

**A quien corresponda,  
Presente**

Por medio de este documento, me permito presentarle a usted ésta cotización para servir en su próximo evento.

**Menú por tiempos:**

**Entradas y ensaladas**

- Entradas al centro: Tablas de quesos, carnes frías y fruta (prosciutto, salami, quesos gouda, Edam y provolone, fresas y uvas)
- Ensaladas: tipo caprese, de lechugas berros y cherrys o ensalada Cesar

**Sopas y pastas**

- Crema de champiñones, flor de calabaza, elote, 3 quesos
- Lasaña boloñesa, fettuccini Alfredo, espagueti pomodoro

**Platillos Principales**

**Platillo fuerte:**

- Medallones de filete de cerdo en espejo de salsa de ciruela y tinto acompañado de papa rellena de serrano y gouda y vegetales rostizados.
- Filete de res en salsa de champiñones, montado sobre hongo portobello acompañado de papita de monte al cilantro.
- Platillo mar y tierra: medallón de filete de res y medallón de camarón acompañados de tomate cherry y espárragos salteados a la mantequilla con un toque de salsa de tamarindo
- Filete de salmón a la naranja sobre cama de espárragos y cherrys, con un toque de germen de alfalfa aromatizado con jugo de naranja.
- Suprema de pollo rellena de tres quesos acompañado con arroz a la jardinera y vegetales a la mantequilla, con un toque de salsa de romero.
- Filete de pescado adobado y relleno de queso y acelga, montado sobre cama de arroz blanco acompañado de papas al ajillo y un toque de salsa de chile seco.
- Pechuga de pollo estilo Cordon Bleu, empanizado crujiente, rellena de jamón y queso americano acompañada de ensalada fresca y puré de papa.
- Pechuga Florentina, rellena de espinaca y queso bañada en cremosa salsa florentina con champiñones acompañada de papas al cilantro y vegetales a la mantequilla. o Medallones de chorizo de cerdo adobado, acompañado de arroz blanco y tazón de frijoles charros.
- Medallones de filete de cerdo en salsa de asado de boda acompañado de arroz a la jardinera y frijoles refritos con chipotle.
- Pechuga de pollo rellena de huitlacoche y queso acompañada de papas al cilantro montada sobre cama de arroz blanco y un toque de salsa de cacahuete.

**Postres a elección:**

- Tartaleta de frutos rojos con crema pastelera.
- Hojaldre relleno de frutos rojos.
- Fresas bicolor (envueltas en chocolate negro con un toque de chocolate blanco).

**Servicio de barra de Refrescos**

- Refresco línea coca cola
- Hielo
- Coctel de bienvenida

**Nuestro servicio incluye:**

- 5 horas de servicio
- Chef y cocinero
- Capitán de meseros y meseros
- Loza, cristalería y servilletas de tela
- Menaje de mesa

**Costo por persona dos tiempos: \$295.00**  
**Costo por persona tres tiempos: \$320.00**  
**Costo por persona cuatro tiempos: \$350.00**

- \*Precios no incluyen IVA.
- \*Contratación del servicio con 50% de anticipo y se liquida una semana antes del evento
- \*Formas de pago: efectivo o transferencia electrónica.
- \*Cotización vigente durante 15 días. La fecha únicamente podrá ser apartada con aportación de anticipo.

