



Menú a dos carnes

Precio: \$35.000

Entrada

Tostones de patacón con hogao
Empanaditas con salsa
Palitos de queso
Ceviche de mango
Tomates mozzarella
Etc...

Plato principal a dos carnes calientes

Pechuga cordon bleu rellenas con queso, tocineta y espinacas.
Pollo a la jardinera
Fricasé de pollo (pollo en cuadros con jamón y champiñones) con salsa bechamel
Pernil de cerdo en salsa bbq.
Medallones de cerdo en salsa demiglasse
Medallones de carne al vino
Strogranof
Medallones de res con champiñones
Etc...

Una harina a elección

Arroz con ajonjolí.
Arroz almendrado (nueces, almendra y maní)
Arroz verde (espinacas y base de tocineta)
Arroz finas hierbas (espinaca, cebollín, cilantro, albahaca, perejil)
Puré de papa
Puré de papa criolla con queso.
Puré de plátano dulce.
Etc...

Casa Díaz Salones y Recepciones

Ensalada al gusto

Ensalada hawaiana (repollo o lechuga, piña, fresas, jamón y queso) con vinagreta tropical.

Ensalada vegetales (arveja, maíz, lechuga, zanahoria, habichuela, coliflor, brócoli, tomate cherry)

vinagreta

Ensalada rusa (papa y verduras) mayonesa

Ensalada mixta (arveja, maíz tierno, lechuga, papaya, melón, fresa) vinagreta de mango

Etc...

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cócteles tropicales sin alcohol