

MENÚ

· PONLE SABOR A TU CELEBRACIÓN ·



Demian

PLATILLOS Y EVENTOS



CREMAS

Arándano, tomate, chile verde, zanahoria, elote amarillo, espárragos, brócoli, queso, papa, champiñón; con croton y parmesano. Plato base y bol con su cuchara.

PLATILLOS

Nuestros platillos se sirven en plato de loza con cubierto de metal, cuchillo y tenedor con servilleta de tela.

PECHUGA DE POLLO

- ❖ Pechuga de pollo al horno con risotto cremoso de cebada y maíz, rajas a la crema y hojuelas de cebolla.
- ❖ Pechuga de pollo al horno, espinacas y champiñones con queso crema, ensalada verde de arugula y ejotes envueltos en tocino.
- ❖ Pechuga rellena de flor de calabaza, elote amarillo y ricota (requesón) en salsa de hongos y puré de papa casero.
- ❖ Pechuga parmesana rellena de mozzarella bañada con salsa de tomate con pasta a la crema y brusqueta al ajo o ensalada verde.
- ❖ Pechuga de pollo al horno, frutas caramelizadas (manzana, durazno, peras) y pasta a las finas hierbas.
- ❖ Pechuga Poblana de Elote y Chile verde con queso crema, bañada con salsa de queso con un toque de chipotle, con puré de papa casero y ensalada verde de morrón y fresa con nuez.

PÓNLE
SABOR
A TU
CELEBRACIÓN



PLATILLOS CON PUERCO

- ❖ Medallón de puerco Horneado con salsa de Tamarindo con unas verduras Juliana con tocino y puré de papa casero.
- ❖ Medalloncitos de Puerco Horneado a la plancha con un salseado de ciruela con toque de chipotle, con ensalada Verde de Pimientos y con una cama de pasta con crema.
- ❖ Pierna de Puerco al Horno Troceada con jugo de piña, con puré de papa y pasta de tornillo con crema.
- ❖ Puerco al Horno con sopa fría y frijolitos con salsa roja.

PLATILLOS CON RES

- ❖ Medallón de Res Horneado con salsa de Champiñón con puré de papa y ejotes con tocino.
- ❖ Filete Miñón de Res salseado con vino tinto con papa al Horno, crema de la casa y ensalada Verde Garapiñada.
- ❖ Barbacoa de Res Estilo Sinaloa en trozos, zanahoria, papa y aceituna con frijolitos y pasta con crema.
- ❖ Barbacoa de Res Sonorense, Deshebrada con sopa fría y frijolitos.

PÓNLE
SABOR
A TU
CELEBRACIÓN



TAQUIZAS

- ❖ Carne Asada, Frijolitos, Quesadillas, Verduras surtidas por persona.
- ❖ Carne Adobada, Frijolitos y Verduras por persona.

SNACKS

- ❖ Charolas Regionales de Burritos de Machaca, Frijol y Quesadillas con Guacamole y salsa al centro.
- ❖ Charolas de Boneless Salsa Búfalo y BBQ con zanahoria y apio con aderezo.
- ❖ Charolas de Sushi Empanizado y al Natural; Carne de res, pollo, tocino queso crema al gusto con Tampico.
- ❖ 3 Bolas de Queso Philadelphia con Nuez, Almendra y Arándano con Galletas Ritz decorado con cerezas.

SERVICIO DE DESCORCHE

Servicio ilimitado de refrescos, coca cola, coca light, toronja, agua mineral y natural con vaso de cristal con hielo de cubo durante todo el evento.

PÓNLE
SABOR
A TU
CELEBRACIÓN





El compromiso con un buen
servicio se encuentra aquí...
con el mejor sabor

Tel. 210 91 85 · Cel. 6621 87 2442
demianplattilosyeventos@gmail.com


Demian
PLATILLOS Y EVENTOS