

## Opcion # 1 - Option 1

### FUENTE DE ENSALADA MIXTA

Lechuga, tomate, pepino, zanahoria, palmito y aceitunas verdes.

### ENSALADA DE VEGETALES ASADOS

Brócoli, coliflor, calabacín, berenjena, pimientos y cebolla.

### ARROZ RISI BISI

Arroz pre cocido con hongos jamón, caldo de pollo y petit pois.

### GRATIN DAUPHINOISE

Papas rebanadas rebosadas con nata y gratinadas con queso gouda.

### TORNEADO DE RES TRES PIMIENTAS

Medallón de lomo de res glaseado en salsa de vino tinto y tres pimientos.

### POPIETAS DE ROBALO

Rollo en filete de robalo relleno con camarón en salsa de chile morrón.

### MINI PASTEL DE ZANAHORIA

Pastel de zanahorias relleno de almendras, brandy y crema de café.

### TRES LECHES

Bizcocho de vainilla ahogado en tres variedades de leches.

### *MIXED SALAD PLATTER*

*Lettuce, tomato, cucumber, carrot, hearts of palm, and green olives.*

### *ROASTED VEGETABLE SALAD*

*Broccoli, cauliflower, zucchini, eggplant, peppers, and onion.*

### *RISI BISI RICE*

*Pre-cooked rice with mushrooms, ham, chicken broth, and petit pois.*

### *GRATIN DAUPHINOIS*

*Sliced potatoes with cream, baked with Gouda cheese.*

### *BEEF TENDERLOIN MEDALLION WITH THREE PEPPERS*

*Beef tenderloin medallion glazed with red wine and three pepper sauce.*

### *STUFFED SEA BASS ROLLS*

*Sea bass fillet rolls stuffed with shrimp in a bell pepper sauce.*

### *MINI CARROT CAKE*

*Carrot cake filled with almonds, brandy, and coffee cream.*

### *TRES LECHES CAKE*

*Vanilla sponge cake soaked in three kinds of milk.*

## Opcion # 2 - Option 2

### ENSALADA VERDE DE VEGETALES

Fuente con lechuga, pepino, brócoli, aguacates, tomates en gajos y palmito.

### ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de tomate con queso mozzarella, servida con salsa pesto.

### ARROZ PILAF

Arroz sofrito con pimientos, perejil, cúrcuma y almendras tostadas.

### PAPAS DUQUESAS

Mouse de papas con queso parmesano, nata y al gratín.

### MEDALLON DE POLLO FLORENTINA

Torneados de filete de pollo relleno con queso y espinaca.

### ROAST BEEF FORESTIER

Lomito de res al horno trinchado al momento, servido con salsa de carne, hongos, cebolla y tocino

### PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate relleno con crema wittopping.

### TARDALETAS DE MANZANAS

Barquitos de pasta dulce rellena con manzanas.

### *GREEN VEGETABLE SALAD*

*A platter of lettuce, cucumber, broccoli, avocados, tomato wedges, and hearts of palm.*

### *CAPRESE SALAD*

*Tomato slices with mozzarella cheese served with pesto sauce.*

### *PILAF RICE*

*Rice sautéed with peppers, parsley, turmeric, and toasted almonds.*

### *DUCHESS POTATOES*

*Mashed potatoes with Parmesan cheese, cream, and baked.*

### *FLORENTINE CHICKEN MEDALLIONS*

*Chicken fillets stuffed with cheese and spinach.*

### *ROAST BEEF FORESTIER*

*Roast beef tenderloin served with a mushroom, onion, bacon, and gravy sauce.*

### *CHOCOLATE CAKE*

*Chocolate sponge cake filled with whipped cream.*

### *APPLE TARTLETS*

*Sweet pastry boats filled with apples.*

## Opcion # 3 - Option 3

### ENSALADA CÉSAR PREPARADA AL MOMENTO

Lechuga romana, crutones de pan con ajo, queso parmesano, salsa de anchoas

### ENSALADA DE PAPAS

Papas hervidas en cubos, combinadas con jamón york, apio, cebolla, perejil y mayonesa.

