

CONDESA *df* CONDESA *df* CONDESA *df*

B U F F E T

****SERVICIO POR 2 HRS, NO INCLUYE REFRESCOS, SOLO CAFÉ AMERICANO Y TÉ**

Precio: **\$650.00 por personas**

- o Más 16% de IVA y 15% por servicio

ELEGIR: 3 ENSALADAS/ENTRADAS, 3 PLATOS FUERTES, 3 GUARNICIONES Y 3 POSTRES

E N S A L A D A S

- Ensalada de palmitos con miel de maguey y nueces enchiladas.
- Arúgula, espinaca baby, tomate deshidratado, vinagre balsámico, jitomates cherris rostizados y queso fresco de naranja
- Ensalada César Estilo Condesa*df* con pollo.

E N T R A D A S

- Ceviche de mariscos
- Tartara de atún con guacamole
- Tartara de salmón
- Tomates rostizados con queso burrata y prosciuto
- Chapata de pechuga de pavo horneada con chutney de mango y arúgula.

P L A T O S F U E R T E S

- Short rib braseado en su jugo
- Costillas de cerdo laqueadas estilo BBQ
- Arrachera marinada en casa a la parrilla
- Chamorro de cerdo glaseado en salsa de 3 chiles
- Jitomate bola relleno de tabule de lentejas y garbanzos (vegetariana)
- Robalo con hongos de temporada y salsa de champagne
- Pollito de leche rostizado en su jugo

G U A R N I C I O N E S

- Verduras a las brasas
- Arroz salvaje
- Papas cambray con mantequilla de perejil y ajo
- Espinacas a la crema trufadas
- Mil hojas de papa y tocino
- Camote a la francesa
- Pure de papa o aligot
- Puré de camote con vainilla

POSTRES

- Variedad de trufas (coco, amaretto, café, cocoa, pistache, etc)
- Tarta de frutos rojos con chocolate blanco
- Tarta de manzana
- Tarta de chocolate
- Tarta de nuez
- Flan de cajeta
- Flan de queso
- Pastel de zanahoria
- Pastel de chocolate
- Pastel selva negra
- Pastel red velvet
- Brownies de chocolate
- Brownies de matcha
- Blondies
- Mini conitos de mousse de chocolate
- Verrine de zanahoria
- Verrine de chocolate
- Pastel opera
- Pastel de mil hojas
- Churros con cajeta
- Macarrones

CONDESA *df* CONDESA *df* CONDESA *df*