

# Menús Comida Formal

## MENÚ COMIDA FORMAL

Menús comida formal TRES TIEMPOS:

1er tiempo

Entremés ó Cocktail.

2do tiempo

Sopa ó Pasta

3er tiempo

Plato Fuerte con Guarnición

Postre

Café Americano

Pan de Sal.

## ENTREMES

Jamón, mortadela, pastel de pollo,  
con cama de col.

Cornete de jamón tipo Holandés  
con ensalada Rusa.

Queso amarillo, sardina, jamón,  
con verduras a la mayonesa.

## COKTAIL.

De frutas con licor de naranja.

Gajos de toronja con licor de  
marrasquino.

Perlas de melón al oporto

## SOPA CREMA

Chicharo, ó col de Bruselas, ó tomate,  
ó espárrago.

## CONSOME

Champignon ó flor de calabaza ó ajo  
ó cebolla.

## PASTAS

Ravioles, ó fettuccini, ó tallarines, ó  
tortellini.

## PLATO FUERTE

Pechugas de pollo al jerez ó al vino  
blanco.

Pechugas de pollo rellenas de flor de  
calabaza ó pathe.

Muslo y pierna en salsa al orange.

## GUARNICION

Puré de espinaca, ó puré de papa, ó  
verduras a la mantequilla.

## POSTRES

Helado crema ó arroz con leche ó flan  
napolitano.

## ENTREMES

Huevo relleno de atún ó chicharrón.

Galantina de pollo con aspic y aceituna  
negra.

Salami, mortadela, atún con verduras.

## COKTAIL

Medio melón al jerez.  
Aguacate con espárrago y salsa rusa.  
Fruta suprema al licor.

#### SOPA CREMA

Alcachofa, ó queso, ó mariscos.

#### CONSOME

Straciatella, ó tres filetes, ó pescado.

#### PASTAS

Canelones rossinni, ó fettuccini  
carbonera, totorllini.

#### PLATO FUERTE

Lomo al horno en salsa de ciruela, ó  
orange.  
Escalopas de ternera en vino de  
marzala.  
Filete de pescado en salsa parisien.

#### GUARNICION

Puré de papa ó espinaca, ó brócoli  
cocido, espinaca.

#### POSTRES

Pastel de fresas, ó durazno con crema  
chantilly.

#### ENTREMES

Jamón Serrano con perlas de Melón  
al Oporto.  
Alcachofas Gratinadas con salsa  
vinagreta.  
Cornetes de jamón Holandés con  
espárragos y Salsa Rusa

#### COKTAIL

Fruta suprema con licor de cerezas.  
Ostiones ó camarones con aguacate  
y salsa New Burg.  
Aspic de pescado con trufa aceitunas.

#### SOPA CREMA

Mariscos, camarones, quesos.

#### CONSOME

Flor de calabaza con nopales,  
champignon.

#### PASTAS

Lasaña en salsa Italiana.  
Ñoquis en queso.

#### PLATO FUERTE

Pavo rebanado con champignon ó  
zetas.  
Filete de pescado relleno de  
camarones en salsa reina.  
Filete de res corte migñon en salsa  
al Cognac.

#### GUARNICION

Verduras a la mantequilla.  
Ensalada verde con vinagreta.

Papa rellena de queso y crema  
al vapor.

#### POSTRES

Pastel relleno de fresas ó duraznos.  
Pastel de chocolate ó mocca ó vainilla.  
Budín diplomático flameado.

#### SE INCLUYE:

vajilla, cristalería, cubiertos, sillas,  
mesas, mantelería,  
equipo de trabajo, platones, charolas,  
salseras, ceniceros, estufas con gas,  
personal de cocina, un mesero por cada  
20 personas contratadas, centros de  
mesa, funda completa y listón,  
refresco e hielo

{akoforms=1}