



*Menú 3 tiempos*

DAYS GOURMET CATERING





ENTRADAS



## ENSALADAS

- **Toronto:** Mix de lechugas, fresa, manzana, queso de cabra y nuez caramelizada, aderezada con vinagreta balsámica
- **Silvestre:** Mix de lechugas, manzana, champiñones, fresa, pimiento naranja y amarillo. Acompañada de aderezo de cilantro de la casa
- **César:** Mix de lechugas, crutones, queso parmesano fresco, tomates cherry y aderezo césar
- **Mediterráneo:** Mix de lechugas, aceituna, tomate cherry, palmito, aceituna, aguacate, queso mozzarella fresco con vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico

## CREMAS

- Crema de zanahoria con esencia de romero
- Crema de papa y poro
- Crema de elote y epazote



**PLATO FUERTE**



## RES

- Rollo de carne, relleno de jamón, queso mozzarella y espinacas envuelto en tocino bañado en gravy de champiñones
- Lasaña boloñesa

## CERDO

- Lomo mechado en 3 Chiles, relleno de pasas, tocino, nuez y almendra, mechado en adobo de 3 chiles
- Chuletas de cerdo ahumadas con vino blanco sobre cama de pimientos dulces
- Lomo glaseado, relleno de ciruela pasa, tocino, jalapeño y nuez con glaseado de chabacano

## PESCADO

- Salmón al grill relleno de queso de cabra sobre cama de papa al romero y pimientos asados
- Spaghetti con camarones salteados al vino blanco con chile morita

## AVE

- Pechuga de pollo en salsa de vino blanco y mostaza sobre cama de papa cambray a las finas hierbas
- Pechuga de pollo al grill bañada en crema de champiñones
- Pechuga de pollo a la parmagiana, sobre cama de spaghetti con esencia de limón eureka bañada en salsa de vino blanco y alcaparras
- Pechuga de pollo a las finas hierbas bañada en salsa cremosa de espinacas, alcachofa y tomate deshidratado

## VEGETARIANO

- Lasagna de vegetales al grill acompañada de queso crema, salsa marinara y queso mozzarella gratinado





GUARNICIONES



# GUARNICIONES

- Canasta de hojaldre rellena de crema de espinacas y tres quesos
- Puré de Camote
- Spaghetti 3 quesos
- Papa rellena al horno
- Puré de papa
- Palitos de verdura al la mantequilla
- Zanahorias tricolor al grill
- Betabel con cremoso de queso de cabra y nueces caramelizadas
- Zanahorias caramelizadas





POSTRES



# POSTRES

- Mostachón de fresa
- Tiramisú
- Tarta de queso con manzana y canela
- Pastel de chocolate con crema de avellanas
- Carlota de limón con frutos rojos
- Muffin de elote con betún cremoso de dulce de leche y palomitas caramelizadas

DAYS GOURMET CATERING



*¡Comunícate con nosotros!*

PRECIO POR MENÚ 3 TIEPOS POR PERSONA

Incluye:

- 1 opción de entrada
- 1 opción de plato fuerte
- 1 opción de guarnición
- 1 opción de postre

Tenemos las opciones ideales para tu gran día, ¡te podemos apoyar en cada paso!

Teléfono: 818 253 88 27

E-mail: [info.daysgourmet@gmail.com](mailto:info.daysgourmet@gmail.com)

**DAYS GOURMET CATERING**