



Casa Garmendia

SALÓN DE EVENTOS

PAQUETES DE RESERVADO

Contáctanos:

668 187 2220 / 668 321 5552

📍 Blvd. Centenario 1215, Las Haciendas



Casa Garmendia

SALÓN DE EVENTOS

Plato fuerte a elegir:

Pasta con pollo \$300.00

Fettuccini (250gr) en salsa verde cremosa con pollo a la plancha coronado con queso parmesano, cilantro. Acompañada de pan con mantequilla.

Pechuga Colibrí \$350.00

Pechuga de pollo (170gr) rellena de tocino, queso crema y champiñón bañada en salsa chipocluda sobre cama de puré de papa y acompañada de vegetales a la mantequilla.

Mignon de Verano \$500.00

Filete de diezmilllo (200gr) envuelto en tocino relleno de mezcla de quesos, espinaca, ajo confitado y nuez, con salsa de jamaica y vino tinto. Acompañado de papa y ensalada.

Notas.

- El costo del platillo es por persona.
- Se requiere un mínimo de 50 y el máximo de 100 personas por evento.
- Anticipo del 50% para reservar su evento.
- El costo por persona solamente incluye refrescos, agua mineral, agua natural y hielo.
- Se proporcionará con el costo del evento el mobiliario base (mesas, sillas, porta platos, copas, servilleta de tela) toda decoración adicional corre por cuenta del organizador.
- Incluye una degustación para una persona.

Servicios adicionales.

Comida de 2 tiempos \$100.00

Se agrega un primer tiempo a cualquiera de los platos fuertes elegidos que consta de una ensalada. Mix de lechuga y espinaca aliñado con vinagreta mostaza miel, piña, zanahoria, col morada, queso de cabra y arándanos.

Barra de mixología

Mix de tragos de la casa (tinto verano, mezcalita, aura)

- Paquete 50 tragos \$2000.00
- Paquete 100 tragos \$3500.00

