



GGI

Grupo de
Gastronomía
Industrial

MENÚ POR TIEMPOS

Una experiencia gastronómica estructurada y refinada. Platos servidos en secuencia para sorprender a tus invitados con sabor, presentación y equilibrio en cada tiempo.

Mínimo 25 comensales.



Elegir el menú perfecto para esa ocasión especial no es fácil. Nosotros te ayudamos con una amplia variedad de opciones para que puedas encontrar lo que mejor se adapte a tus necesidades.

ENTRADAS

Al centro *(1 entrada es para 4 personas)*

- Carpaccio de res
- Carpaccio de salmón
- Carpaccio de atún
- Portobellos relleno
- Fondutta, especialidad de la casa

Individual

- Crema tres queso
- Crema de brocoli, pimientos, champiñones, o la verdura que guste el cliente.
- Ensalada Capresse: rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca.
- Ensalada de compota de pera: lechugas mixtas y espinaca, vinagreta de cítricos, cacahuete y queso bree.
- Ensalda Cesar: lechuga orejona con aderezo cesar de la casa, parmesano y crotones.
- Ensalada de frutos rojos

PLATO FUERTE

Lasaña Siciliana: ragú de carne, bechamel, mozzarella, parmesano y salsa pomodoro.

Pollo al Bardado: rollo de pollo envuelto en tocino con un relleno de queso crema y pimiento rojo, bañado con salsa blanca de champiñones.



Pollo Piamonte: pollo al horno bañado en salsa cremosa de espinacas con parmesano.

Pechuga de pollo en salsa de pistache

Pierna mechada: pierna de puerco mechada con tocino, jamón de cerdo y vino blanco va bañada en salsa a base de su mismo jugo y champiñones.

Lomo de cerdo en salsa de ciruela

Salmón a la menier: bañado en salsa de mantequilla al limón y perejil. *

Salmón Mandorlle: salmón con costra de almendras o pistache, sobre un espejo de salsa de gorgonzola. *

Filete de res a la Bourguignon: filete bañado en salsa de vino tinto. *

**Estos platillos son con costo extra, solicitar cotización*

GUARNICIONES

- Pasta agli e oleo; con tomate seco, alcaparras y azafran.
- Pasta verde al poblano
- Pasta carbonara
- Pata 3 quesos
- Pasta pomodoro
- Arroz huertano
- Pure de papa con parmesano
- Papa horneada; papa al horno con tocino, mantequilla y queso.
- Atado de verduras
- Verduras salteadas con mantequilla y ajo
- Esparragos con mantequilla



POSTRES

- Brownie de chocolate con nieve de vainilla
- Creme briulee
- Strudell de manzana
- Tiramisu
- Pan de elote con salsa de dulce de leche y nuez
- Pay de queso con frutos rojos
- Pay de limón con merengue italiano
- Mostachon con fruta de temporada

Costo por persona \$ 360.00

EL SERVICIO INCLUYE:

- Complementos según lo requiera el menú.
- Pan con mantequilla y pan suave.
- Loza, cubietos y servilletas *(si el cliente desea una loza especial se cotiza)*.
- 2 horas de servicio.
- Personal capacitado y uniformado

Políticas:

- 1- Los precios cotizados no incluyen el IVA.
- 2- En caso de requerir factura, por favor proporcione sus datos.
- 3- Esta cotización tiene una validez de 10 (diez) días hábiles a partir de su emisión.
- 4- Cualquier cambio en el menú propuesto podrá generar un costo adicional.
- 5- Para formalizar el inicio del proyecto y reservar la fecha, será necesario un anticipo del 50% del monto total cotizado.
- 6- El saldo total del evento deberá ser liquidado un día antes de la fecha acordada. Al momento de iniciar los servicios, el pago debe estar cubierto en su totalidad.
- 7- En caso de cancelación, no se efectuará reembolso alguno.

