



Eventos Star Services

Experiencias inolvidables.
www.eventosstarservices.com



Menú lomo de cerdo.

Menú lomo de cerdo, consta de un medallón de lomo de cerdo en la salsa seleccionada y un medallón de pollo en la selección, arroz, papa y ensalada.

A continuación, encontrara menús recomendados por el chef.

OPCIÓN 1.....\$27.900

ENTRADA.

Ensalada del jardín. (variedad de lechugas, mango, fresa, piña en cuadrados, queso, uvas pasas y vinagreta agrió dulce).

PLATO FUERTE.

Medallón de lomo de cerdo en salsa ciruelas.

Medallón de pechuga rellena de queso en salsa de champiñones.

Arroz almendrado.

Puré de papa blanco aromatizado.

Postre: mus de limón.

Vaso de gaseosa.

OPCIÓN 2.....\$27.900

ENTRADA.

Ensalada del campo (lechuga, tomate Cherry, maíz tierno, champiñones, aderezada con vinagreta de frutos rojos).

PLATO FUERTE.

Medallón de lomo de cerdo en salsa de maracuyá.

Medallón de pechuga en salsa de mostaza.

Arroz blanco.

Papa a la crema.

Postre: mus de mora.

Vaso de gaseosa.

OPCIÓN 3.....\$27.900

ENTRADA.

Ensalada del campo (lechuga, tomate Cherry, maíz tierno, champiñones, aderezada con vinagreta de frutos rojos).

PLATO FUERTE.

Medallón de lomo de cerdo en salsa de tocineta y champiñones.

Medallón de pechuga a la cordon bleu en salsa al vino.

Arroz blanco.

Papa a la crema.

Postre: mus de maracuyá.

Vaso de gaseosa.



Dirección bodega

Carrera 125 # 137 – 09

Suba villa maría, cita previa



Teléfono

3228824908



info@eventosstarservices.com

www.eventosstarservices.com



Eventos Star Services

Experiencias inolvidables.
www.eventosstarservices.com



Opciones

Pechuga en las siguientes preparaciones.

- Rellena con vegetales.
- Rellena con queso.
- Rellena con queso y champiñones.
- Rellena a la cordon bleu (jamón y queso).
- Rellena a la florentina (jamón, queso, espinaca, pimentón).
- Rellena con jamón.
- Relleno de ciruela y queso.

Arroz

- Blanco.
- Verde. (espinaca).
- Almendrado.
- De coco.
- A las finas hiervas.
- Al ajonjolí.
- Primavera. (zucchini verde y amarillo).
- Al pimentón.
- Negro. (salsa de soya y raíces chinas).

Papa

- Al ajillo.
- Al perejil.
- A la parmesana.
- Al vapor.
- A la crema.
- Puré amarillo.
- Puré blanco aromatizado.
- Saute. (jamón, cebolla, pimentón, perejil, crema de leche).

Salsas

- mango.
- curry.
- Champiñones
- Al vino
- maracuyá.
- Hawaiana.
- Al queso.
- Agridulce.
- kiwi.
- Frutos rojos.
- Miel mostaza.

Lomo de cerdo en salsa.

- Al vino.
- Maracuyá.
- A las finas hierbas.
- A la pimienta.
- De champiñones.
- A la barbacoa.
- De tocineta con champiñones.
- Agridulce.
- A la mostaza.
- Albaca.
- Ciruelas.

Postres

- Cuajada con melado.
- Cheesecake frutos rojos.
- Cheesecake limón.
- Cheesecake chocolate.
- Mus de distintas frutas.
- Queso con dulce de papayuela.



Dirección bodega
Carrera 125 # 137 – 09
Suba villa maría, cita previa



Teléfono
3228824908



info@eventosstarservices.com
www.eventosstarservices.com



Eventos Star Services

Experiencias inolvidables.
www.eventosstarservices.com



Ensaladas

- Tortilla de vegetales (lechuga, queso, zuquini verde y amarillo, mango, aderezo/vinagreta miel mostaza enrollados en tortilla).
- Ensalada César (espinaca, queso, tocineta, pan en cuadritos aderezo).
- Ensalada de temporada (habichuela, arveja, zanahoria, tomate, lechuga, huevo).
- Ensalada del jardín (variedad de lechugas, maíz tierno, tomate cherry, queso, uvas pasas, mango aderezo).
- Ensalada star (cebollitas caramelizadas, lechuga lisa, albahaca, carambolo, queso campesino vinagreta).
- Ensalada rusa (papa en cuadros, arveja, julianas de habichuela, zanahoria, mayonesa a las finas hierbas aderezo tartara).
- Ensalada Waldorf (lechuga romana, uvas pasas, queso mozzarella manzana verde, apio y aderezo).
- Ensalada primaveral (repollo, uvas pasas, piña, fresa, mango crema de leche y aderezo).
- Ensalada Tennessee (lechuga, champiñones, queso paipa, aderezo de mostaza).
- Ensalada verduras calientes (habichuela, zanahoria, arvejas, calabacín, cebollitas, salsa).
- Ensalada mixta (espinaca, lechuga, melón, zanahoria, mango, queso parmesano, coco, aderezo).
- Verdura Oriental (zuquini, raíces chinas, zanahoria, pimentón y Salsa soya).

Nota importante:

Cada menú de Lomo de cerdo incluye un juego completo de vajilla, que consta de platos redondos o cuadrados, vasos de cristal y cubiertos apropiados. Es importante tener en cuenta que estos precios no cubren los servicios de personal de meseros ni operarios de cocina. Si desea un servicio a la mesa, por favor comuníquelo con nuestro asesor. Además, se agrega el costo del transporte de los alimentos, aproximadamente \$80,000, en Bogotá.



Dirección bodega
Carrera 125 # 137 – 09
Suba villa maría, cita previa



Teléfono
3228824908



info@eventosstarservices.com
www.eventosstarservices.com