



Salón Social el Castillo



Menú Banquete

Ensaladas

César

Fresca lechuga romana, bañada con aderezo César y queso parmesano acompañada de crotones.

Tropicana

Lechuga china, supremas de mandarinas, arándanos pasa y fresas, bañada en nuestro aderezo de frutos rojos.

Vinagreta

Lechuga rizada acompañada de arándanos pasa, gajos de duraznos, col morada y vinagreta de frutos rojos.

Espinaca

Cama de espinacas, supremas de mandarinas, arándanos, polvo de almendra tostada, láminas de fresa y aderezo de miel mostaza.

Roquefort

Lechuga bola, tomate cherry, crotones, tocino troceado, cilantro y aderezo.

Espárragos

Tomate cherry, alioli de albahaca, arándanos pasa, nuez caramelizada y queso feta.

Sandía

Cama de arúgula, cubos de sandía, crotones, reducción de balsámico con higo y queso feta.

*Elegir una de cada opción

Segundo tiempo

Opción 1

Pechuga Castillo

Pechuga de pollo rellena de queso crema y espinaca en una salsa cremosa de champiñones.

Pechugas tres quesos

Pechuga de pollo rellena de queso gouda, queso crema y parmesano, en una salsa cremosa de 3 quesos con toques de morrón rojo.

Pechuga al Cilantro

Pechuga rellena de queso crema, mezcla de espinaca y cilantro, en salsa cremosa de cilantro.

Pechuga a la Manzana

Pechuga de pollo rellena de manzana caramelizada y queso crema, en salsa de vino tinto y finas hierbas.

Menú Banquete

Pechuga Ricotta

Pechuga de pollo rellena de queso ricota y gouda, en salsa cremosa de morrón rojo ahumado a finas hierbas y toques de tocino.

Pechuga Cordon Blue

Pechuga de pollo rellena de queso gouda y jamón ahumado en salsa de champiñones y un toque de finas hierbas.

Pechuga Brie

Pechuga rellena de queso brie, costra de almendra y chutney de pera.

*Elegir una de cada opción

Carnes y Pescados

Lomo de res

En salsa cremosa de hongos.

Corte de arrachera

En salsa de champiñones.

Ryb-Eye

En salsa de hongos con toques de vino tinto.

Milanesa

Rellena de jamón ahumado y queso gouda en salsa marinara de la casa.

Filete Mignon

Filete de res a la dijon

Salmón

Al limón con alcaparras y romero.

*Costo extra de \$ 7.00 dls o \$

*Elegir una de cada opción

pesos por persona

Opción 2

\$ 7.00 dls

Menú Banquete

Guarniciones

A

- Papa cambray al perejil
- Puré de papa rústico
- Papa al horno
- Pasta Alfredo
- Pasta con espinacas
- Pasta al pesto
- Pasta marinara

B

- Calabacitas con elote
- Espinacas con crema
- Brócoli a la mantequilla
- Verduras a la mantequilla
- Espárgos asados
- Betabel, coliflor y zanahoria

*Elegir una de cada opción A y B

Entradas individuales

\$4.00 dls

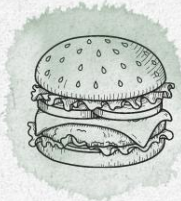
- Mini tostada de atún en pesto de albahaca
- Camarón al coco montado sobre un vaso de shot relleno de chutney de mango
- Sope de cochinita pibil

*Costo extra de \$4.00 dls o \$ pesos por persona

Menú Infantil

Platillos

- Hamburguesa con papas sazonadas
- Nuggets de pollo de 6 pzas con papas o pasta marinara
- Chicken tenders de 3 pzas con papas o pasta marinara
- Hot dogs de 2 pzas con papas sazonadas
- Pizza y pasta marinara



*Elegir una de cada opción

After Midnight

Platillos

\$3.00 dls

- Flautas de papa y queso acompañadas de lechuga, crema y salsa roja picosita
- Burritos de harina de frijol y queso o chicharrón en salsa verde o roja
- Torta de chilaquil con pollo y rajas poblanas, crema y salsa cremosa de chipotle
- Bombas de frijol negro con mole.
- Tradicionales elotes en vaso

*Costo extra de \$3.00 dls o \$ pesos por persona

*Elegir una de cada opción

\$5.00 dls

- Torta de auténtica cochinita pibil
- Tacos gobernador al grill, 4 pzas por persona

*Costo extra de \$5.00 dls o \$ pesos por persona

*Elegir una de cada opción



Menú Banquete

Pollo

Opción 3

Salsa

- Vino tinto y romero
- Champiñones cremosos y perejil fresco
- Tres quesos de la región y morrón rojo
- Cilantro cremoso
- Agridulce y chile rojo

Pechuga Rellena

- Espinaca y queso crema
- Jamón y queso de la región
- Manzana caramelizada y queso crema
- Queso ricotta y pera
- Salami y queso albahaca

