



Menú para bodas

Precio: \$69

Buffet No. 1

Pan Croissant, pan mantequilla, pan francés

Entrada: Ceviche de corvina marinado en jugo de limón y suero costeño, con maíz tierno, cebolla morada, Pimentón.

Fuerte: Suprema de pollo, Mero a la plancha en salsa chirmol y Posta Cartagenera

Acompañamiento: Ensalada hojas verdes (Variedad de lechugas, mango, pimenton, zanahoria, cebolla y sweet dressing de limón), Puré de papa gratinado y Arroz con coco.

Postres variados: (muss de frutas, brownnie con helado)

Buffet No. 2

Pan Croissant, pan mantequilla, pan francés

Entrada: Anillos de calamar fritos, Calamar, páprika, crema de naranja con cilantro

Fuerte Mero a la Plancha, delicioso filete en salsa de pimentones y queso mozzarella fundido, Pollo al vino en salsa de vino, champiñones y tocineta. Lomo en salsa mostaza y cerveza roja en salsa a base de mostaza, cerveza roja y salsa miglass, Papas al perejil con una salsa de perejil y mantequilla). Arroz encebollado sofrito en mantequilla con cebolla, ajo y salsa soya)

Ensalada hojas verdes (Variedad de lechugas, mango, pimentón, zanahoria, cebolla, y
sweet dressing de limón)

Postres variados: (muss de frutas, brownnie con helado)

Buffet No. 3

Pan Croissant, pan mantequilla, pan francés

Entrada Frutos de mar al ajillo, Camarón, pescado, calamar, palmito elaborados con salsa al ajillo y aceite de oliva

Fuerte Suprema de pollo en salsa tres queso, Pechuga en salsa con queso mozzarella, queso azul, queso parmesano y crema de leche, Lomo con champiñones, Medallones de lomo en salsa al vino con champiñones y tocineta, Mero a la plancha en salsa chirmol y Mero a la plancha en salsa con cebolla, jugo de limón

Casa de la Cerveza

Acompañamiento: Papas al perejil (Papas al vapor bañadas con una salsa de perejil y mantequilla)

Arroz especies (Arroz sofrito con cebolla larga, cebolla cabezona pimentón y salsa soya)

Ensalada hojas verdes (Variedad de lechugas, mango, pimenton, zanahoria, cebolla, y sweet dressing de limón)

Postres variados: (muss de frutas, brownie con helado)

Buffet no. 4

Pan Croissant, pan mantequilla, pan francés

Entrada: Champiñones al ajillo

Deliciosos champiñones salteados en aceite de oliva y ajo.

Fuerte: Suprema en salsa de Champiñones, Tierna pechuga de pollo con salsa champiñones y queso parmesano, Mero Cocido al Sartén, Tierno filete con crema a base de vino blanco y dressing de limón. Lomo en salsa de mostaza y cerveza roja, Medallones de lomo en salsa a base de mostaza, cerveza roja y salsa miglass, Acompañamientos Ensalada hojas verdes (Variedad de lechugas, mango, pimenton, zanahoria, cebolla, y sweet dressing de limón).

Papas al perejil

Arroz encebollado

Postres variados: muss de frutas, brownie con helado.