



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## MENÚ

### PAELLA A LA LEÑA

- Pescadillas.
- Caldo de Camarón.
- Paella a la leña. (Puede ser elaborada durante el evento.)

### BARRA ORIENTAL

- Variedad de sushi: Pepino, aguacate, mango, queso Philadelphia, salmón, cangrejo, atún, camarón, alga, ajonjolí, etc. Incluye salsa itto y soya. (Elaborados durante el evento)

### BARRA ITALIANA

#### (1) ENTRADA a elegir:

- Hongo Portobello gratinado, a las finas hierbas.
- Berenjena con queso de cabra y tomate asado.

#### (4) PASTAS a elegir:

- **Penne arrabiata.** Salsa de tomate con ligero toque picante.
- **Minestrone carbonara.** Con chícharos, tocino y queso parmesano.
- **Fetuchini gamberi.** Con crema al chipotle y camarones.
- **Fusilli al pesto.** Salsa de pesto con queso de cabra.
- **Tortellini tuto formaggi.** Pasta rellena a los 4 quesos.
- **Lasaña tradicional.**
- **Lasaña vegetariana.**
- **Macarrones Alfredo con pollo.**

#### (2) ENSALADAS a elegir:

- **De la casa.** Mix de lechugas, pera, manzana, queso de cabra y aderezo calipso.
- **Cítrica.** Mix de lechugas, supremas de naranja, mandarina y toronja.
- **Griega.** Mix de lechugas y espinacas, yogurt y frutos secos.
- **Espinaca.** Con tocino y queso roquefort.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## PARRILLADA ARGENTINA

### ENTRADAS:

- **Empanadas.** Queso, queso con espinacas o carne molida. (2) empanadas por persona.
- **Pasta Fusilli.** Al pesto con queso de cabra y nuez.

### (1) EMBUTIDO a elegir:

- Chorizo.
- Chistorra.

### (4) CORTES a elegir:

- Arrachera.
- Vacío.
- Cuadril.
- Bife de chorizo.
- Churrasco.
- Entraña.

## PARRILLADA MEXICANA

- Ensalada de nopales, cebollitas cambray, tortillas, salsa verde y roja, cilantro, piña y chiles toreados.

### (4) CORTES a elegir:

- Pollo.
- Pollo enchilado.
- Cecina.
- Cecina adobada.
- Longaniza.
- Chuleta.
- Pastor.
- Bistec con queso.
- Arrachera. \*
- Rib Eye. \*

\*Costo adicional.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## TAQUIZA

- Tortillas, Arroz, Frijoles refritos, limones y salsas.

### (4) GUISADOS a elegir:

#### AVE

- Mole verde.
- Mole rojo.
- Pibil.
- Alambre.
- Adobado.
- Milanesa empalizada.

#### RES

- Tinga.
- Picadillo.
- Bistec con papas.
- Bistec a la mexicana.
- Bistec en salsa pasilla.
- Alambre.
- Milanesa empalizada.

#### CERDO

- Cochinita Pibil.
- Costillas en chile pasilla ó morita.
- Longaniza con papas.
- Longaniza con nopales.
- Longaniza en salsa verde.
- Chicharrón en salsa verde ó roja.
- Chuleta ahumada.
- Chuleta a la mexicana.
- Cerdo con verdolagas.
- Alambre de pastor.
- Cecina enchilada.

#### VEGETARIANOS

- Rajas con crema.
- Calabacitas con elote y queso.
- Hongos.

