

MENÚ TIPO BUFFET

A quien corresponda.

A continuación, se les presenta las opciones de menú para 150 personas, de acuerdo a la solicitud realizada para el cambio de Box Lunch del martes 8 a Comida Buffet, para recibir a los asistentes al evento de UNESCO

En esta selección encontrará la sugerencia.

1. Barra complementos
2. Dos opciones de ensaladas
3. Dos opciones de sopas y/o cremas
4. Dos opciones de fuertes
5. Dos opciones de guarniciones
6. Dos opciones de postres

Sin más de momento quedamos a su entera disposición.

Día 08 de septiembre Comida

Barra de complementos

- Bollos
- Tostadas (Totopos)
- Tortilla
- Guacamole
- Pico de Gallo
- Cebolla Curtida
- Salsas
- Queso y crema
- Aceite de Oliva
- Sal y Pimienta
- Mermeladas de la Casa
- Vinagretas

Ensaladas

Ensalada de manzana, betabel y nuez, con hojas verdes, queso crema y vinagreta de miel y mostaza.

Ensalada de nopales, con jitomate cherry, cebolla morada, cilantro y queso fresco, acompañada de vinagreta de limón y orégano.

Cremas y Sopas

Sopa de tortilla tradicional, con jitomate, chile pasilla, tortilla frita, aguacate, queso fresco y crema.

Crema de elote tatemado, con un toque de chile de árbol y epazote.

Plato fuerte

Filete de robalo a la veracruzana, con jitomate, aceitunas, alcaparras, cebolla y chile güero.

Costilla de cerdo en adobo de tres chiles

Complementos

Frijoles de la olla

Arroz a la primavera (elote, zanahoria, chícharos).

Postres

Tabla mixta de postres al centro