

MENÚ

Catering

BODAS

EST 1998



BAYOU BLUEGRASS
CATERING

Aperitivos

APERITIVOS CALIENTES

V QUESO BRIE AL HORNO (4)

con mermelada de higo en hojaldre

V QUESO BRIE AL HORNO EN HOJALDRE

*rueda completo con mermelada de higo
pequeño para 8-10 personas (35)
grande para 18-20 personas (65)*

GF DÁTILES ENVUELTOS EN TOCINO (4)

rellenos con almendra y granola

V RAVIOLES DE QUESO FRITO (3)

servidos con salsa marinara

MINI ROLLS HAWAIANOS DE PULLED PORK(4)

*pulled pork servido en un roll hawaiano
con salsa BBQ de la csa y pepinillo
crujiente*

V GF CHAMPIÑONES RELLENOS (3)

rellenos de espinaca o salchicha

V GF DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS (3)

acompañado de totopos

GF PAPAS HORNEADAS DOS VECES (3)

GF BOCADILLO DE POLLO ENVUELTO EN TOCINO (4)

con jalapeño y queso crema

V TARTA DE TOMATE Y PARMESANO (3)

*Nota: El precio indicado entre paréntesis
es por pieza; por favor informe a su
coordinador la cantidad que desea.*

MINI KENTUCKY HOT BROWNS (3)

PASTEL CRIOLLO DE CANGREJO (4)

con salsa remoulade criolla

BOLITAS DE SALCHICHA CON CHEDDAR (3)

hechas con salchicha Purnell's

V CROQUETAS DE ALCACHOFA Y QUESO DE CABRA (3)

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN PROSCIUTTO (4)

ALITAS DE POLLO (CON O SIN HUESO) (3)

buffalo o BBQ

BOCADILLOS DE MAC + CHEESE (3)

*con tocino y cebollín, acompañados de
aioli de sriracha ahumada*

V TARTA DE PERA Y GORGONZOLA (4)

BOCADILLOS DE CAIMÁN FRITOS (4)

con salsa voo doo

MINI SLIDERS DE POLLO FRITO (5)

*con arúgula y aioli de tomate seco en pan
pretzel*



Aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

GF BROCHETAS DE CHARCUTERÍA (4)

V BRUSCHETTA CLÁSICA (3)

tomate fresco, abahaca, ajo y aceite de oliva

V VG GF BROCHETAS DE FRUTA FRESCA (4)

con dip de malvavisco y queso crema

V GF BROCHETAS CAPRESE (3)

con mozzarella, tomate cherry, albahaca y reducción balsámica

V GF BROCHETAS DE MORA Y

MOZZARELLA (3)

con menta fresca

GF SHOTS DE CÓCTEL DE CAMARÓN (4)

con salsa de cóctel y rodajas de limón

GF BANDEJA CÓCTEL DE CAMARÓN (6)

con salsa de cóctel y rodajas de limón

MINI BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY (4)

con mostaza dijon

MINI BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY Y QUESO PIMENTO (4)

CROSTINI DE SOLOMILLO DE TERNERA (4)

con finas láminas de solomillo de ternera y ricotta batida con ajo, cubierto con pesto de albahaca.

V VASITOS O BANDEJA DE QUESO DE CERVEZA DE KENTUCKY (3)

con apio, zanahoria y pretzels

MINI CROISSANTS DE ENSALADA DE POLLO CRIOLLA(4)

V VG GF BANDEJA DE HUMMUS (4)

with apio, zanahorias, pimiento rojo y pan pita

MINI ROLLS DE PAVO FRITO CAJÚN (4)

con remoulade criollo

ROLLOS DE CARNE LAMINADA (4)

con arúgula y rábano picante batido

GF CUCHARAS DE CARNE LAMINADA ASIATICAS (4)

con aioli de chipotle

V CROSTINI DE HIGO Y QUESO DE CABRA (3)

con miel

MINI BISCUITS CON PIMIENTA (4)

con tocino caramelizado, mascarpone y jalea de pimienta

V BROCHETAS DE TORTELLINI (3)

BRUSCHETTA DE RICOTA Y FRESAS (3)

Con fresas en láminas, ricotta batida y un hilo de balsámico.