## 3 ó 4 TIEMPOS

(Elige a tu gusto entre 3 ó 4 tiempos)

### ENTRADAS

- **Napoleón de jitomate.** Lechuga y jitomate con queso de cabra al pesto.
- **Indias vestidas.** (En temporada) Flor de calabaza empanizada, rellena de requesón con espejo de tomate rojo.
- **Torre de salmón con mozzarella.** Salmón ahumado con pico de gallo de mango y balsámico.
- **Tarta de elote.** Servido en salsa poblana.
- **Rollo primavera.** Pasta won ton rellena de verduras.
- **Seta.** Hongo en reducción de tamarindo.
- **Strudel de verduras.** Hojaldre relleno de verduras con espejo de salsa italiana.
- **Portobello.** Hongo en salsa de vino tinto.
- **Crujiente de mole.** Hojaldre relleno de pollo con mole.
- **Crujiente relleno.** Hojaldre relleno de espinacas con champiñones, toque de tocino y salsa italiana.
- **Molote poblano.** Crepa rellena de verduras y salsa de poblano.
- **Tacos de jamaica.** En salsa de tamarindo con coco.

### CREMAS Y SOPAS

- **Chicharrón.** Con guarnición de chistorra.
- **Mixta mexicana.** Chile poblano y elote.
- **Nogada.** Crema de nuez.
- **Hongos.** Champiñones con ligero epazote.
- **Poblana.** Chile poblano, ligeramente picoso y queso blanco.
- **Canaria.** Pimiento marrón amarillo con guarnición de pepita verde.
- **Cilantro.** Con guarnición de piñones.
- **3 quesos.** Manchego, Gouda y un ligero toque de Roquefort.
- **Azteca.** De frijol con toque de chipotle y guarnición de tortilla frita.
- **Paraíso.** De manzana.
- **Calabaza.** Con un toque de azafrán.
- **Flor de calabaza.** Flor de calabaza con champiñones, calabaza, setas, chile poblano y cubitos de queso blanco.

### PASTAS

- **Fusilli, Tallarines, espagueti, penne, farfalle ó fettuccini.** En salsa italiana, boloñesa, arrabiata, al burro, poblana o al vino blanco.
- **Ravioles en salsa italiana.** Rellenos de espinaca, carne o queso ricotta.
- **Lasaña vegetariana.** Con espinaca, pimiento y champiñones.
- **Lasaña.** La tradicional de carne.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

### **PLATO FUERTE + GUARNICIÓN**

- **Suprema de pollo.** Pechuga de pollo en salsa: Uva, pimiento, chile poblano con queso ó champiñones.
- **Medallones de pollo.** Rellenos de: Requesón con espinaca, champiñones ó jamón serrano con queso. Con Salsa: Italiana, Bechamel, Queso ceniza, Pimiento rojo asado ó bayas rojas.
- **Medallones de cerdo.** Lomo rebanado en salsa: Ciruela con brandy, Tocino y gravy, Al Vino tinto ó blanco, A la naranja, Frijol con chipotle ó Queso con uvas.
- **Filete de Res.** Medallones al Vino tinto con portobello, a las 3 Pimientas ó a la Mostaza.
- Pescado. Mero ó Salmón, al Mango con chile estilo Thai, Tamarindo c

### **GUARNICIÓN**

- Verduras a la mantequilla.
- Papas cambray, al ajillo, al perejil ó adobadas.
- Ensalada mixta,
- Puré de papa ó camote
- Papa pera.
- Espinacas a la mantequilla.
- Fritura de verduras.
- Variedad de verduras baby al tocino.
- Champiñones al ajillo ó al vino blanco.
- Atado de ejotes.

### **POSTRE**

- Crujiente de fresa ó mango. (En temporada)
- Panacota de mango con kiwi. (En temporada)
- Leche frita con dulce de leche y rompopé.
- Rollito de plátano con salsa de caramelo.
- Mousse de Guayaba.
- Brownie.
- Tartaleta de frutas con crema pastelera.
- Tartaleta de manzana y plátano.
- Deleite de manzana. Pasta filo con salsa de caramelo.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## CANAPÉS

### (5) CANAPÉS a elegir:

#### SALADOS

- Tapa de jamón serrano.
- Tapa de tortilla española.
- Pincho de chistorra al vino con tocino.
- Canapé de jamón serrano y espárrago.
- Mousse de Salmón ahumado.
- Pan negro con queso de cabra, salmón y caviar.
- Rollito primavera de verduras y pato.
- Shot de Ceviche Peruano.
- Mousse de cangrejo king crab.
- Sushi.
- Mousse de camarón.
- Pincho de ensalada Caprese.
- Mini tostada de atún con mango.
- Jamón serrano con higo y kiwi.
- Tomate cherry con cangrejo king crab.
- Tosti de queso crema con caviar rojo.

