pax

*Pastel de carne*

*Roulette de filete*

*Roast Beef*

##### Salsas base Res

Salsa de maní

Salsa de oportito

Salsa de tres chiles

Salsa mignon

Salsa marsala

Salsa de pistache

Salsa de queso

Salsa de tamarindo

Salsa de achiote

Salsa de azafrán y cilantro

Salsa Dijon

Salsa de champiñones

Salsa de pimienta

Salsa a las finas hierbas

Salsa bordalesa

Salsa de alcaparra y anís

Salsa de estragón

Salsa de ciruela

Salsa de cebollín

Salsa roquefort y eneldo

Salsa de morilla

Salsa funghi porcini (precio extra)



## DISFRUTA TU EVENTO, NOSOTROS NOS ENCARGAMOS

EVENTOS Y BANQUETES A DOMICILIO

### MENÚ 1, 2 Y 3 TIEMPOS

\* Precio por persona

#### Guarniciones altas en proteínas

Arroz al cilantro  
Arroz al azafrán  
Arroz con cítricos  
Arroz silvestre  
Arroz a la jamaica  
Arroz pilaf  
Arroz frito  
Tallarín al estilo del chef  
Tallarín Alfredo  
Soufflé de pasta  
Puré de papa  
Puré de papa con espinacas  
Soufflé de espinacas  
Papa rellena de champiñones al ajillo  
Papa rellena de pimientos  
Papa cendré  
Papa Dauphinoise  
*Dauphinoise de huitlacoche*  
*Dophinuasse de plátano macho*  
*Pita de pasta filo relleno de frutos secos*  
*Abanico de manzana al oporto*  
*Pita de pasta filo con espinacas*  
*Pera en abanico al oporto*  
*Pure de plátano c/tocino*  
*Pure de camote*  
*Pure de calabaza c/pimientos*

*Espagueti a la mantequilla*  
*Papa galeana red hot*  
*Rajas poblanas con crema*  
*Pure de ajo rostizado con tuétano*  
*Tallarines a la mantequilla*  
*Espagueti a los tres chiles*  
*Flor de calabaza relleno de queso ricota*  
*Pasta fusilli al pesto*  
*Papa al horno*  
*Papa galeana con pesto*  
*Papa en gajo al romero*

#### Guarniciones de vegetales

Florete de brócoli  
Florete de coliflor  
Batonete de zanahoria  
Batonete de ejote  
Batonete de calabacita  
Berenjena asada  
Batonete de pimiento (de colores)  
Atado de verduras  
Tomate cherry  
*Champiñón al vino blanco*  
*Ensalada lechuga con verduras*  
*Berenjena rellena*  
*Esparrago meuniere*

#### Postre

Flan de caramelo  
Buñuelos  
Flan napolitano  
Mousse de mango  
Pastel alemán  
Pastel de chocolate  
Pastel de frutas  
Pastel diplomático  
Tartaleta de queso con fresas  
Pastel de limón  
Mil hojas de cajeta  
Flan de cajeta  
Delicias de elote  
Eclair de almendra  
Canasta praliné con frutas  
Mousse de piña colada  
Pastel de queso con fresas  
Pastel tres leches  
Flor de frutas de la estación  
Mousse de frutas de la pasión  
*Brownie marmoleado c/ferrero*  
*Cheesecake con galleta oreo*  
*Cheesecake New York*  
*Mil hojas de trufa con chocolate*  
*Pastel cheesecake croqueline de brownie*

*Pastel de elote*  
*Pastel de limón*  
*Pastel duo de cheesecake con fresa y chocolate*  
*Pastel ferrero rocher*  
*Pastel fresa con chocolate*  
*Pastel locura red velvet*  
*Pastel mil hojas de cajeta*  
*Sensaciones de chocolate*  
*Tartaleta de manzana con cereza verde*  
*Tartaleta de queso con cacahuete*



**DISFRUTA TU EVENTO,  
NOSOTROS NOS ENCARGAMOS**  
EVENTOS Y BANQUETES A DOMICILIO

**MENÚ 1, 2 Y 3 TIEMPOS**

\* Precio por persona

**Base Ave**

Suprema de pollo  
Suprema de pollo rellena

**Base Res (según corte)**

Tournedo y Escalopa  
Tampiqueña

**Mixto base Ave y Res**

Con suprema de pollo y res  
Con suprema de pollo rellena y res

\* Mín. 30 personas

**Incluye: Mobiliario de línea, refrescos y meseros.**