



# BANQUETES

CENTRO ESPAÑOL

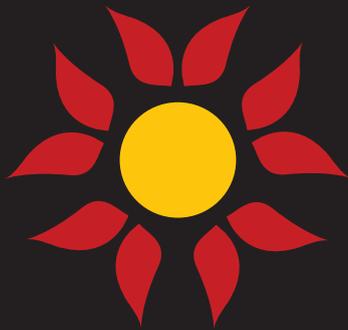
DESAYUNOS · COMIDAS

CENAS · COCKTAIL O BRINDIES

BARRAS TIPO BUFETT · MENÚS TEMÁTICOS

· BEBIDAS ·

EJECUTIVOS · GRADACIONES



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA \$ 250.00  
(Doscientos cincuenta pesos 00/100 m.n.)  
Servicio 15 % del total de alimentos y  
bebidas.

Estos precios no incluyen el impuesto al  
valor agregado.

**BARRAS**  
**TIPO**  
**BUFFET**

## BARRA ITALIANA

Carpaccio de Res con Láminas de Parmesano  
Carpaccio de Salmón con Vinagreta de Alcaparra  
Flor de Calabaza Rellena de Mousse de Zucchini  
Crostinis con Bruscheta de Pomodoro  
Verduras al grill con Aceite de Olivo  
Aros de Calamar con Salsa Parmesana

## PANES

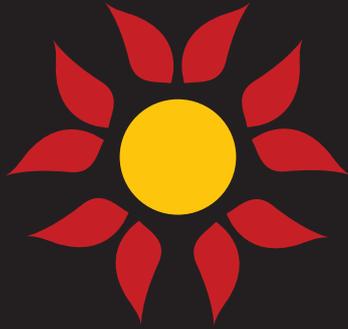
Pizzota de Salami con Jitomate y Albahaca  
Focaccia de Queso de Cabra con Romero  
Crostatata de Ricotta con Nuez  
Pizzota de Portobello con arúgula

## PRINCIPALES

Lasagna de Berenjena y ajo rostizado  
Espagueti con Mejillones al vino Blanco  
Tortelini en Salsa de Tres Quesos  
Rollitos de Pollo en Salsa de Pimiento  
Escalopas de Ternera en Salsa de Limón  
Filete de Res en Salsa de Estragón

## POSTRES

Helado de Tiramisú en Tulipán al Cacao  
Profiteroles con Helado de Vainilla y salsa de chocolate  
Crostatata de Manzana al Caramelo  
Crema de Vainilla con Paillete de Hojaldre y Frutas  
Flan de Coco sobre Sucreè de Pistache  
Tarta de Pera al Romero con Gorgonzola  
Mousse de Café en Tacita de Chocolate



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA: \$ 290.00  
(Doscientos Noventa pesos 00/100 m.n.)  
Servicio 15 % del total de alimentos  
y bebidas.

Estos precios no incluyen el impuesto al valor  
agregado.

## BARRA TIPO DELI

Lechugas Romana, Orejona, francesa, italiana, escarola y arúgula  
Espinacas, Berros y Apio  
Jitomate Bola Rebanado, Cebolla y Espirales de Pepino  
Verduras al Grill (Zanahoria, Calabacita, Berenjena y Pimientos)  
Corazones de Alcachofa, Palmitos y Espárragos  
Canasta con Frutas

## ADEREZOS, VINAGRETAS Y TOPPINGS

Natural, Miel con Mostaza, cacahuete, Mil Islas, Queso Azul, Mayonesa, Catsup,  
Mostaza de Grano, Mostaza Dijon, Chiles Jalapeños  
Nuez Picada, Pistaches, Crutones, Queso Roquefort, Parmesano, queso Fresco,  
Tocino

## PLATONES DE CARNES FRIAS Y QUESOS

Jamón Serrano al Momento, Salami, Pastrami, Lomo Canadiense, Jamón de  
Pavo Manchego Español, Gorda, Roquefort, Cabra Natural, Brie, Gruyere

## BARRA DE PANES

Focaccia, Centeno, Jitomate Deshidratado, Integral, Baguette, Bagel

## SANDWICHES PREPARADO

Focaccia de Verduras al grill  
Panini de Portabello con Arúgula y Cabra  
Baguette de Serrano con Manchego Español  
Sándwich de Roastbeef con Col y Tocino  
Bagel con Salmón y queso Crema  
Sándwich de Atún

## BARRAS DE POSTRES EMPLATADOS

Crepas y Helados



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA \$ 350.00  
(Trescientos cincuenta pesos 00/100 m.n.)  
Servicio 15 % del total de alimentos y  
bebidas.

Estos precios no incluyen el impuesto al valor  
agregado.

## BARRA EUROPEA

### ITALIA

Carpaccio de Res con Láminas de Parmesano y Vinagreta de Albahaca  
Carpaccio de Salmón Marinado a las Finas Hierbas con Alcaparra y Limón  
Verduras al Grill en Aceite de Oliva y Romero  
Bruschetta de Pomodoro  
Fetuccini en Salsa de Tres Quesos  
Linguini al Vino Blanco con Mejillones

### ESPAÑA

Tapas con Chistorra, Tortillas de Papa y Morcilla  
Pimientos del Piquillo Rellenos  
Paella "Centro Español"  
Pescado al Pil Pil  
Filete de Res en Salsa de Cabrales

### FRANCIA

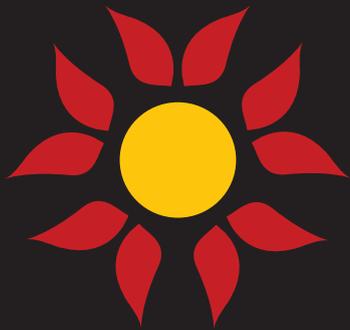
Ensalada Nicoise con Aceituna Negra y Anchoas  
Espárragos con Vinagreta de Cítricos  
Jitomate Relleno de Ratatouille  
Foudue Individual de Gruyere al Vino Blanco en Pan Campesino  
Lomo de Pescado con Juliana de Verduras al Perfume de Estragón  
Suprema de Pato Braseado en Salsa de Cassis al Vino Tinto