SERVICIO DE AZAFATA

V CANNOLI CASERO (5)

con pistacho molido y mini chipas de chocolate

GF ARMA TU PROPIO VASO DE CHARCUTERÍA (6)

con carnes clásicas italianas, selección de quesos, frutos, aceitunas, galletas saladas y pretzel cubiertos de chocolate

GF TACOS CALLEJEROS (6)

carnitas o pollo asado servidos con queso fresco, salsa verde, pico de gallo y rábano encurtido

V BOCADITOS DE PRETZEL BÁVARO CALIENTES (5)

con queso de cerveza caliente y mostaza de grano

"The Grazing Table"

mínimo 50 personas

(\$32pp)

CHARCUTERÍA CON CARNES CLÁSICAS, SELECCIÓN DE QUESOS, RUEDA DE BRIE CON COMPOTA DE FRUTOS Y MIEL LOCAL, VEGETALES CORTADOS, FRUTAS FRESCAS, ACEITUNAS, FRUTAS SECAS, NUECES, PRETZELS CUBIERTOS DE CHOCOLATE, PANES ARTESANALES, GALLETAS SALADAS Y TOTOPOS HECHOS EN CASA

DIPS: QUESO DE CERVEZA DE KENTUCKY, ESPINACA Y ALCACHOFA, HUMMUS DE LA CASA Y RANCH

Incluye 3 opciones a elegir:

- Biscuits de jamón country con queso pimienta o mostaza dijon
- Sliders de pollo frito con arúgula y aioli de tomate seco
- Mini croissants de ensalada de pollo
- Brochetas de tortellini
- Brochetas caprese
- Brochetas de mora y mozzarella con menta
- Crostini de higo y queso de cabra
- Tartas de tomate y parmesano
- Sándwiches de té benedictine
- Macarons



Buffet + Estilo Familiar

BUFFET DE UN PLATO (30)

Incluye: sopa o ensalada, 1 plato fuerte, 2 acompañamientos, pan, y 2 bebidas sin alcohol

BUFFET DE DOS PLATOS (36)

Incluye: sopa o ensalada, 2 platos fuertes, 2 acompañamientos, pan y 2 bebidas sin alcohol.

CENA TODO INCLUIDO + PAQUETE DE BAR (70)

Buffet de dos entradas que incluye la opción de sopa o ensalada, dos platos fuertes, dos acompañamientos, pan, dos postres y dos bebidas no alcohólicas.

Bar abierto por cuatro horas, que incluye una selección de cervezas nacionales, locales e importadas, vinos de la casa y dos cocteles insignia.

ESTILO FAMILIAR (42)

Incluye: sopa o ensalada, 2 platos fuertes, 2 acompañamientos, pan y 2 bebidas sin alcohol.

Los precios indicados aplican para grupos de 50 personas o más. Los precios para grupos pequeños pueden variar según las selecciones. Los precios están sujetos a cambios.



VEA NUESTRAS OPCIONES EMPLATADAS EN NUESTRO MENÚ COMPLETO DE SERVICIO EMPLATADO

Notas: Los montos en dólares indicados entre paréntesis representan un incremento en el precio por persona para el artículo seleccionado. Se pueden agregar artículos adicionales a cualquier menú por un costo extra. Hay opciones sin gluten, sin lácteos, vegetarianas y otras solicitudes especiales disponibles; por favor solicítelas con anticipación a su coordinador de eventos

Ensaladas

VERDES

ENSALADA CESAR

Lechuga romana crujiente, queso parmesano, crutones frescos y aderezo César hecho en casa.

V GF ENSALADA BAYOU BLUEGRASS (+2)

Lechuga Bibb de Kentucky cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, nueces caramelizadas, fresas y gajos de cítricos, servida con vinagreta cítrica de bourbon hecha en casa.

V ENSALADA DE HOJAS VERDES MIXTAS DE COSECHA

Mezcla de hojas verdes y lechuga romana, cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, calabaza butternut asada y vinagreta de sorgo y jerez.

V ENSALADA DE DURAZANO ASADO (+2) TEMPORAL

Mezcla de hojas verdes y lechuga romana, cubierta con queso de cabra de Capriole Farms, pepitas tostadas, crutones de biscuit con pimienta, duraznos asados a la parrilla y vinagreta de sorgo y jerez.

