

## MENUS DE BODAS CAMPESTRES



### MENU 1

Entrada: cocktail de palmito y camarones

Sorbete: melón y menta

Principal: medallón de res en salsa curry, medallón de pollo enrollado de tocino en salsa de vino blanco, papa pera, ensalada waldorf (manzana, piña, zanahoria, uvas, apio) vinagreta de de mayonesa y yogurt

Postre: canasta rellena de helado de chocolate con salsa de kiwy

### MENU 2

Entrada: rosa de jamón bayenne, decorada con vegetales.

Sorbete: frutilla

Principal: medallón de cerdo a la hawaiana (salsa de soya, miel) cordon bleu de pollo, manzana caramelizada con col morada, papa rosti con tocino, ensalada rusa (pollo en cubos, arvejas, zanahoria, col, nabo, mayonesa de limón y lechuga romana)

Postre: tiramisú

### MENU 3

Entrada: canelón de mariscos

Sorbete: café banana (licor de banana, licor de crema de cacao, café caliente y crema)

Principal: medallón de pollo florentina, medallón de res con duxella de champignones en salsa de pimienta, ensalada crispy (lechuga escarola, aguacate, naranja, coco rallado y almendras)

Postre: bacherín de guanabana en salsa de chocolate

### MENU 4

Entrada: trucha marinada sobre cama de lechuga

Sorbete: sueño de durazno

Principal: medallón de filet mignón con salsa de champignones, medallón de corvina en salsa de ciruelas. Papa torneada salteada al perejil, ensalada caesar.

Postre: brochetas de fruta a la parrilla con finas especias.

### MENU 5

Entrada: canelón gratinado con salsa bechamel relleno de salsa bolognesa

Sorbete: limón

Principal: pollo relleno de espinaca con salsa de tomillo y romero, lomo de res en salsa de vino tinto, croqueta de papa, arroz tres colores, hoja de zuchini, perlas de papanabo y melón, flor de brócoli

Postre: mousse de chocolate, crema y salsa de frutillas y/o mora.