### LIBANO

Mezze Libanés con Jocoque, Garbanza, Berenjena y Tabbule  
Hojas de Parra y Tacos de Col  
Kebbe Charola (Carne de Res y Carnero con Piñones)  
Kafta de Pollo en Romero (Brochetas)



GRUPO  
CENTRO  
ESPAÑOL



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA \$ 280.00  
(Doscientos Ochenta 00/100 m.n)  
Servicio 15 % del total de alimentos y bebidas.  
Estos precios no incluyen el impuesto al valor  
agregado.

## BARRA LIBANESA

### MEZZE FRÍO

Hommus (puré de garbanza con salsa de ajonjolí)

Babaganoush (puré de berenjena con ajo, limón y aceite de olivo)

Muyadarà (puré de lentejas con cebolla frita)

Wara Anab (hojas de parra con arroz y verdura)

Labnè (jocoque)

Tabbule (perejil y menta con trigo, jitomate, cebolla, limón y aceite de olivo)

Fatush (lechuga con semen, jitomate, pimientos, cebolla y pan árabe frito)

### MEZZE CALIENTE

Wara Anab Blajme (hojas de parra rellenas de arroz y carne)

Mejshe Melfuf (tacos de col rellenos de arroz y carne)

Falafel (masa frita de garbanzo y haba sobre juliana de betabel y nabo)

Sambusek Lajme (empanada de carne con cebolla y piñones)

Safiha (cubo de carnero y jitomate en pasta de empanada)

Fatahier Sbenej (triángulo de pasta relleno de espinacas y piñones al horno)

Yueneh Deyesh (alitas de pollo a la provenzal)

### PRINCIPALES

Shish Taouk (brocheta de pollo marinado en betabel y ajo)

Kebbe Belsainille (kebbe charola de carne con piñones al horno)

Deyesh Shar Hè (pollo al horno en salsa blanca con queso al limón)

Daoud Basha (albondiguitas de carnero en salsa de jitomate)

Arroz con Fideo y Arroz con Lentejas

### BARRA DE POSTRES

Dulces Árabes surtidos, Pastel de Queso con Belewa, Tarta de Nuez al Güisqui,  
Tarta de Pera con Crema de Almendra, Tulipán de Ajonjolí con Helado de  
Arack

Costalito de Dátil y Nuez con Queso Crema, Barra de frutas de la Estación.



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA: \$ 250.00  
(Doscientos Cincuenta pesos 00/100 m.n.)  
Servicio 15 % del total de alimentos y bebidas.  
Estos precios no incluyen el impuesto al valor  
agregado.

## BARRA DE TAPAS ESPAÑOLAS

### TAPAS FRIAS

Queso Manchego y Jamón Serrano Ibérico  
Olivas Marinadas en Aceite de Estragón  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Pescado  
Bizcocho con Olivas Negras y Queso de Cabra  
Corazón de Lechuga con Salmón, Queso Crema y Caviar  
Brocheta de Jamón Serrano con Perla de Melón  
Tosta con Camarones y Jitomate con Albahaca  
Mini Tapa con Cabrales y Corazón de Alcachofa  
Compota de Berenjena en Tostada

### SOPA DEMI TASSE

Sopa Fría de Garbanzo con Especias y Salsa de Aguacate  
Gazpacho Andaluz de Tomate con Pimientos y Pepino

### TAPAS CALIENTES

Chorizo Pamplona a la Sidra  
Mejillones con salsa de Jamón Serrano  
Camarón Ensartado en Romero  
Pincho de Chistorra a la Parrilla  
Mini Tortilla Española y Jitomate Cherry  
Patatita de Cambrey al Ajillo  
Buñuelos de Cangrejo con Remoulade de Tomate  
Champiñones Rellenos con Angulas de Surimi  
Pincho de Pollo y Pimientos con Vinagreta Española

### PETIT FOURS

Bollitos con Nata y Frambuesa, Mini Merengues con Higo Fresco, Pasta de Naranja y Almendra  
Natilla de Vainilla, Leche Frita, Tartaleta de Pasta Filo con Espuma de Crema Catalana



**BANQUETES**  
CENTRO ESPAÑOL

PRECIO POR PERSONA: \$ 180.00  
(Ciento ochenta pesos 00/100 m.n)  
Servicio 15 % del total de alimentos y bebidas.  
Estos precios no incluyen el impuesto al valor  
agregado

## BARRA MEXICANA

### BOTANA

Quesadillas de Queso al Epazote, Flor de Calabaza y Huitlacoche  
Flautas de Papa y de Pollo  
Botana de Chicharrón  
Guacamole con Totopos  
Tostadas de Pata

### CAZUELAS

Ensalada de Nopales con Jitomate y Aguacate  
Arroz a la Mexicana  
Puntas de Filete al Albañil  
Cochinita Pibil  
Papa con Chorizo  
Rajas a la Crema  
Frijoles Refritos  
Ropa Vieja  
Fajitas de Filete  
Pollo con Mole Verde ó Rojo  
Chicharrón en Salsa  
Champiñones al Ajillo  
Tinga de Pollo

### POSTRES

Arroz con Leche  
Ate Virreinal al Rompope  
Flan de Vainilla al Caramelo  
Nieves de Mango, Limón y Fresa

Nota: Se tendrá que elegir 12 platillos diferentes de este menú.



GRUPO  
CENTRO  
ESPAÑOL