

# 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.