

FECHA

/

/ 2022

&



PROPUESTAS DE MENÚ SAN AGUSTÍN

BIENVENIDA

AGUAS PARA RECEPCIÓN

- Horchata.
- Jamaica.
- Tamarindo.

CANAPÉS

- Chilapita de chicharrón, queso panela y guacamole.
- Taquitos dorados de pollo o carne de res.
- Quesadilla de queso con epazote.
- Inditas de flor de calabaza.

BANQUETE

ENTRADAS

- Ensalada griega.
- Crepa de champiñones.
- Ensalada de lechugas orgánicas con frutos rojos.
- Tamal en espejo de flor de calabaza con quelites.

CREMAS Y SOPAS

- Crema de cilantro (manzana).
- Crema de berenjena con almendra fileteada.
- Crema de pasilla (queso).
- Crema de chicharrón (aguacate y queso).
- Crema de jitomate rostizado (crotones).
- Sopa de milpa.

GUARNICIONES

- Puré de papa.
- Atado de zanahoria y calabaza.

PLATO FUERTE

- Pechuga rellena de espinaca en salsa de pimientos.
- Pechuga rellena de queso a los 3 chiles.
- Pechuga rellena de jamón y queso en salsa Pomodoro.
- Lomo de cerdo en salsa de tamarindo.
- Lomo en salsa de mango.
- Lomo en manchamantel.

POSTRES

- Até de guayaba (mousse).
- Strudel de manzana.
- Pay de limón.
- Mousse de chocolate.
- Brownie.

EVENT DESIGNER

+52 55 1141 1068

hola@chulavista.mx



HACIENDA
COMPOSTELA



RAÍCES
MÉXICO



OLIVO &
ROMERO



LUNAH
ECO-RESORTS & HOTELS