

MENÚ



Catering. LAET

Entrada.



Pasta Carbonara.

- Pasta al dente condimentada con una salsa carbonara a base de tocino, queso parmesano y vino blanco.



Quiche lorraine.

- Pastel salado a base de " Masa quebrada" con una salsa blanca a base de crema, queso gouda y champiñones.



Ensalada Cesar.

- Mix de lechugas, con crotones y aderezo cesar.

Plato fuerte.



Filete de res con salsa de vino tinto.

- Filete de res bañado en salsa de vino tinto



Atún con costra de ajonjolí.

- Atún sellado a la plancha con costra de ajonjolí blanco y negro.



Pollo a la mostaza.

- Pechuga de pollo bañada en una salsa a base de mostaza y miel.

Postre.



Mousse de Chocolate.

- Mousse de chocolate montado sobre una copa y decorado con Crema batida y frutos rojos.



Pay de manzana.

- Mini pay con base de masa hojaldre y relleno de manzana Golden y canela molida.



Mini pastelito de chocolate.

- Mini pastelito de chocolate decorado con crema batida y frutos rojos.