### ARROZ ESMERALDA

Arroz pre cocido, con vainicas, perejil, pimientos verdes, cebolla y petit pois.

### VEGETALES MIXTOS AL VAPOR

Brócoli, coliflor, zanahoria, maíz, cebolla, pimientos verdes, salteados con mantequilla.

### BROCHETAS MAR Y TIERRA

Trozos de carne de res con camarón, cebolla, chiltoma, tomate, servidas con salsa glace de viande.

### MIÑONETAS DE POLLO EN SALSA CABRALES

Torneados de pollo enrollados con tocineta, servidos con salsa de queso azul.

### TRES LECHES

Bizcocho de vainilla ahogado en tres variedades de leches.

### MINI BIZCOCHO OPERA

Finas capas de bizcocho de almendras, rellenos de crema de café con brandy.

### *CÉSAR SALAD PREPARED AT THE MOMENT*

*Romaine lettuce, garlic croutons, Parmesan cheese, and anchovy dressing.*

### *POTATO SALAD*

*Boiled potatoes in cubes, combined with York ham, celery, onion, parsley, and mayonnaise.*

### *EMERALD RICE*

*Pre-cooked rice with green beans, parsley, green peppers, onion, and petit pois.*

### *STEAMED MIXED VEGETABLES*

*Broccoli, cauliflower, carrot, corn, onion, and green peppers sautéed in butter.*

### *SURF & TURF SKEWERS*

*Pieces of beef and shrimp, with onion, bell pepper, and tomato, served with meat glaze.*

### *CHICKEN IN CABRALES SAUCE*

*Chicken medallions wrapped in bacon, served with blue cheese sauce.*

### *TRES LECHES CAKE*

*Vanilla sponge cake soaked in three kinds of milk.*

### *MINI OPERA CAKE*

*Fine almond sponge cake layers filled with coffee cream and brandy.*

## Opcion # 4 - Option 4

### FUENTE DE ENSALADA GRIEGA

Lechugas de colores, tomate, cebolla, pepino, queso feta, arugula, aceituna calamatas, vinagre balsámico y aceite de oliva.

### ENSALADA DE PASTA CON ATUN

Pasta de fusilli hervidos, cebolla, tomate, apio, atún, pimientos de colores y mayonesa.

### ARROZ PRIMAVERAL

Arroz pre cocido con cebolla, frijolitos verdes, maíz, perejil, petit pois y azafrán.

### PURE DE PAPAS

Papas majadas con crema, mantequilla y leche.

### FILETE DE PARGO GRENOBLESA

Filete de pargo a la plancha, servido con salsa grenoblesa a base de cebolla, tomate, perejil, alcaparra, vino blanco y crema dulce.

### MEDALLONES DE RES CHASSEUR

Filete de res al grill rebozado con salsa cazadora, a base de hongos, cebolla, tomate, vino tinto y salsa demi glace.

### PROFITEROLES DE VAINILLA

Bolas de pasta choux rellena de crema pastelera con frutos secos. (Almendras, nueces, coco y mani)

### TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO

Bombones de bizcocho de sabores, glaseados con chocolate blanco.

### GREEK SALAD PLATTER

Mixed lettuce, tomato, onion, cucumber, feta cheese, arugula, Kalamata olives, balsamic vinegar, and olive oil.

### PASTA SALAD WITH TUNA

Boiled screw pasta, onion, tomato, celery, tuna, bell peppers, and mayonnaise.

### SPRING RICE

Pre-cooked rice with onion, green beans, corn, parsley, petit pois, and saffron.

### MASHED POTATOES

Mashed potatoes with cream, butter, and milk.

### GRENOBLESE RED SNAPPER FILLET

Grilled red snapper fillet served with a Grenoble sauce made from onion, tomato, parsley, capers, white wine, and cream.

