

Rossano

LASAGNA
Y PAELLA



Menú para
Eventos Especiales.



Coctel Canapés y Tapas

fríos y calientes, platones de quesos
y carnes frías.

Uva con queso de cabra, Canapé de espárragos, Tortilla Española, Queso Brie en costra,
Papas Bravas, Datil al Tocino, Roast beef y Papa, Serrano y Melón, Aceitunas Aliñadas
y muchos otros. Paquetes con Vino, Bebidas y Meseros



Comidas Cenas y Buffet

Opción 1. Arma tu Buffet Italiano

5 platillos diferentes a escoger

Lasagna Bolognesa	Fusilli al Pesto de Albahaca
Lasagna Vegetariana	Spaguetti Cipolla Albóndiguas
Capeletti Fruti Di Mare	Spaguetti Bolognesa
Fetuccini Alfredo o con Camarones	Capeletti a las Ostras
Ravioles Cuatro Quesos en salsa Rossano	
Ravioles Cuatro Quesos en salsa de Gorgonzola	

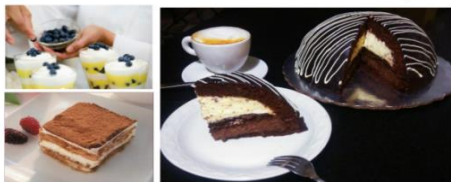


Anompañado de Ensalada Campesina y Pan de Ajo, Platos de Ceramica y Tenedores,
Personal para servir en la barra de buffet a sus invitados



Opciones 2 a la 10 Incluyen: Entrada Ensalada
Guarnición Acorde al platillo

- Opción 2. Paella Valenciana
- Opción 3. Pechugas Almendradas
- Opción 4. Filete en Salsa de Vino Tinto
- Opción 5. Lasagnas (Bolognesa ó Ricotta, Espinacas y Champignon)
- Opción 6. Salmón (a la Pimienta , Al Ajo y Limón)
- Opción 7. Filete de Pescado
- Opción 8. Pechuga Rellena (Poblana ,Frutos secos, Huitlacoche)
- Opción 9. Ossobucco de Res (Papa rustica, Fetuccini Cippola, Ensalada)
- Opción 10. Fetuccini Alfredo (Con Camarones o Pollo)



Postres

Tiramisú	Zabliagone
Chessecake	Brownie y Helado
Lemmon Pie	Panna Cotta
Tartufo	Shortcake Fresa

Buffet de Pasteles

Chessecake, Chocolate, Tarta de Frutas o de Limón,
Chocoflan, incluye café.

Si tienes alguna Idea o Presupuesto
podemos Adaptarnos



Foto: Buffet Italiano

Menú para Eventos

Bodas
XV Años
Bautizos
Primera Comunión
Cumpleaños
Tel6143008503
sergio@paella.com.mx

Precios validos hasta 30 octubre 2019

Agendemos una prueba de menú sin costo. Esperamos nos brnde la Oportunidad de servirle

Descripción	Personas	Precio Unitario	TOTAL por Opción
Comidas y Cenas	120	Mínimo 20 Personas	
Opción 1. Buffet Italiano <i>con Personal Uniformado para servir a sus invitados</i> (Buffet Comida Italiana) Barra de Buffet con 5 Platos, Todo lo que quiera comer, durante 2 horas En su mismo Plato, con los siguientes platos: Lasagna Bolognesa Lasagna Vegetariana Fetuccini Alfredo con Camarones Ravioles Cuatro Quesos en salsa Rossano Spaguetti Fruti Di Mare en salsa de Mariscos mantequilla y Aji Ensalada Italiana con Vinagreta de la Casa y Pan de Ajo. Personal de cocina para servir en la barra de buffet a sus invitados	120	\$199.00	23,880.00
Opción 1A. El Buffet Italiano con Paella Valenciana Mixta	120	\$219.00	26,280.00
Opción 2. Paella Valenciana Mixta (Paella y Ensalada) Paella valenciana con Chorizo español, Camarón Gigante, Almejas varias Mejillón, Costilla de cerdo, Pollo, en arroz al azafran y verduras cocinado con aceite de oliva extra virgen. Ensalada Campesina con Vinagreta de la Casa y Pan de Ajo	120	\$175.00	21,000.00
Opción 3. Pechugas Almendradas (Pechugas almendradas) Pechugas en salsa espeza de almendras con guarnición de verduras escandinavas y fetuccini a las hierbas y Pan de Ajo	120	\$185.00	22,200.00
Opción 4. Filete de res en Salsa de vino Tinto (Filetes al vino tinto) Medallón de filete al vino tinto y Champignones, creminis y portobello fetuccini a las hierbas , ensalada y Pan de Ajo	120	\$209.00	25,080.00
Opción 5. Lasagna Bolognesa y/o Lasagna Vegetariana (Lasagnas) Lasagna a la Bolognesa con carne de res y/o Lasagna de Queso Ricota Champignones y Espinacas, ensalada Campesina con vinagreta de la casa y Pan de Ajo	120	\$125.00	15,000.00
Opción 6. Salmón Rossano (Salmon Rossano) Lonja de salmon sobre Fetuccini Alfredo y Ensalada, Pan de Ajo	120	\$209.00	25,080.00

