



MENUS VEGETARIANOS

CANAPÉS (mínimo 80 pax)

PRECIO POR PERSONA: \$300.00

ELEGIR 3:

- ✓ Montadito de Jocoque con frambuesas y nuez garapiñada.
- ✓ Empanadita Argentina rellena de Queso gouda, espinacas y elotitos, con chimichurri.
- ✓ Brocheta Capress (Pesto y reducción de balsámico).
- ✓ Buñuelo de papa y parmesano con salsa de chipotle dulce.
- ✓ Risotto frito con hongos, queso Regiano y chiles toreados.
- ✓ Raviolos crujientes rellenos de verduras, estilo thai.
- ✓ Rollitos primavera de papel arroz rellenos de vegetales y hortalizas con salsas orientales.
- ✓ Fresa con Jocoque y pimienta negra recién molida.
- ✓ Mini Empanadas de Quesillo con Chipilín con salsa verde cruda con aguacate.
- ✓ Brocheta de verduras mixtas al grill con vinagreta de chipotle y balsámico.

MENU DE 3 TIEMPOS:

CREMA O ENTRADA (ELEGIR 1):

- Crema de papas y manzanas asadas con queso azul.
- Crema de cilantro con queso mozzarella fresco y nueces garapiñadas.
- Crema de espárragos y espinacas con Almendras tostadas.
- Crema de coliflor rostizada, peras al grill y aceite de trufas.
- Tiradito de calabazas al carbón, pesto, nueces troceadas, queso de cabra y reducción de balsámico.
- Ensalada de betabeles asados con jocoque, espinacas baby y vinagreta de vainilla.
- Ensalada de tomates orgánicos y espárragos, con pesto y granizados de queso de cabra.
- Ensalada de zanahorias de colores asadas, jocoque, piñones y miel de mezcal.
- Carpaccio de Parmesano, pesto y reducción de balsámico.



Tel.: 01 (961) 61 519 29

Blvd. Laureles No. 107, Fracc. Los Laureles, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

ambigu.banquetes@hotmail.com



PLATO FUERTE (ELEGIR 1):

- ❖ Raviolos rellenos de Queso Ricota y Espinacas en Salsa de Hongos Portobello.
- ❖ Rigatone en salsa Alfredo con hongos mixtos al grill y pesto de tomates deshidratados.
- ❖ Lasaña de espinacas, hongos y calabazas con salsa napolitana y queso Edam gratinado.
- ❖ Canelones Rellenos de Rajas Poblanas, elotitos y queso gouda en salsa blanca y parmesano.
- ❖ Risotto blanco con hongos mixtos y puntas de espárragos con grana padano rallado.
- ❖ Crepa rellena de vegetales con salsa de tomates y albahaca fresca.
- ❖ Tortellini con pesto verde (albahaca y nueces) y creminis asados con parmesano rallado.

POSTRES (ELEGIR 1):

- ✓ Duraznos Asados con Miel de mezcal, Crumble con canela y helado de coco.
- ✓ Frutos Rojos Macerados en vodka, Crumble de almendras y helado de vainilla artesanal.
- ✓ Flan Casero con caramelo de Baileys, Crumble de nuez y helado de vainilla.
- ✓ Cheese Cake con queso bola, jalea de duraznos y láminas de parmesano.
- ✓ Tiramisú clásico en vaso old fashion.
- ✓ Marquesote con gazpacho de frutos rojos con ralladura de naranja y helado de coco.
- ✓ Cheese cake New York con Oreo y frambuesas.

MESA DE QUESOS Y CARNES FRIAS

PRECIO POR PERSONA: \$300.00 (mínimo 80 pax)

INCLUYE:

- Quesos importados y de la región.
- Frutas (higos, frutos del bosque, uvas).
- Jaleas (Chabacano y Naranja con chipotle).
- Ates de membrillo y durazno.
- Pan Europeo y Galletas importadas.
- Mantequillas compuestas.
- Semillas mixtas.
- Aceitunas verdes y Negras.
- Mesas vintage, tablas y troncos de madera para montaje.
- Servilletas de papel.



Tel.: 01 (961) 61 519 29

Bld. Laureles No. 107, Fracc. Los Laureles, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

ambigu.banquetes@hotmail.com



SERVICIO TRASNOCHADOR (mínimo 80 pax)
PRECIO POR PERSONA \$250.00

✓ Tlayudas (Quesillo con Hongos y Flor de calabaza)

Incluye:

- Salsa Verde.
- Aceite de Habanero.
- Rábanos curtidos.
- Servicio en estación o a la mesa en tablas de madera.

