



ANEXO 1 (Bomb.20)

Tratando de satisfacer sus deseos a continuación le presentamos algunas opciones para servicio de banquete, los cuales ponemos a su consideración.

Menú No. 1

- Costalito de alcachofa en pasta filo con chutney de dátil con tamarindo
- Suprema de ave rellena de espinacas en salsa de champiñones y vino tinto
- Pan de la casa
- Pavlova con frutos rojos

Menú No. 2

- Mil hojas de remolacha con rúcula, perlas de queso de cabra y nuez de la india
- Medallones de lomo al oporto
- Canastita con puré de papa
- Pan de la casa
- Cheesecake oreo con frutos rojos

Menú No. 3

- Crema de chile güero con tamalito relleno de queso
- Suprema de ave o Medallones de lomo en reducción de Jamaica y Oporto
- Espárragos al vapor
- Pan de la casa
- Fondante con chocolate Oaxaqueño y frutos rojos

Menú No. 4

- Canelones rellenos de espinacas con ricotta al pomodoro con crocante de parmesano
- Medallón de filete de res al Olivo
- Puré de calabaza de castilla
- Pan de la casa
- Paris Brest con fondante de avellana

Este presupuesto incluye:

- Mesas cuadradas y redondas, Silla Crossback de madera, mantelería, cristalería, vajilla, cubertería
- Capitán y Meseros
- Servicio de barra fría (coca cola, diet coke, squirt, agua mineral, hielo)
- Servicio de Café
- Cinco horas de servicio y barra fría

Atentamente