



Menú Estandar

Precio: \$25.000

Armen su menú escogiendo de cada opción un solo una porción hasta completar el plato para el evento.

Arroz:

Verde (espinacas y base de tocineta)

Florentino (3 tipos de queso)

Ajonjolí (ajonjolí tostado)

Finas hierbas (espinaca, hierba buena, cebollín, cilantro, albahaca, perejil)

Curry (especias, curry y albahaca)

Pollo:

Pollo relleno jamón y queso con salsas: (champiñón, bechamel)

Freecasé de Pollo (pollo en cuadros con jamón y champiñones) con salsa bechamel

Agridulce oriental (pollo en cuadros con salteado de cebolla. Pimentones en colores, piña y salsa tipo teriyaki)

Pollo a la jardinera (pollo troceado con verduras guisadas)

Cerdo

Pernil de cerdo en salsa bbq

Medallones de cerdo en salsa demiglasse

Escalope de cerdo con salsa agridulce

Ternera

Gulash de ternera a la húngara

Escalope de ternera con salsa demiglasse

Res

Medallones de carne al vino

Salón Marttino Casa de Banquetes

Estofado de carne (papa y verdura)
Medallones de res con champiñones

Pescado

Filete de pescado apanado con tártara

Ensaladas

Rusa (papa y verduras) mayonesa
Hawaiana (Repollo o lechuga, piña, fresas, jamón y queso) Yogur
Macedonia de frutas (fresa, melón, papaya, kiwi , mango) Yogur o crema de leche
Mixta (arveja, maíz tierno, lechuga, papaya, melón, fresa) vinagreta de mango
Del chef (lechugas, arveja, maíz tierno, jamón, queso en cuadros) vinagreta
Vegetales (arveja, maíz, lechuga, zanahoria, habichuela, coliflor, brócoli, tomate cherry) vinagreta