### BEEF MEDALLIONS CHASSEUR

Grilled beef fillet served with a hunter sauce made with mushrooms, onion, tomato, red wine, and demi-glace sauce.

### VANILLA PROFITEROLES

Choux pastry balls filled with pastry cream and nuts (almonds, walnuts, coconut, peanuts).

### WHITE CHOCOLATE TRUFFLES

Flavor-filled sponge cake bonbons coated in white chocolate.

## Opcion # 5

### BOUQUET DE LECHUGAS

Lechugas de colores atadas con puerro, acompañada con tomate pelado sin semilla, espárragos verdes y palmito.

### ANTI-PASTO ITALIANO

Berenjena asada, zucchini asado, pimientos asados, queso provolone y jamón prosciutto.

### BISQUE DE HONGOS SILVESTRES.

Sopa a base de hongos porcini, hongos shiitake, champiñones, portobello, crema dulce y coñac.

### ARROZ ALMONDINI

Arroz precocido, con chile morrón, aceite de oliva, almendras tostadas y rebanadas, perejil picado y una pizca de salsa soya.

### ATADO DE VEGETALES

Manojos de Vainicas, zanahorias, ayote, pipián al vapor con mantequilla.

### FILETE DE RES TRINCHADO AL MOMENTO

Lomito de res trinchado al momento, y servido con salsa de ciboulette y bearnesa.

### LINGUINE A LA RICOTTA

Pasta de linguine hervidos al dente y servidos con una salsa de queso ricotta.

### BROCHETAS DE CAMARONES AL AJO

Cuatro unidades de camarones 21-25 und, en pincho con salsa cremosa de ajo fresco, perejil picado y vino blanco.

### FUENTE DE CHOCOLATE

Fuente de chocolate fundido servido con pincho de frutas fresca.

### MINI PASTERIA FRANCESA

Variedad de trufas y pastelitos de sabores.

**Nota: Cargo de \$5 adicionales por persona.**

## Option 5

### LETTUCE BOUQUET

Mixed lettuces tied with leeks, served with peeled and seedless tomatoes, green asparagus, and hearts of palm.

### ITALIAN ANTIPASTO

Roasted eggplant, roasted zucchini, roasted peppers, provolone cheese, and prosciutto ham.

### WILD MUSHROOM BISQUE

A soup made with porcini, shiitake, button, and portobello mushrooms, cream, and brandy.

### ALMONDINI RICE

Pre-cooked rice with bell peppers, olive oil, toasted almonds, parsley, and a dash of soy sauce.

### VEGETABLE BUNDLE

Steamed green beans, carrots, pumpkin, and squash with butter.

### CARVED BEEF TENDERLOIN

Freshly-carved beef tenderloin, served with chive and béarnaise sauce.

### RICOTTA LINGUINE

Al dente linguine pasta served with a ricotta cheese sauce.

### GARLIC SHRIMP SKEWERS

Four large shrimp on skewers served with a creamy garlic and white wine sauce with fresh parsley.

### CHOCOLATE FOUNTAIN

Chocolate fountain served with fresh fruit skewers.

### MINI FRENCH PASTRY

A variety of truffles and flavored pastries.

**Note: An additional \$5 per person.**

## Option 5

### ENSALADA CESAR CON POLLO

Lechuga romana, crutones de pan con ajo, pollo asado al grill, queso parmesano, salsa de anchoas preparada al momento.

### ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de tomate con queso mozzarella, servida con salsa pesto.

### ESTACION DE FIAMBRES

Estación de quesos importado con embutidos, servidos con tostadas Melba y galletas.

### BISQUE DE CAMARONES

Fumet concentrado de camarones, enriquecido con vegetales y brandy.

### PIERNA DE CERO AHUMADA

Pierna de cerdo ahumada, trinchada al momento, servida con salsa de manzanas.

### ARROZ CON AZAFRAN

Arroz precocido, aromatizado con flores de azafrán y elaborado con caldo de aves.

### CANASTAS DE VEGETALES AL GRATIN

Cesto de tomates rellenos con brócoli, coliflor, zucchini, gratinado con queso mozzarella.

