



Bodas

Precio: \$45.000

Cerdo

Lomo, pernil o solomillo de cerdo

Rollo de carne relleno en salsa al vino, champiñones e en salsa hawaiana, mora o mango, maracuyá, naranja, ciruelas

Pollo

Filete en salsa hawaiana, bechamel, mandarina, maracuyá, champiñones

Pechuga rellena: jamón y queso – espinaca queso

Cordon bleu rollo de pollo apanado relleno con jamón y queso

Filete de pollo a la plancha bañado en salsa bechamel, champiñones queso, a la florentina
albardados en tocineta con salsa de maracuyá, naranja, mandarina

Lomo de res

Medallones de lomo viche en reducción de vino

Steak pimienta

Finas hiervas

Filet mignon

Acompañamientos

Puré de papa con queso parmesano y chips de plátano

Puré de papa gratinado

Puré de plátano

Puré de papa amarilla

Arroz almendrado

Arroz a las finas hiervas

Arroz con ajonjolí

Arroz pilaf: jamón y maíz tierno

Arroz húngaro pimentón y tocineta

Arroz negro

Casa de Paz Hotel y Centro de Convenciones

Pastas largas o cortas con salsa pesto napolitana, puttanesca, alfredo, al burro

Ensalada

Tropical: lechuga, mango, manzana, fresa con aderezo miel mostaza

De verduras: lechuga, maíz tierno, jamón, huevo de codorniz y zanahoria

Tijuana: melón, habichuela, zanahoria, repollo y salsa de yogurt

Mango: coco deshidratado, batavia, manzana verde, uvas pasas y crema de leche

Primos: batavia, jamón, queso, manzana verde, piña y crema de leche

Verduras al vapor

Verduras al wok