BANQUETES EVEREST

MENÚ 3 TIEMPOS
$1,056 pesos por persona más IVA.

MENÚ 4 TIEMPOS
$1,200 pesos por persona más IVA.

ENTRADA
(1 a elegir)

ENSALADAS
- Ensalada de espinacas, fresas, nueces garapiñadas y balsámico.
- Ensalada capress
- Ensalada griega
- Teja de queso parmesano, espuma de aguacate y perejil frito.
- Ceviche peruano
- Carparccio de betabel con queso de cabra

CREMA
- Crema de jitomate rostizado con guarnición de queso de cabra y albahaca.
- Crema de chile poblano con guarnición de flor de calabaza y elote tierno.
- Crema de elote con elote tierno al grill.
- Crema de chicharron.

PASTA Y TARTAS
- Fetuccini a la carbonara con coliflor rostizada y champiñones.
- Spaghetti al pesto casero y parmesano
- Penne con salsa arriabata
- Fussili al pesto y limón.
- Tagliatella al pomodoro y aceituna negra.
- Tarta de jitomate cherry y aceitunas negras al horno.
- Tarta de palmitos y elotes tiernos.

PLATO FUERTE
(1 a elegir)
- Pollo marinado en limón eureka, finas hierbas y papas cambray con romero.
- Pollo oriental en salsa estilo teriyaki acompañado de arroz silvestre.
- Suprema de pollo en salsa de setas con atadito de verduras.
- Filete de res en salsa de pimienta negra acompañado de papa gratín y espárragos.
- Lomo en salsa de vino tinto acompañado de pure de camote.
- Lomo de cerdo con salsa de tamarindo acompañado de champiñones salteados.
- Pierna de cerdo a los tres chiles con pure de manzana.
- Pescado blanco en adobo acompañado de verduras al vapor.
- Atún sellado con costra de ajonjolí acompañado de ensalada verde

POSTRES
(1 a elegir)
-
- Deconstrucción de cheescake.
- Tiramisú
- Pastel de zanahoria
- Strudel de manzana
- Pastel de elote con dulce leche
- Crumble de manzana con helado de vainilla.
- Texturas de chocolate
- Creme bruleé.

Incluye: Coordinación, planeación, meseros y capitanes por 8 horas, mobiliario, mantelería, vajilla, mezcladores y cristalería.