### NAPLEONES DE ROBALO EN SALSAS CARDENAL

Mil hojas de robalo torneados en cilindro, servido con salsa blanca de fumet de langosta y pimienta de cayena.

### TORNEADOS DE RES AL CABERNET SAUVIGNON

Solomillos de res rebozado en vino tinto, servidos con salsa española con reducción de vino cabernet Sauvignon.

### FUENTE DE CHOCOLATE

Fuente de chocolate fundido servido con pincho de fruta fresca.

### MINI PASTERIA FRANCESA

Variedad de trufas y pastelitos de sabores.

**Nota: Cargo de \$5 adicionales por persona.**

## Option 6

### CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Romaine lettuce, garlic croutons, grilled chicken, Parmesan cheese, and anchovy dressing prepared fresh.

### CAPRESE SALAD

Tomato slices with mozzarella cheese served with pesto sauce.

### COLD CUTS STATION

Imported cheeses with cold cuts, served with Melba toast and crackers.

### SHRIMP BISQUE

Concentrated shrimp fumet, enriched with vegetables and brandy.

### SMOKED PORK LEG

Freshly-carved smoked pork leg served with apple sauce.

### SAFFRON RICE

Pre-cooked rice flavored with saffron flowers and prepared with poultry broth.

### GRATINATED VEGETABLE BASKETS

Tomatoes filled with broccoli, cauliflower, zucchini, and baked with mozzarella cheese.

### NAPOLEON SEA BASS IN CARDENAL SAUCE

Sea bass mille-feuille served with a white sauce made from lobster stock and cayenne pepper.

### BEEF MEDALLIONS WITH CABERNET SAUVIGNON

Beef tenderloin medallions in red wine served with an Espagnole sauce with Cabernet Sauvignon wine reduction.

### CHOCOLATE FOUNTAIN

Chocolate fountain served with fresh fruit skewers.

### MINI FRENCH PASTRY

A variety of truffles and flavored pastries.

**Note: An additional \$5 per person.**



## MENU DE BOCAS PARA COCTEL O BRINDIS

### **Opción # 1**

Brochetas de queso. (Frío)

Profiteroles de pollo. (Frío)

### **Opción # 2**

Tartaletas de pollo. (Frío)

Cornet de jamón con ensalada rusa. (Frío)

### **Opción # 3**

Brochetas de cerdo Yakitori. (Caliente)

Bombones de pollo en salsa BBQ. (Caliente)

### **Opción # 4**

Sate de pollo al sésamo. (Caliente)

Dedos de pollo empanizados. (Caliente)

### **Opción # 5**

Profiteroles de atún. (Frío)

Brochetas de res en su jugo. (Caliente)

Canapé de cangrejo. (Frío)

**Nota: Cargo de \$2 adicionales por Bocadillo por persona**

### **Opción # 6**

Canapé de camarones. (Frío)

Coquetas de jamón y queso. (Caliente)

Brocheta de queso y aceitunas. (Frío).

**Nota: Cargo de \$2 adicionales por Bocadillo por persona**

## COCKTAIL HOUR MENU

### **Option 1**

Cheese Skewers (Cold)

Chicken Profiteroles (Cold)

### **Option 2**

Chicken Tartlets (Cold)

Ham Cornets with Russian Salad (Cold)

### **Option 3**

Yakitori Pork Skewers (Hot)

Chicken Meatballs in BBQ Sauce (Hot)

### **Option 4**

Sesame Chicken Satay (Hot)

Breaded Chicken Fingers (Hot)

### **Option 5**

Tuna Profiteroles (Cold)

Beef Skewers in its Own Juices (Hot)

Crab Canapés (Cold)

**Note: An additional \$2 per appetizer per person.**

### **Option 6**

Shrimp Canapés (Cold)

Ham and Cheese Croquettes (Hot)

Cheese and Olive Skewers (Cold)

**Note: An additional \$2 per appetizer per person.**