#### DULCES

- Mango con espuma de fresa.
- Delirio de fresa. (Tapa con fresa, jocoque y blue berry).
- Tartaleta de nutella con plátano y nuez.
- Brownie.
- Profiteroles.
- Uvas con queso y nuez.
- Fresas cubiertas con chocolate.
- Dados de pay de queso y queso con zarzamora.
- Manzana caramelizada en pan negro con queso azul.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## TAPAS

### (5) TAPAS a elegir:

- Pan tomate con jamón serrano.
- Pincho de tortilla española.
- Brocheta mediterránea. Aceitunas negras, verdes y cebollitas en escabeche.
- Champiñones emperejilados.
- De Atún en escabeche.
- De anchoas.
- De Queso manchego curado.
- Pimiento piquillo relleno de camarón.
- De Chorizo español.
- De papas alioli.
- Espárragos con jamón serrano.
- De Mejillones en escabeche.
- De Morcilla de arroz.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

## DESAYUNOS Y BRUNCH

Todas nuestras opciones incluyen: Jugo, fruta, café, pan blanco y pan dulce.

### **OPCIÓN 1 Desayuno**

#### **(1) PLATILLO a elegir:**

- Tortilla campesina. En salsa roja o verde.
- Huevos. Al gusto, acompañados de frijoles.
- Chilaquiles con pollo. Verdes o rojos.
- Puntas de res al chipotle.

### **OPCIÓN 2 Desayuno**

#### **(1) PLATILLO a elegir:**

- Chilaquiles con carne asada.
- Chilaquiles con cecina enchilada.
- Machaca con huevo.
- Crepas rellenas de Pollo, Champiñones o Rajas, en salsa de queso ó chipotle.

### **OPCIÓN 3 Buffet**

#### **Incluye todas las opciones.**

- Huevos. Al gusto, acompañado de frijoles.
- Chilaquiles con pollo. Verdes o rojos.
- Chicharrón en salsa. Verde o roja.
- Puntas de res al chipotle.

### **OPCIÓN 4 Buffet**

#### **Incluye todas las opciones.**

- Huevos. Al gusto, acompañados de frijoles.
- Chilaquiles con pollo. Verdes o rojos.
- Chicharrón en salsa. Verde o roja.
- Puntas de res al chipotle.
- Tamalitos.
- Bagels con queso Philadelphia y Salmón.



Satélite, Edo. Méx.  
eventosgarciacaballero@gmail.com  
www.eventosgarciacaballero.com

(55) 5572 9778

### **OPCIÓN 5 Buffet Adultos y Niños**

**Incluye todas las opciones.**

- Huevos. Al gusto, acompañados de frijoles.
- Hot Cakes.
- Chilaquiles con pollo. Verdes o rojos.
- Chicharrón en salsa. Verde o roja.
- Molletitos.
- Mini Banderillas.

### **BARRA INFANTIL**

#### **(1) ENTRADA a elegir:**

- Cocktail de frutas.
- Verdura picada (Zanahoria, Pepino y Jícama.)

#### **(1) PLATO FUERTE a elegir:**

- Alitas de pollo BBQ.
- Tiritas de pechuga de pollo.
- Banderillas.
- Códigos con queso.
- Deditos de pescado.
- Ensalada de pollo.
- Espagueti a la boloñesa.
- Hamburguesa.
- Hot Dog.
- Cuernito de pollo, atún ó jamón con queso.
- Mini chapata de ensalada de pollo.
- Palomitas de pollo.
- Tornillos con salchicha.
- Tortita de jamón con queso.

#### **(1) GUARNICIÓN a elegir:**

- Papas a la francesa.
- Puré de papa.
- Ensalada de manzana con bombones.

#### **POSTRE.**

- Helado.