



Eventos Sociales y Empresariales

COMIDAS Y CENAS FORMALES 3 TIEMPOS

(En caso de requerir solamente los alimentos, estos se pueden cotizar para su entrega en el domicilio correspondiente sin necesidad de incurrir en los costos del servicio)

MENUS TRADICIONALES:

MENU NO. 1:

- ❖ *Crema de champignones*
- ❖ *Pechuga de pollo al Cordon Blue*
- ❖ *Ensalada Mixta*
- ❖ *Flan napolitano*

MENU NO. 2:

- ❖ *Caldo Tlalpeño*
- ❖ *Chile ancho relleno de atún y bañado en salsa de nuez*
- ❖ *Brócoli Sauté*
- ❖ *Tarta de frutas*

MENU NO. 3:

- ❖ *Crema de cilantro*
- ❖ *Lomo de cerdo al limón*
- ❖ *Spaguetti Funghi en salsa bechamel*
- ❖ *Pay de queso con salsa de fresas*

MENU NO. 4:

- ❖ *Sopa Minestrone a la citronelle*
- ❖ *Filete de Pescado en salsa amandine*
- ❖ *Verduras al vapor y arroz Blanco*
- ❖ *Helado de mango*



Eventos Sociales y Empresariales

MENU NO. 5:

- ❖ *Crema de queso*
- ❖ *Tenera en salsa de ciruela pasa*
- ❖ *Arroz Blanco y zanahorias a la mantequilla*
- ❖ *Crepas de cajeta*

MENU NO. 6:

- ❖ *Crema Conde*
- ❖ *Pechuga de pollo en salsa de pimienta*
- ❖ *Puré de papa y Brócoli Sauté*
- ❖ *Crepas de mango*

MENU NO. 7:

- ❖ *Sopa de cebolla*
- ❖ *Pechuga de pollo Cordon Blue*
- ❖ *Ensalada de lechugas con queso roquefort*
- ❖ *Strudel de manzana con helado de vainilla*

MENU NO. 8:

- ❖ *Caldo Xochitl*
- ❖ *Filete de pescado a la Veracruzana*
- ❖ *Arroz blanco al vapor*
- ❖ *Gelatina de frutas*

MENU NO. 9:

- ❖ *Caldo Gallego*
- ❖ *Lomo a la Jack Daniels*
- ❖ *Fetuccine Alfredo*
- ❖ *Pay Helado de limón*



Eventos Sociales y Empresariales

MENU NO. 10:

- ❖ *Sopa de lentejas*
- ❖ *Rollo de ternera a los 3 quesos*
- ❖ *Calabazas a la mantequilla*
- ❖ *Fresas con crema*

MENU NO. 11:

- ❖ *Sopa de lentejas*
- ❖ *Pechuga de pollo en almendrado*
- ❖ *Spaguetti al curry*
- ❖ *Tarta de frutas*

MENU NO. 12:

- ❖ *Crema alemana (Papa con tocino)*
- ❖ *Lomo de cerdo en salsa cambray*
- ❖ *Jardinera de legumbres a la mantequilla*
- ❖ *Arroz al vapor*
- ❖ *Helado de mango*

MENU NO. 13:

- ❖ *Sopa minestronne*
- ❖ *Lasagna al pomodoro*
- ❖ *Ensalada mixta*
- ❖ *Crepas de cajeta*

MENU NO. 14:

- ❖ *Sopa Poblana*
- ❖ *Enchiladas verdes gratinadas*
- ❖ *Arroz a la mexicana y frijoles refritos*
- ❖ *Pay de queso con salsa de fresas*



Eventos Sociales y Empresariales

MENU NO. 15:

- ❖ *Caldo gallego*
- ❖ *Filete de pescado al limón*
- ❖ *Arroz Blanco al vapor*
- ❖ *Strudel de manzana con helado de vainilla*

MENU NO. 16:

- ❖ *Sopa de Hongos*
- ❖ *Pechuga de pollo en salsa de cilantro*
- ❖ *Arroz Blanco y Brócoli Sauté*
- ❖ *Pay de cereza*

MENU NO. 17:

- ❖ *Sopa de poro y papa*
- ❖ *Pastel de carne con salsa de miel y mostaza*
- ❖ *Fetuccine Alfredo*
- ❖ *Fresas con crema*

MENU NO. 18:

- ❖ *Spaguetti Bolognesa*
- ❖ *Bistec de res al funghi*
- ❖ *Zanahorias a la mantequilla*
- ❖ *Camelado*

MENU NO. 19:

- ❖ *Sopa de fideo*
- ❖ *Pollo con mole poblano*
- ❖ *Arroz a la mexicana y Frijoles refritos*
- ❖ *Flan Napolitano*