

## Menú No. 1

### Entradas

Mousse de manzana.  
Jitomate relleno de ensalada de atún.  
Volován de atún.  
Melón al oporto.  
Rollos de jamón con verduras.

### Cremas y pastas

Crema de espinacas.  
Crema de pistache.  
Crema suprema.  
Consomé celestine.  
Sopa de flor de calabaza.  
Canelones rellenos de espinacas.  
Tallarines al gratín.  
Espagueti a la italiana.

### Plato fuerte

Rollo en salsa de albahaca.  
Pollo a la yucateca.  
Pechuga de pollo a la parmesana.  
Pechuga de pollo al cordon blue.  
Supremas de pollo en salsa de mango.  
Pollo al horno con queso parmesano.  
Medallones de pavo a la naranja.

### Ensaladas

Papa al horno.  
Chayote a la mantequilla.  
Ensalada verde.  
Ensalada mixta.  
Ensalada de brócoli.  
Ensalada grill.  
Ensalada del chef.  
Ensalada silvestre.

**Costo \$245.00 pesos.**

## Menú No. 2

### Entradas

Cóctel de camarón.  
Aguacate relleno de ensalada de atún.  
Aguacate relleno de cebiche.  
Cóctel de pulpo.  
Mousse de salmón.  
Carnes frías surtidas.  
Bonsái de creyentes.

### Cremas y pastas

Crema poblana.  
Crema de elote.  
Crema de zetas al capiccino.  
Lasaña vegetariana del chef.  
Tallarines en salsa de tres quesos.  
Coditos a la española.  
Fideo al horno.  
Crepas de espinacas.

### Plato fuerte

Pierna de cerdo al vino tinto.  
Lomo de cerdo en salsa de piñón.  
Lomo de cerdo en salsa de ciruela.  
Lomo de cerdo a la naranja.  
Lomo de cerdo en salsa de chabacano.

### Ensaladas

Perlas de papa.  
Ensalada de berros.  
Ensalada de hinojos y pistache.  
Ensalada compuesta.  
Ensalada california.  
Ensalada de espinacas.  
Ensalada de estación.  
Ensalada verde.  
Ensalada de papa con panchetta.

**Costo \$275.00 pesos.**

## Menú No. 3

### Entradas

Coctel de abulón.  
Salmón a la vinagreta.  
Salmón marinado Volován de langosta.  
Camarones al ajillo Melón.  
con jamón serrano.  
Rollitos de jamón con palmitos Canapés.

### Cremas y pastas

Crema de huachinango.  
Crema de cilantro con pistache.  
Crema de queso con uvas.  
Crema de hinojo y yogurt.  
Sopa de hongos y alcachofas.  
Lasaña con salchicha italiana.  
Canelones de ternera y espinacas.  
Espagueti primavera.

### Plato fuerte

Filete de res a la mostaza.  
Filete de res en salsa de morillas.  
Filete de res a la americana.  
Medallones de ternera  
en salsa de champiñones.  
Filete mignon en salsa de almendra.  
Filete mignon en salsa de queso.  
Filete de róbalo e la hierba santa.  
Postas de salmón a la parrilla.  
Filete de róbalo en salsa de perejil.  
Huachinango en salsa de alcaparras.

### Ensaladas

Ensalada suiza.  
Ensalada de espinacas y uvas.  
Ensalada César Espinacas a la tocineta.  
Ensalada griega.

**Costo \$330.00 pesos.**

**Nota: no se combinan los menús, entre si.**

Salón  
de Eventos  
ISSFAM



# ¡Como eres especial para Nosotros, ese es el trato que te ofrecemos!

Información del **Salón de Eventos ISSFAM**



El salón se renta solo para un mínimo de 150 personas y un máximo de 300, asimismo, no se realizará ningún tipo de baile; el salón solo se renta para Banquetes y reuniones.

## Horario de eventos:

Comidas: 13:00 a 18:00 hrs. (5 horas)

Cenas: 20:00 a 01:00 hrs. (5 horas)

**Hora extra, 10% del monto total del evento**

## El menú incluye:

Refrescos, hielo, mantelería, vajilla, meseros, servicio de barra, guardarropa y área de estacionamiento.

## NO INCLUYE:

Música, vinos y licores, arreglos florales y pastel.

## Descorche, 20% de las botellas abiertas

(tomando como precio base la nota que presente el arrendatario o en su caso los costo que se tengan en el ISSFAM).

**(TODO TIPO DE MÚSICA TERMINARÁ 30 MINUTOS ANTES DE CONCLUIR EL EVENTO)**



## FORMA DE PAGO

Reservación del salón **\$5,500.00**

- Un mes antes del evento el 50% del menú seleccionado (**ver listado de menú**).
- La liquidación total del evento **15 días antes del mismo**.

**En caso de cancelación del evento, deberá hacerse con 30 días de anticipación, de no ser así se perderá el depósito.**

## HORARIO PARA ATENCIÓN E INFORMES

Lunes a Viernes de 08:30 a 13:00 hrs.  
Av. Industria Militar 1053.  
Col. Lomas de Sotelo.  
C.P. 11200 México, D.F.

**Tel. 21 22 06 77**

**Dpto. del Servicio de Alimentación.**

