

Occidental Tucancún

OPCIONES DE MENÚ TRES TIEMPOS PARA BANQUETE:

MENU OPTIONS FOR WEDDING RECEPTIONS:

MENÚ 1.

Entrada/Appetizer:

- Ensalada de tomate y queso manchego con aderezo de albahaca.
- Tomato salad and manchego chesse with basil dressing

Principal/Main:

- Rollo de filete de pescado relleno de vegetales en salsa de mantequilla blanca acompañado de arroz cremoso
- Fish fillet roll stuffed with vegetable in a White butter sauce with creamy rice

Postre/ Dessert:

- Pay de limón en salsa de mango
- Lemon pie in mango sauce

MENÚ 2.

Entrada/Appetizer:

- Crema de elote tierno con croton de queso parmesano
- Tender corn cream with a parmesan chesse cruton

Principal/Main:

- Pechuga de pollo relleno de espinaca y queso en salsa de champiñones, acompañado de puré de papa al ajo y vegetales frescos
- Chicken breast stuffed with spinach and chesse in mushrooms sauce, mashed potato with garlic and fresh vegetables

Postre/Dessert:

- Strudel de manzana en salsa de vainilla
- Apple strudel in vanilla sauce

Occidental Tucancún

MENÚ 3.

Entrada/Appetizer:

- Ensalada de espinaca, tocino y queso panela con vinagreta de pimientos
- Spinach salad with bacon and panela chesse in bell pepper dressing

Principal/Main:

- Láminas de cerdo marinados en hierbas aromáticas en salsa de ciruela negra, acompañado de vegetales al ajo.
- Pork marinated in fine herbs in plum sauce with vegetables in garlic

Postre/Dessert:

- Pastel de chocolate en salsa de fresa
- Chocolate cake in strawberry sauce