



ENTRETIERRAS.

TEMPORADA DECEMBRINA

MENÚ DE EVENTOS

¡Nuestra pasión, hacer de tu evento
toda una experiencia!

TEMPORADA DECEMBRINA



A elegir 4 tiempos:

Ensaladas

Ensalada de manzana

Tradicional de manzana, pasas, nuez y salsa de canela y especias.

Ensalada tibia

Mix de lechugas, manzanas tatin y queso brie en aderezo de nuez.

Ensalada de betabel

Betabel, jícama, zanahoria, supremas de naranja en su jugo y frutos secos.

Ensalada de tiempo

Mix de lechugas, uva pasa, supremas de mandarina, queso de cabra y vinagreta de tejocote.

Pastas y sopas

Lasaña boloñesa

Tradicional bolognesa de res con pasta lasaña fresca hecha en casa, gratinada con un toque de queso granapadano.

Ravioles en salsa de tomates

Ravioles de pasta fresca hecha en casa rellenos de queso gorgonzola, en salsa de tomates rostizados y un toque de aceite de trufa.

Nuestra versión marina

Pasta tagliatelle en salsa blanca de mariscos y vino blanco, salmón, pulpo y camarón.

De cilantro y almendras

Crema de cilantro servida con pan brioche recién horneado y almendras fritas.

Camote y peras

Crema de camote rostizado servido con pan de hierbas y perlas de pera a la mantequilla en lenta cocción.

Los fuertes

Terrina de pavo

Terrina de pavo y frutos secos en salsa de ciruelas.

Cerdo al tamarindo

Costilla de cerdo en salsa de tamarindo servido con papas y tomatillos al ajillo.

Cerdo en frutas

Filete de cerdo mechado en puré de tejocote y salsa corta de mandarina.

Filete a la pimienta

Filete de res en salsa de cuatro pimientos servido con espinas a la inglesa y puré de papa y ajo confitado.

Pollo en laca de guajillo

Pechuga de pollo en laca de chile guajillo servido con papas gratín y puré de ayocotes.

Chamorro al ratatouille

Chamorro de cerdo en salsa de hongos y vino blanco servido con puré de ratatouille y ensaladita de quelites.

Filete de res en col

Filete de res braseado en salsa de tuetano servido con puré de camote y col dulce con un toque de avellanas.

Postres

Strudel de manzana.

Flan de guayaba y cítricos

Tronco navideño con frutas de temporada.

Trenza navideña de queso y frutos rojos.

Mousse de manzana y frutos secos.

\$520 por persona.

* Precios de alimentos y bebidas con IVA incluido.

* Precios por persona + 15% de servicio sin IVA.

* Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Facebook and Instagram icons followed by @entretierras

Tel (222) 232.53.06 www.entretierras.com.mx

TEMPORADA DECEMBRINA



Los menús incluyen

- Menú emplatado de alta cocina.
- Pan para acompañar alimentos.
 - Hielo y refresco ilimitado.
 - Servicio de café americano.
- Salón de eventos por 5 horas efectivas.
- Montaje formal con servilleta de tela, mantel y cubre silla.
 - Mesas redondas para 10 pax.
- Cristalería, cubertería y vajilla de importación.
- Meseros de acuerdo al número de personas.
 - 1 Capitán de servicio.

**la renta del salon sera en cortesia siempre y cuando el consumo de alimentos y bebidas exceda el 100% de su valor. (aplican restricciones).*

Servicios adicionales

Descorche

Botella de vino \$100
Licor nacional \$200
Licor importado \$250
Champagne \$350

**precio por botella de 750 ml. No incluyen mezcladores especiales.*

Equipo

Cañón y pantalla \$800
Pantalla \$200
Micrófono inalámbrico \$300
Rotafolio \$150

reservaciones@entretierras.com.mx

** Precios de alimentos y bebidas con IVA incluido.*

** Precios por persona + 15% de servicio sin IVA.*

** Precios sujetos a cambio sin previo aviso.*

  @entretierras

Tel (222) 232.53.06 www.entretierras.com.mx