

MENU DE BANQUETES

BUFFET IMPERIAL

Buffet frío

Terrina de róbalo al azafrán
*
Paté de hígado al armagnac "en croute"
*
Pechugas de faisán chou-froid
*
Aspic de mariscos y salsa de estragón
*
Medallones de cola de langosta "Bella Vista"
*
Display de quesos importados en trozos
*
Caviar montado en figura de hielo y sus
guarniciones
*
Langostinos de río en frío en display
*
Platón de almejas en su concha con vinagreta de
echalote

Buffet caliente

Filete de salmón en salsa de champagne
*
Medallones de filete de res en salsa de setas y
cognac
*
Costillar de cordero al horno con costra de pan y
mostaza
*
Codorniz al sartén con salsa crema y uvas
blancas
*
Lomo de cerdo rostizado en salsa de oporto
*
Trucha a la plancha con avellanas decoradas
a la mantequilla y limón
*
Combinación de vegetales al vapor a selección
del chef
*
Fussili y jamón serrano gratinado al horno
*
Papas rebanadas "Lyonnesa"
*
Sopa: Crema de almejas, elote y queso

Todos los precios están sujetos al 15% de servicio y 15 % de IVA.
Los precios y menús están sujetos a cambio.

MENU DE BANQUETES

BUFFET IMPERIAL

Buffet de ensaladas

- Ensalada de camarón *
- Ensalada de manzanas y nuez *
- Ensalada de lechugas exóticas *
- Ensalada de pollo y tallarines orientales *
- Ensalada de papa y zanahoria *
- Ensalada de tomates y queso mozzarella *
- Ensalada de pimientos y perlas de cebolla caramelizadas *
- Ensalada de calamar y pulpo con aderezo de alcaparras *
- Ensalada de atún fresco a la parrilla con endivias *
- Ensalada de espárragos verdes enteros *
- Ensalada de ravioles rellenos de ostión ahumado servido con espinacas frescas *
- Huevos de codorniz bañados en una mayonesa al vino blanco *
- Buffet decorado con una amplia variedad de aderezos y guarniciones

Buffet de postres

- Pastel de chocolate truffa blanco *
 - Peras pochadas al vino tinto bañadas con caramelo de cassis *
 - Mousse de chocolate con amaretto *
 - Carlota de fresas y yogurt *
 - Natilla de almendra *
 - Creme Broulé *
 - Rollo primavera con frutas exóticas *
 - Crepas tibias con fresas marinadas con Gran Marnier *
 - Tiramisú con licor de café y controy *
 - Parfait de Pralineé *
 - Babaroise de tres colores *
 - Pastel de piña royal *
 - Pastel de durazno *
 - Display de frutas exóticas
- \$ 472.50 p.p.**

Todos los precios están sujetos al 15% de servicio y 15 % de IVA.
Los precios y menús están sujetos a cambio.

Radisson

MENU DE BANQUETES

SUGERENCIAS DE MENU 1ª OPCION

MENÙ DE COCINA YUCATECA

♣ PANUCHOS	\$ 36.50
♣ SALBUTES	\$ 36.50
♣ COTZITOS	\$ 36.50
♣ SOPA DE LIMA.	\$ 36.50
♣ COCHINITA PIBIL	\$ 101.80
♣ CEVICHE REGIONAL	\$ 101.80
♣ CHILE XCATIC RELLENO DE COCHINITA	\$ 51.00
♣ MOLE TRADICIONAL DE LA CASA	\$ 103.50
♣ FILETE MEZTIQUE	\$ 137.40
♣ ARRACHERA MARINADA	\$ 152.70
♣ PECHUGA DE POLLO RELLENA	\$ 104.30
♣ SOPA DE FRIJOL NEGRO	\$ 32.40
♣ PUNTAS DE RES	\$ 137.40
♣ PECHUGA DE POLLO RELLENA	\$ 114.80
♣ MIXIOTE DE CORDERO	\$ 114.80
♣ PARRILLADA NORTEÑA	\$ 144.60

Todos los precios están sujetos al 15% de servicio y 15 % de IVA.
Los precios y menús están sujetos a cambio.