V VG GF ENSALADA KALE + QUINOA (+1)

Kale fresco cubierto con pasas doradas, semillas de girasol tostadas y vinagreta fresca de limón.

V GF ENSALADA ARUGULA Y REMOLACHA (+2)

Arúgula y remolacha con queso feta desmoronado, nueces pecanas dulces y picantes, y vinagreta de miel y mostaza Dijon.

V VG GF ENSALADA DE HOJAS VERDES MIXTAS DE LA CASA

Mezcla de hojas verdes cubierta con zanahoria rallada, col morada, tomates y pepinos, servida con aderezo ranch y vinagreta balsámica hecha en casa.



CLÁSICAS

VG GF COLE SLAW

VG GF ENSALA DE PAPA CAJÚN

GF ENSALADA DE PAPA ROJA ASADA

V ENSALADA DE PASTA ORZO (+1)

GF ENSALADA DE BRÓCOLI, MANZANA Y TOCINO

V VG GF ENSALA DE TOMATE, PEPINO Y CEBOLLAS

V ENSALADA DE PASTA CON CONCHAS

V ENSALA DE PASTA DE CORBATÍN

Platos

POLLO

GF POLLO A LA PARRILLA

con salsa de champiñones

POLLO EMPANIZADO CON PANKO

con salsa de limón y ajo

TIRAS DE POLLO EMPANIZADO

con salsa mostaza miel y BBQ

POLLO FRITO SUREÑO

GF POLLO TOSCANO (+1)

relleno de tomates secos, espinaca y mozzarellas, con salsa cremosa de tomate seco

POLLO CON BEURRE BLANC DE LIMÓN

empanizado ligeramente, salteado con beurre blanc de limón

MARISCOS

GF BAGRE FRITO ESTILO LOUISIANA

con salsa remoulade criolla y rodajas de limón

GF SALMÓN HORNEADO CREMOSO (+4)

con salsa de mantequilla, limón y alcaparras

GF SALMÓN GLAZEADO DE SOYA (+4)

Glaseado de soja y jengibre con bok choy tierno

CAMARONES + GRITS (+2)

con sémola de maíz con queso de Weisenberger Mills, queso rallado y cebolla verde.

GF HERVIDO DE CANGREJO (PRECIO DE MERCADO)

con salchicha, maíz y patatas rojas (de temporada)

GF HERVIDO DE CAMARÓN (PRECIO DE MERCADO)

con salchicha, maíz y patatas rojas

CARNE

GF BRISKET DE CARNE AHUMADO BBQ

brisket clásico estilo Texas con salsa BBQ de la casa

GF CARNE SALTEADA (+2)

Con cebollitas perla y hierbas frescas en salsa de champiñones.

– Agregar fideos de huevo (+1).

PASTA MAR Y TIERRA (+2)

Con carne de res laminada, camarones y pimientos en una salsa cremosa de queso feta.

CERDO

GF LOMO DE CERDO BOURBON

Glaseado con bourbon y servido con ensalada de col al vinagre.

GF PULLED PORK BBQ

servido con panes, rolls de levadura, salsa BBQ hecha en casa, pepinillos crujientes y cebolla picada

GF COSTILLAS BBQ ESTILO ST. LOUIS (+3)

ahumado con madera de nogal (pecan) y bañado con salsa BBQ de la casa



****El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.**

continuación...

ENTRANTES TALLADOS POR EL CHEF

GF PAVO FRITO CAJÚN

con nuestra remoulade criolla insignia

GF CERDO ENTERO AHUMADO, CRIADO EN GRANJAS DE KY (+COSTO DE EXHIBICIÓN)

con salsa BBQ de la casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos crujientes y cebolla picada

GF **TRI TIP ESTILO CALIFORNIA A LA PARRILLA (+4)

asado sobre madera de nogal (pecan) y servido con rábano picante batido

GF **PRIME RIB CON COSTRA DE HIERBAS(+11)

con rábano picante batido

GF **ARRANCHERA A LA PARRILLA (+6)

con salsa chimichurri

GF **LOMO DE RES MARINADO EN ROMERO Y AJO (+11)

con rábano picante batido

GF PALETA DE CERDO ASADA CON AJO Y HIERBAS

con salsa cremosa de mostaza dijon



Acompañamientos + Panes

HARINAS

V PAPAS GRATINADAS (+1)

