**MENU BANQUETES**

|  |  |
| --- | --- |
| ENTRADAS**Fole Gras de la casa**Famosa receta de Pathé creada por nuestro chef.**Ensalada Capresse**Fresca combinación de jitomate y queso mozzarella, sobre crema de lechuga.**Hojaldre de Queso y Jitomate Deshidratado sobre salsa agridulce**Crujiente rollo de hojaldre relleno de queso sobre una deliciosa salsa agridulce.**Mélange de Cangrejo**Deliciosa combinación de cangrejo y juliana de vegetales con vinagreta de mandarina.**Ensalada Mexicana**Lechugas mixtas con lluvia de aguacate, jitomate y jícama bañada en vinagreta de naranja.**Ensalada de Tres Lechugas a la Esencia de Cilantro**Exquisita selección de lechugas con vinagreta de cilantro y queso de cabra.**Mousse México Lindo**Excelente composición con los sabores de México (queso, tamarindo y chipotle).**Mousse de Cilantro y Nuez**Cremosa combinación con el particular toque de cilantro y nuez.\*\* **Rehilete de Queso**(Rollo de queso crema relleno de pico de gallo verde, sobre espejo de salsa ranchera).**\*\* Torre Nona**Deliciosa torre formada de finas láminas de jitomate, queso de cabra, hojaldre y aguacate. Bañada con vinagreta dulce de mostaza.**\*\* Antipasto Estilo Parma**Deliciosa selección de carnes frías y quesos importados**\*\* Variedad de Pinchos**Empanadilla de champiñones, tortilla a la española, pincho de carnes frías y cuchara de ceviche**\*\* Ceviche Sinaloense**El clásico ceviche de pescado con aceitunas, cilantro, jitomate, cebolla y nuestra salsa especial.**\*\* Aguacate Gamberi**Relleno de camarones en salsa de langosta**\*\* Mousse de Salmón a la Crema de Pepino**Coulis de pepino, coronado con el cremoso Mouse de salmón noruego | CREMA O PASTAS**Crema Jardinera**Delicada selección de verduras, con un toque de calabaza y queso fresco.**Crema Milpa**Creada con el Oro de México, “El Elote”, y croutones de queso Chihuahua.**Crema ST. Germain**Como ingrediente principal, “el Chícharo” y para realzar su sabor pequeños trozos de crujiente tocino.**Crema de Perejil con Almendra Rostizada**La perfecta combinación del perejil con un delicado toque de vino blanco y lluvia de almendras rostizadas.**Crema Poblana**La tradicional de chile poblano, granos de elote, calabaza y queso.**Crema Mestiza**Exótica combinación de cilantro y nuez.**Crema Ranchera**De chicharrón y ligero toque de picante, hacen de esta crema una inspiración mexicana.**Crema Porto Bello**Mezcla especial de diferentes tipos de hongos, terminada con un listón de crema.**Crema Tarasca**De fríjol, con un ligero toque de chipotle, juliana de tortilla y crema.**Crema de Nuez al Perfume de Vino Blanco**Característico sabor de la nuez y la esencia del vino blanco, crean un placer en su paladar.**Sopa de Cebolla**La tradicional con queso gratinado, perfumada al pernod.**Crema Fría de Pepino**Refrescante y original creación, combinando el pepino con un toque de limón y baño de manzana.**Crema de Berros**Con nuez de la india.**Sopa Campesina**Caldillo de jitomate con flor de calabaza, chile poblano, granos de elote, y juliana de tortillas. |

|  |  |
| --- | --- |
| *PLATO FUERTE**\*Estas carnes se pueden servir con cualquier variedad de nuestras salsas.****Cartera o Rollo de Pollo*** ***Timbal de Pescado******Medallones Lomo de Cerdo******\*\* Lonja de Salmón******\*\* Medallones de Filete de Res******\*\*(Costo extra)******A la Alemana****(Deliciosa salsa a base de Cerveza)****Al Tamarindo****(Una combinación excelente basándose en tamarindo y un ligero toque de chipotle)****A la Flor de Jamaica****(Con un toque muy mexicano la Jamaica le da un sabor delicioso)****Al Orange****(Famosa receta agridulce con el exquisito sabor de la naranja)****A la Ciruela****(Una excelente salsa agridulce)****Amandine****(Riquísima salsa a base de almendras rostizadas)****Al Agave Azul****(Salsa muy mexicana a base del tradicional tequila)****A la Mostaza****(Salsa blanca hecha a base de mostaza)****A las Tres Pimientas****(Especial combinación de la pimienta negra, blanca y verde)****Al Nogal****(Suculenta salsa de nuez)****A la Forestiere****(Salsa a base de vino blanco con un surtido de setas silvestres)****Al Pibil****(La tradicional salsa Yucateca con su inigualable sabor a Achiote)* ***A la Crema de Chipotle y Cebollín****(Riquísimo y suave sabor de chipotle con un toque especial de cebollón)****A la Crema de Flor de Calabaza****(Deliciosa creación con los sabores de México)****Al Mango con Almendras Caramelizadas****(La clásica salsa agridulce, que por su sabor se lleva con cualquier tipo de carne)****A la Bourguiñon****(Tradicional salsa de Vino Tinto)****De Soya al Limón****(Deliciosa salsa oriental con un toque de limón)* | CREMA O PASTAS**Sopa de Hongos**Con un toque de epazote y chile de árbol.**\*\* Crema Verónica**Un delicado sabor del queso roquefort y baño de uvas.\*\* **Crema Gamberi**Para quien es exigente, una deliciosa crema hecha a base de camarones.\*\* **Crema de Alcachofa**Una exquisita crema con un toque de sabor del mediterráneo.**Fetuccini Alfredo**(Hablando de pastas, está a base de queso y crema es un manjar)**Fetuccini a la Boscaiola**(Fina Pasta Italiana a la crema con tomates y champiñones y un toque de albahaca)**Spaghetti a la Putanesca**(Con rica salsa napolitana, acompañada de finos cortes de alcaparra y aceitunas)**Spaghetti Aglio e Olio Peperonccino**(A base de ajo, aceite de olivo y un toque de picante, es la tradición en la región de Abruzzo Italia)**Spaghetti Carbonara**(Bañado en una cremosa salsa con el riquísimo sabor del Tocino)**El Spaghetti Matriciana**(Desde el Pueblo Amatrice en Italia, viene esta pasta con salsa de tomate y un ligero picante)**\*\*CUALQUIER SUGERENCIA DE PASTA SUSTITUYE A LA ENTRADA O A LA CREMA**GUARNICIONES* **Atado de Verduras a la Mantequilla de Ajo**
* **Verduras a la Mantequilla de Finas Hierbas**
* **Floretes de Brócoli a la Mantequilla de Perejil**
* **Papitas Asadas al Eneldo**
* **Papas Petite al Perejil**
 |