



## Tipo gourmet

Precio: \$21.500

### Menú: Comida gastronómica colombiana

Entrada (aperitivo).

Plato fuerte (una carne, guarnición y un acompañamiento).

Postre.

Bebida.

#### Entradas:

Arepas Joshua (queso, ajonjolí carne, pollo y sala Joshua).

Crema de pollo con champiñones.

Aborrajados (plátano maduro, queso, bocadillo y salsa Joshua).

Ensalada mandioca (arvejas, coco, mandioca y leche de coco).

#### Plato fuerte:

Costillas de cerdo en salsa de café (Arroz de limón y naranja o papas al vapor con guarnición de salteado de verduras; pimentón, cebolla, tomate y habichuela).

Sobre barriga en salsa (arroz verde o papa al horno y aguacate).

Pollo en leche de coco (patacones con guarnición de salteado de verduras; pimentón, cebolla, tomate y habichuela)

Lomo de cerdo relleno (arroz con ajonjolí y ensalada hawaiana).

#### Postres:

Dulce de papayuela

Dulce de casquitos de limón.

Esponjado de maracuyá.

Bananos calados con helado.

#### Bebidas:

Limonada.

# Casa de Banquetes Gourmet Joshua

---

Sorbete de maracuyá y mango.

lulada.

Ponche tropical.

**Nota:** La reserva de su pedido sera con mínimo 35 días de anterioridad, con un anticipo del 40%, El segundo pago es 25 días antes con el 40% y el 20% 12 días antes del evento y donde la cantidad mínima es para 70 comensales.