JAMBALAYA DE POLLO Y
SALCHICHA

V VG GF PAPAS ASADAS CON HIERBAS

V PUDÍN DE MAÍZ ESTILO KY (+1)

V MAC + CHEESE DE QUESO
CHEDDAR

V MAC + CHEESE DE GOUDA
AHUMADO

V GF PURÉ DE PAPAS YUKON Y
CAMOTE

V GF PURÉ DE PAPÁS

VG GF PAPAS ASADAS TRICOLOR CON
ROMERO (+2)

GF FRIJOLES HORNEADOS BBQ

FRIJOLES ROJOS CON ARROZ

GF PAPA HORNEADA (+1)

V PASTA PRIMAVERA DE VEGETALES

V RISOTTO DE HONGOS (+1)

VEGETALES

VG GF COLES DE BRUSELAS ASADA
con aioli de sriracha ahumada

V VG GF EJOTES
con chalotas asadas y ajo

V GF ZUCCHINI ASADO CON AJO Y
PARMESANO, CALABACÍN Y
TOMATOES

V VG GF ESPÁRRAGOS ASADOS (+1)

GF EJOTES ESTILO CAMPESTRE

GF COL BAYOU

V VG GF BROCCOLINI SALTEADO CON AJO (+1)

V VG GF SALTEADO DE VERDURAS
*vegetales de raíz asados, coles de
bruselas y calabacín*

V VG GF COLIFLOR CON HIERBAS

V VG GF VEGETALES MARINADOS Y
ASADOS A LA PARRILLA(+1)

PANES

V PAN FRANCÉS

V MUFFINS DE PAN DE MAÍZ DULCE

V PANES DE LEVADURA

V PAN ESTILO TEXAS TOAST

Bebidas No Alcoholicas

BEBIDAS

TE FRIO BLUEGRASS

dulce y sin azúcar

LIMONADA

REFRESCOS SURTIDOS (+1)

SIDRA DE MANAZA

BOTELLA DE AGUA (+1)

AGUA CÍTRICA

**AGUA INFUSIONADA CON FRESA Y
MENTA**

AGUA MINERAL (+2)

VARIEDAD DE TÉ CALIENTE

con crema, azúcar y miel

**CAFÉ SHUFFLE BEAN TOSTADO
LOCALMENTE**

con crema y azúcar

CAFÉ FRÍO (+1)

**BARRA DE CAFÉ SHUFFLE BEAN
TOSTADO LOCALMENTE**

con crema, azúcares y toppings

CHOCOLATE CALIENTE (+1)

BAR DE CHOCOLATE CALIENTE (+2)

*con crema batidas, malvaviscos, canela,
caramelo, menta, y chispas de chocolate*

Tarde en la Noche + Barra de Snacks

SALADO

✓ SLIDER HAWAIIANOS DE CERDO BBQ (5)

cerdo desmenuzado servido en pan hawaiana con salsa BBQ hecha en casa y pepinillos

✓ BARRA DE CHEESEBURGERS (6)

tocino, lechuga, tomate, pepinillos, queso cheddar y variedad de salsas

✓ BARRA DE PAPAS FRITAS O TATER TOTS (5)

con queso para nachos, ranch, trocitos de tocito, queso rallado y cebollines

✓ QUESADILLAS DE POLLO Y QUESO (5)

asadas en sitio y servidas con salsas de la casa

✓ BAR DE PRETZELS BÁVAROS (5)

con mostaza de grano, mostaza amarilla, salsa de queso, sal de ajo, parmesano rallado y azúcar con canela

✓ BARRA DE CHICKEN + WAFFLE (6)

con toppings de crema batida, trozos de pecanas, chispas de chocolate y fresas frescas

DULCE

✓ S'MORES (4)

con galletas, malvaviscos y selección de chocolates

✓ BARRA DE GALLETAS CALIENTES (7)

Surtido de galletas con chispas de colores, trocitos de chocolate, trocitos de caramelo, salsa de chocolate y salsa de caramelo.

**Se sirve con mini jarras de leche.*

✓ BARRA DE HELADO (6)

Helado de vainilla con chispas de colores, mini trocitos de chocolate, nueces, cerezas marrasquino, trocitos de toffee, galletas Oreo trituradas, salsa de chocolate, salsa de caramelo, compota de fresa y crema batida

Sabores adicionales disponible (+1)

BARRA DE BROWNIE CALIENTE (7)

Surtido de brownies con chipas de colores, mini chispas de chocolate, trocitos de toffee, salsa de chocolate y salsa de caramelo.

