



## OPCIONES DE MENÚ

### MENÚ BANQUETE

*Recuerda puedes combinar y armar tu menú banquete como lo desees, dentro del mismo valor.*

VALOR POR PERSONA \$23.000

#### MENÚ # 1

- Pechuga de pollo al horno en salsa blanca con tocineta
- Pernil de cerdo al horno en salsa de ciruelas
- Ensalada agridulce con frutas y crema de leche
- Arroz primavera con maicitos y pimentón

#### MENÚ # 2

- Pechuga al horno en salsa napolitana
- Lomo de cerdo al horno en salsa tropical con trozos de fruta
- Ensalada fresca lechugas, tomates cherry y maicitos, con vinagreta agridulce
- Arroz a las finas hierbas

#### MENÚ # 3

- Pechuga al horno en salsa de champiñones
- Lomo de cerdo al horno en salsa de piña
- Ensalada fresca lechugas, tomate verde, cilantro y berenjenas salteadas, con vinagreta.
- Arroz rojo con pimentón y paprika

**LO QUE DESEES COMER Y COMPARTIR, ¡LO HAREMOS POR TI!**

[pedidos@tiochef.com](mailto:pedidos@tiochef.com) – Cel: 300-3556361



**VALOR POR PERSONA \$30.000**

**MENÚ # 4**

- Pechuga de pollo al horno en salsa tándori con especias del oriente y cilantro
- Trozos de lomo de cerdo salteados con soya y jengibre en salsa de piña
- Ensalada estilo hindú con zanahoria rallada, mango y lechugas con aderezo especial
- Arroz al curry con cebolla y cilantro

**MENÚ # 5**

- Pechuga al horno envuelta en tocineta al horno en salsa agri dulce de piña
- Trozos de lomo en salsa teriyaki con ajonjolí tostado
- Verduras salteadas al wok con soya
- Arroz oriental con soya, tortilla de huevo y cebollín

**MENÚ # 6**

- Pechuga rellena de verduras, envuelta en tocineta en salsa de mango
- Pernil de cerdo al horno en salsa de champiñones
- Ensalada Waldorf con manzanas, nueces y lechugas variadas
- Arroz a las finas hierbas con cebollín

**MENÚ # 7**

- Pechuga de pollo al horno en salsa de champiñones
- Rollo de carne (res y cerdo molido) al horno con pasas y zanahoria en salsa de ciruelas
- Ensalada rusa de papa con pepinillos, huevo cocido, perejil y mayonesa

**LO QUE DESEES COMER Y COMPARTIR, ¡LO HAREMOS POR TI!**



- Arroz con espinaca y cilantro

#### MENÚ # 8

- Pechuga de pollo al horno en salsa amatriciana (napolitana, aceitunas y tocineta)
- Pernil de cerdo al horno en salsa de mostaza
- Ensalada fresca de lechugas, zanahoria, maicitos, tomate y palmitos con mayonesa
- Arroz pajarito con maduro y comino

#### MENÚ # 9

- Pechuga rellena de tocineta y espinaca en salsa bechamel
- Trozos de lomo de cerdo en salsa strogonoff (champiñones)
- Ensalada fresca de lechugas, piña calada, queso, jamón y mayonesa
- Arroz al limón con apio

#### OPCIONES MENÚ PREMIUM

#### CUALQUIER CAMBIO EN LA ESTRUCTURA DEL MENÚ PREMIUM GENERA RECOTIZACIÓN

#### MENÚ # 10 - \$49.000 (Valor por persona)

##### **Entrada**

Parmigiana (capas de berenjena con napolitana y queso)

##### **Fuerte**

Filet mignon de cerdo

**LO QUE DESEES COMER Y COMPARTIR, ¡LO HAREMOS POR TI!**

[pedidos@tiochef.com](mailto:pedidos@tiochef.com) – Cel: 300-3556361



### **Guarnición**

Puré suave de papa gratinado y verduras glaseadas

### **Postre**

Tartaleta de Manzanas, con Crunch de avena

## **MENÚ # 11 - \$49.000 (Valor por persona)**

### **Entrada**

Canasta de maíz tipo taco con ensalada fresca

### **Fuerte**

Pechugas rellenas de queso crema, puerros, tocineta y aceitunas en salsa carbonara

### **Guarnición**

Puré suave de papa criolla con vegetales asados

### **Postre**

Tartaleta de fruta en almíbar con crema inglesa

## **MENÚ # 12 - \$49.000 (Valor por persona)**

### **Entrada**

Cahmpiñones con Berenjena - Gratinados al ajillo

### **Fuerte**

Costillas de cerdo a la BBQ - Estilo New Orleans

### **Guarnición**

Papas rústicas y vegetales asados

**LO QUE DESEES COMER Y COMPARTIR, ¡LO HAREMOS POR TI!**

[pedidos@tiochef.com](mailto:pedidos@tiochef.com) - Cel: 300-3556361



**Postre**

Tartaleta de fruta en almíbar con crema inglesa

**MENÚ # 13 - \$59.000 (Valor por persona)**

**Entrada**

Burrata con aceitunas y salsa napolitana

**Fuerte**

Filete de salmón a la naranja

**Guarnición**

Puré de coliflor con verduras al vapor y al ajillo

**Postre**

Pie de Limón

**MENÚ # 14 - \$69.000 (Valor por persona)**

**Entrada**

Canasta de maíz tipo taco con ceviche de camarones

**Fuerte**

Lomo biche en reducción de vino tinto

**Guarnición**

Puré suave de papa gratinado con vegetales asados

**Postre**

Tartaleta de Chocolate

**LO QUE DESEES COMER Y COMPARTIR, ¡LO HAREMOS POR TI!**

[pedidos@tiochef.com](mailto:pedidos@tiochef.com) – Cel: 300-3556361