Para Juntas y Reuniones, Tambien se puede pedir en Platos para 6 porciones para llevar.

Postres

Complemento 11. Pastel y Café (Buffet de Pasteles)	120	\$79.00	9,480.00
Barra de Pasteles con 4 diferentes pasteles, en pasteleras a diferentes alturas, Chocolate, Chesseecake, Chocoflán, Tarta Limón Key Lime. Incluye Plato y cucharita, Servido por nuestro personal en la Barra de Postres			
Panna Cota con salsa culis de frutos del bosque	120	39.00	4,680.00
Tarta de Limón Key Lime	120	59.00	7,080.00
Chesseecake con salsa de zarzamoras, espejo de culis de frutos del bosque	120	69.00	8,280.00
Tiramisú (tradicional italiano por excelencia soleta savoiard con salsa de queso mascarpone y salsa de expreso al marsala)	120	79.00	9,480.00
Tartufo (tradicional postre italianoen tamaño colosal) Pan de chocolate con relleno de mousse de chocolate blanco y obscuro , cubierto con chocolate suave, se sirve como pastel por rebabanas	120	79.00	9,480.00
Afogado de Café o de Cosecha tardia (Helado con Expreso o Vino de Cosecha Tardia Torres Moscato)	120	55.00	6,600.00
(Café)	60	\$25.00	1,500.00
Café Americano incluye Taza , Plato, Cuchara, Azucar recomendamos calcular el consumo de café para el 50% de los invitados unicamente			
Todo lo anterior contempla de cristaleria Platos, y Cubiertos necesarios .			

Ambigus, Coctel y Entrantes

Ambigú de Tapas y Pinxos Españoles	7 piezas p/p	120	\$109.00	13,080.00
Cubos de Tortilla Española con alioli o mayonesa de albahaca				
Patatas bravas con alioli				
Pinxo de Uvas con Queso Cabra y Nuez				
Pincho de Roastbeef y Patata				
Tapa de Bacalao a la Bizcaina				
Tapa de Pimientos				
Tapa de queso de cabra y Pesto de albahaca				
Pinxo de Datiles con Tocino				
Coctel Canapeé	5 piezas p/p	120	\$99.00	11,880.00
Volován de queso con Esparragos				
Albondiguitas a la mostaza				
Pinxo de Uvas con Queso Cabra y Nuez				
Volován de queso con Aceituna Negra				
Fritter de Peperoni				
Charolas de Quesos Finos (aprox 10 Personas) Charolas de Quesos				
Charola Arreglo con frutas y quesos	12		765.00	9,180.00
Queso Brie, Manchego, Chedar Fuerte, Uvas, Fresas, Zarzamoras, Aceitunas al Romero, Pan				
Charolas de Carnes Frias Finas (aprox 10 Personas)	12		765.00	9,180.00
Charola Arreglo con frutas y quesos Jamón Serrano con perlas de melón, Salamee, Rost Beef sobre papa, Uvas, Fresas, Zarzamoras, Aceitunas al Romero, Pan				
Tortilla Española, de patata, pimiento, cebolla y chorizo (pieza)	14.4		120.00	1,728.00

Esperamos que nos brinde la oportunidad de servirle,
Quedo de Usted
Atentamente,
Chef Sergio A. Villalobos Alva