**Se sirve con helado.*



Aperitivos abundantes

ELECCIÓN DE TRES OPCIONES (30)

GF BARRA DE TACOS (+1)

*elige 2: carnitas, pollo asado, carne asada con rodajas de limón, cilantro + cebolla, queso fresco, salsa hecha en casa
añada frijoles negros y arroz de limón y cilantro (+4) añada tazas de ensalada de elote mexicana (+3) añada totopos, queso y guacamole (+3)*

GF CHARCUTERÍA CON ESTILO KY (+2)

Con carnes italianas clásicas, jamón country, queso brie, selección de quesos, queso pimiento para untar, mostaza de grano, frutos rojos frescos, uvas, aceitunas y galletas saladas.

EXHIBICIÓN VEGETALES A LA PARRILLA

Calabacín fresco, calabaza amarilla, pimiento, cebolla morada y espárragos, acompañados de aioli de ajo asado.

V VG GF EXHIBICIÓN MEJORADA DE FRUTAS , VEGETALES Y QUESOS(+2)

con queso de cerveza de Kentucky, dip de espinacas y alcachofas y dip ranch

VASITOS INDIVIDUALES DE ENSALADA

Elija 2: ensalada de pasta orzo, ensalada de kale y quinoa, ensalada de sandía y menta, ensalada de brócoli con manzana y tocino.

BARRA DE SLIDERS (+2)

*Hamburguesas clásicas y sliders de pollo con lechuga, tomate, ketchup, mostaza, mayonesa, salsa buffalo, aderezo ranch y pepinillos de eneldo.
Agregue: mac & cheese de cheddar o bocaditos de mac & cheese (+3).*

BARRA DE SLIDERS DE CHEESEBURGER

lechuga, tomate, tocino crujiente, variedad de salsa y pepinillos crujientes

BARRA DE CHICKEN + WAFFLES

Combinación de pollo y waffles clásicos, con toppings de crema batida, nuez pecana picada, chispas de chocolate dulce y fresas frescas.

GF BARRA DE PURÉ DE PAPAS

con queso rallado, trocitos de tocino, cebollín, mantequilla y crema

V BARRA DE MAC + CHEESE

Mac & cheese clásico de cheddar y mac & cheese de gouda ahumado, con toppings de cerdo desmenuzado, trocitos de tocino, cebollín, pan rallado sazonado y aioli de sriracha ahumada.

continuación

ESTACIONES ATENDIDAS POR CHEF

BARRA DE CAMARONES CON GRITS (+2)

Con camarones picados, cebollín, jalapeños, tomates picados y queso rallado.

ESTACIÓN DE PASTA ATENDIDA POR V CHEF (+4)

variedad de pasta con salsa alfredo, salsa marinara y salsa vodka, acompañadas de pollo a la parrilla, camarones, salchicha italiana, selección de vegetales y quesos.

BARRA DE MARISCOS CRUDOS (PRECIO DE MERCADO)

GF *exhibición abundante de mariscos frescos a su elección. Mejore la selección con camarones jumbo, ostras frescas o mejillones*

GF ESTACIÓN DE PAVO FRITO CAJÚN

con rolls en rebanadas y nuestra remoulade criolla insignia

GF CERDO ENTERO AHUMADO DE GRANJA DE KY (+COSTO DE EXHIBICIÓN)

con salsa BBQ hecha en casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos crujientes y cebolla picada. Mejore la opción con vasitos de ensalada de col, ensalada de papa o ensalada de brócoli con manzana y tocino (+3)

GF ESTACIÓN DE TRI TIP A LA PARILLA (+4)

asado sobre madera de nogal (pecan) y servido con rolls en rebanadas y rábano picante batido. Mejore la opción agregando papas dos veces horneadas (+3)

Buffets de cena temáticos



CAJUN (30)

V GF ENSALADA DE PAPA CAJÚN

ELIJE

- GF • *Bagre frito estilo Louisiana, servido con remoulade criolla, gajos de limón, salsa tártara y salsa cóctel*
- GF • *Pavo frito cajún, acompañado de remoulade criolla*