*Elegir una de cada opción



Carne de res

Opción 4

\$ 7.00 dls

Salsa

- Vino tinto y romero
- Champiñones cremosos y perejil fresco
- Tres quesos de la región
- Española
- Café al vino

*Costo extra de \$7.00 dls o \$
*Elegir una de cada opción

pesos por persona

Corte

- New York 150 g.
- Rib-Eye 150g.
- Medallón de mignon 160g.
- Costilla cargada 150g.
- Lomo de res 160g.
- Milanesa napolitana rellena de queso y jamón en salsa ragú
- Arrachera 160g marinada y asada, con guacamole estilo Victors

Menú Banquete

Pescado

Opción 5

\$ 4.00 dls

Salsa

- Vino blanco y especias
- Alcaparras y vino blanco con morrón rojo
- Thai agridulce

*Costo extra de \$4.00 dls o \$
*Elegir una de cada opción

pesos por persona

Presentación

- Blanco 170g.
- Salmón 170 g.
- Medallón de atún 160g.
- Sashimi de atún 150g.

Mariscos

Opción 6

\$5.00 dls

Salsa

- Mantequilla y ajo
- Vino blanco y hierbas finas con ajo
- Adobo de chipotle cremoso
- Culichi
- Al olivo y aceituna

*Costo extra de \$5.00 dls o \$
*Elegir una de cada opción

pesos por persona

Presentación

- Camarones grandes 4 pzas
- Cola de langosta, disponible según la temporada 1 pza
- Pulпитos braseados, disponible según la temporada 2 pzas

Concha

Opción 7

Frío

- Mignonette



*Costo extra por persona que se cotizará al momento de realizar contrato
*Elegir una de cada opción

Caliente

- Rockefeller
- Parmesano
- Vino blanco y hierbas finas
- Marinera
- Almeja chocolata 2 pzas.
- Almeja blanca gratinada 2 pzas
- Mejillones 5 pzas.

Menú Banquete

Guarniciones

Verduras

- Puré de camote y zanahoria valle
- Papa al horno con mantequilla preparada
- Puré de papa rústico y queso parmesano
- Zanahoria y zucchini de valle a la mantequilla
- Espárragos envueltos en tocino
- Espárragos con mantequilla y sal de mar
- Papas cambay al romero
- Brócoli a la mantequilla
- Espinacas a la crema
- Frijoles gourmet

Pasta penne

- Alfredo
 - Pesto de albahaca o cilantro
 - Marinara
 - Al burro
 - Bolognesa
 - De poblano cremoso
- *Elegir una salsa

Risotto

- De poblano
 - Champiñones
 - Espinacas
 - Azafrán
 - Tomate deshidratado
- *Elegir una opción

Paella valenciana

Ingredientes:

Camarones, mejillones, almeja, ave, res, puerco, salchicha, vino blanco, chicharos, zanahoria, pimiento morrón rojo y verde.

Menú Banquete

Tacos

Al carbón

- Carne asada, pollo y adobada

Incluye:

Tortillas de maíz hechas a mano, cilantro, cebolla, dos tipos de salsas, aguacate, frijol de la olla, queso para quesadillas, chicharrón en salsa verde o roja, limones, rábanos, ensalada de nopal, salsa mexicana, chiles asados, pepino y cebollita asada.

Mariscos y Pescado

- Camarón y pescado estilo Ensenada y ceviche de pescado

Incluye:

Repollo, pepino, dos tipos de salsas, crema chipotle cremoso, mayonesa, pico de gallo, limones, salsa huichol, cebolla morada curtida, catsup, chiles asados y zanahorias en vinagre.

*Elegir una de cada opción

*El taco de camarón genera un costo extra por persona se cotizará al momento de realizar contrato

Birria de Res

Incluye:

Tortillas de maíz, cilantro, cebolla, dos tipos de salsas, aguacate y frijol de la olla.

*Costo extra por persona que se cotizará al momento de realizar contrato

Buffet Italiano XV años

Ensaladas

César

Fresca lechuga romana, bañada con aderezo César y queso parmesano acompañada de crotones.

Tropical

Lechuga risada, frutos rojos en vinagreta, pera, fresa, mandarina y col morada.

*Elegir una de cada opción

Pastas

Pastas

- Pesto albahaca
- Al burro
- Alfredo
- Carbonara
- Marinara
- Pesto de cilantro
- Norma a la marinara con berenjena
- Bolognesa
- Cuatro quesos

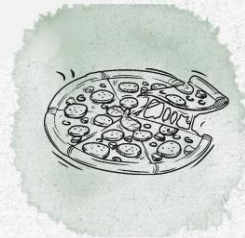
*Elegir dos de cada opción



Pizza

Opciones

- Pepperoni
- Margarita
- Hawaiana
- Quesos
- Otra



Pollo

Pechuga

- Salsa cremosa de queso
- Espinacas en crema
- Tomate en rodaja horneada
- Pesto de albahaca
- Pimiento morron cremoso

*Elegir una de cada opción o dos de una opción





www.salonelcastillo.com.mx