



RECEPCIONES MOLINOS  
EVENTOS Y CATERING

## MOLINOS (L-V & D)

CATERING – Salón Molinos 2, Salón Trensito

### **Proteína**

- + Filete de pechuga de pollo a la parrilla c salsa
- + ¼ Pollo al horno c salsa
- + ¼ Asado de pollo
- + ¼ Pollada c salsa
- + Chuleta a la parrilla c salsa
- + Pollo enrollado Cordon Bleu c salsa
- + ¼ Pollo a la Brasa
- + Asado de Res
- + Caja China
- + Filete de Pechuga de Pavo

### • **Guarnición**

- + Arroz blanco
- + Arroz primaveral (verduras cubitos)
- + Arroz jardinera (primavera, palillo)
- + Arroz árabe
- + Arroz oriental
- + Pure de papas
- + Papas cocktail salteadas
- + Papas fritas (Pollo a la brasa)

### • **Acompañamiento**

- + Ens. de Verduras cocidas
- + Ens. De verduras + Fideos cocidos
- + Ens. Rusa
- + Ens. Blanca (Rusa sin beterraga)
- + Ens. Waldorf (uvas manzana)
- + Ens. Hawaina (c piña)
- + Ens. Americana (Col zanahoria rallada)
- + Ens. Fresca (Lechuga ,verduras ralladas)

### **Refresco**

- + 1 Ronda de Brindis (champagne o vino)
- + 1 Ronda de Coctel (pisco sour o maracuyá sour o algarrobina o aguaymanto o daiquiri de durazno)
- + 2l Refresco helado x mesa de 10 personas. (Chicha morada o maracuyá )
- + Agua mineral embotellada personal por persona .

### **Menaje**

Salon Molinos II o Salon Trensito , Plato de sitio , servilleta de tela , plato de fondo, tenedor ,cuchillo, vasos de vidrio, copas de brindis. Mesa de 10 personas, mantel dorado , sillas doradas sin vestir, centro de mesa .