

**MENÚ 1:**  
ENSALADA DE 3 LECHUGAS  
CREMA DE CILANTRO  
LOMO DE CERDO AL TAMARINDO

**MENÚ 2:**  
KUSHIAGE DE QUESO  
PASTA ALFREDO  
CHULETA DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

**MENÚ 3:**  
TORRETA DE QUESO Y AGUACATE  
PENNE ARRABIATA  
PECHUGA RELLENA ENVUELTA EN BACON

**MENÚ 4:**  
CROCHETE DI POLENTA  
CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO  
PECHUGA CORDON BLUE

**MENÚ 5:**  
ENSALDA DE FRUTOS ROJOS  
LINGUINI A LA CARBONARA  
MEDALLON DE FILETE

**MENÚ 6:**  
ENSALADA DE CHAMPIÑONES  
FETUCCINI AL BURRO  
RIB EYE

**1 POSTRE A ELEGIR:**  
CHEESECAKE  
ÓPERA  
TIRAMISÚ

ATTE:  
Jesús Coronel  
Asesor de eventos  
55 7301 2190  
jcoronel@banqueteeventos.com.mx

**POLITICAS DE CONTRATACIÓN**  
Anticipo del 10% del total, al cierre de contrato.  
Plan de pagos mensual.  
Liquidación 20 días antes del evento.  
En caso de requerir factura costo más IVA.  
Precios Sujetos a Cambio sin previo aviso.