JAMBALAYA DE POLLO Y SALCHICHA

FRIJOLES ROJOS CON ARROZ

V PAN FRANCÉS

ITALIAN (29)

ENSALADA CÉSAR

V BREADSTICKS

ELIJE 2

- *Pollo Parmesano*
- *Fettuccini Alfredo de Pollo*
- *Pollo Piccate*
- V • *Pasta Primavera Vegetariana*
- *Lasaña clásica*
- *Penne a la Vodka (con pollo y salchicha italiana o vegetariano)*
- *Espagueti tradicional con albóndigas*
- V • *Ziti horneado (con salsa de carne tradicional o vegetariano)*

V GF VEGETALES ASADOS CON PARMESANO

KENTUCKY STYLE (30)

GF ENSALADE DE BRÓCOLI, MANZANA Y TOCINO

POLLO FRITO SUREÑO

pollo frito clásico con un estilo cajún

V PUDÍN DE MAÍZ KENTUCKY

V GF PURÉ DE PAPÁS

GF EJOTES ESTILO CAMPESTRE

V MUFFINS DE PAN DE MAÍZ DULCE

Buffets de cena temáticos

FIESTA (29)

GF BARRA DE FAJITAS Y TACOS

elige 2: carne molida, pollo asado, carnitas con pimientos y cebollas salteadas, queso, crema, lechuga, salsa, tortillas de harina y tortillas de maíz

V ARROZ MEXICANO

VVG GF FRIJOLES REFRITOS

añada pico de gallo y guacamole con totopos (+3)

COOKOUT (25)

ELIJE

- GF • Ensalada de papa roja asada
- V • Ensalada de pasta con conchas

ELIJE

- GF • Frijoles horneados BBQ
- V • Mac + Cheese clásico

VVG GF PAPAS TOSTADAS HECHAS EN CASA

HAMBURGUESAS Y HOT DOGS A LA PARRILLA

con variedad de toppings y panes

CENA BBQ (30)

V COLE SLAW

ELIJE

- GF • cerdo desmenuzado BBQ, servido con panecillos de levadura, salsa BBQ hecha en casa, pepinillos de eneldo crujientes y cebolla picada.
- GF • Brisket de res BBQ ahumado, con salsa BBQ de la casa.
- GF • Cerdo entero ahumado criado en granjas de Kentucky (+200), servido con salsa BBQ hecha en casa, panes, rolls hawaianos, pepinillos de eneldo crujientes y cebolla picada.

GF FRIJOLES HORNEADOS BBQ

V MAC + CHEESE CLÁSICO

V MUFFINS DE MAÍZ DULCE



Desayuno + Branch

DESAYUNO BBC (30)

VVG GF FRUTA FRESCA

V GF ESTACIÓN DE OMELETTE ATENDIDA
POR UN CHEF

*hechos a la orden con una variedad de
carnes, vegetales y quesos*

V ESTACIÓN DE WAFFLE

*con fresas, crema batida, chispas de
chocolate, nueces y sirope de maple*

GF TOCINO + SALCHICHAS

BISCUITS CON GRAVY

VVG GF PAPAS O'BRIAN

CHICKEN + WAFFLE (24)

VVG GF FRUTA FRESCA

VVG GF PAPAS DE DESAYUNO FRITAS

POLLO FRITO + WAFFLES

con fresas y sirope de maple

SUREÑO (27)

VVG GF FRUTA FRESCA

GF TOCINO

QUICHES INDIVIDUALES

- espinaca, hongos, queso swiss
- tomate, tocino y queso cheddar
- jamón y queso

BISCUITS DE JAMÓN COUNTRY

con mostaza dijon

VGF HASHBROWN

V VARIEDAD DE MUFFINS RECIÉN
HORNEADOS

CLÁSICO (24)

VVG GF FRUTA FRESCA

GF TOCINO Y SALCHICHA

BISCUITS CON GRAVY

V HUEVOS REVUELTO

V CASEROLA DE HASHBROWN

V VARIEDAD DE MUFFINS RECIÉN
HORNEADOS

**Nota: TODOS LOS DESAYUNO INCLUYEN CAFÉ TOSTADO LOCAL,
JUGO DE NARANJA Y JUEGO DE ARÁNDANO**