JOUSSEF ELYEN

BANQUETES

MENÚ



MENÚ

Ensaladas

Francesa: *lechugas fresas, salsa queso azul y aceite de oliva.*

Griega: *cherry, pepino, aceituna negra, queso de cabra, y aderezo de olivada.*

Libanesa: *tabule.*

Italiana: *espárrago, aceituna negra, lechuga, cherry y pesto.*

Mexicana: *espinaca,cacahuate, tiritas de maíz fritas, chile guajillo y aderezo cremoso de chipotle.*

Prehispanica: *Verdolaga, ajonjolí negro, amaranto, espinaca, aderezo de salsa de cuatro chiles secos con un toque de ciruela pasa y queso cotija.*

Cesar.

JE

JOUSSEF ELYEN

BANQUETES

MENÚ

Cremas & Sopas

Crema de tomate rostizado con queso de cabra.

Crema de cilantro con hojas de cilantro deshidratado y manzana verde.

Crema fría de jocoque con pepino y zaahtar.

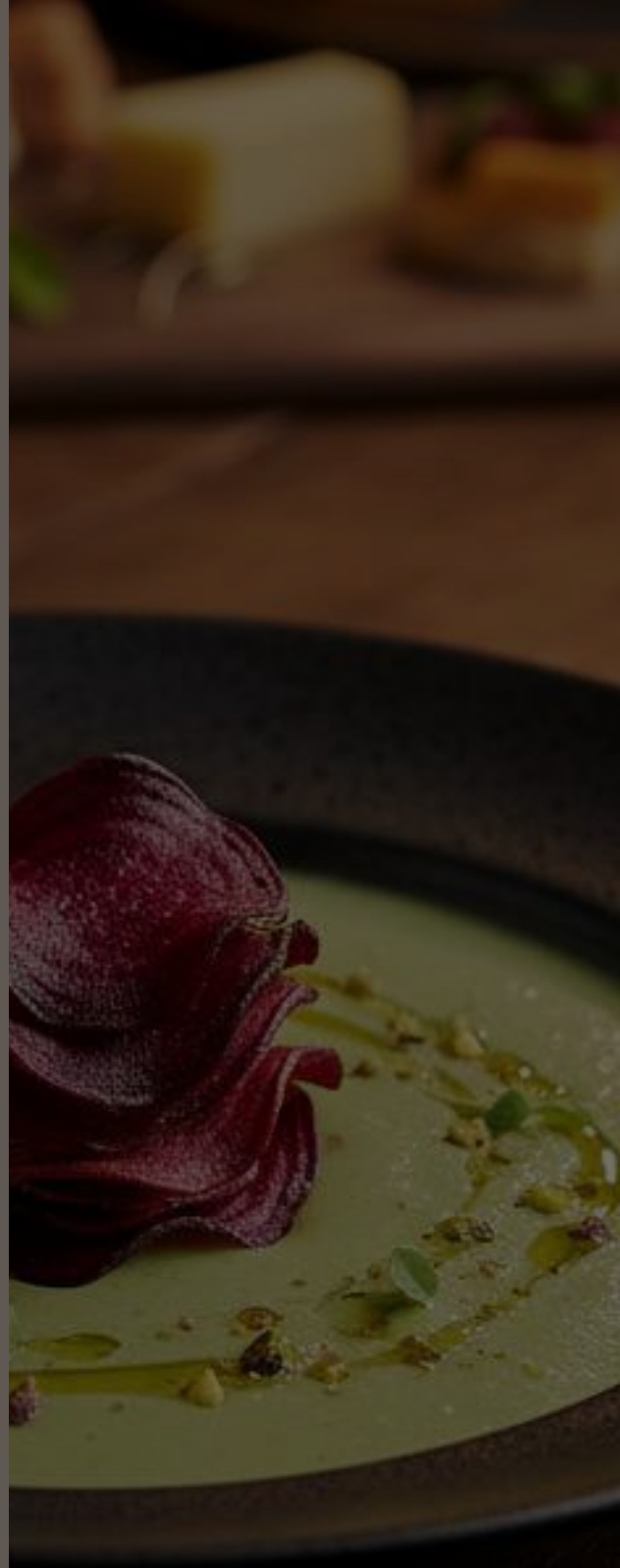
Crema de 3 quesos con un toque de vino blanco y uva.

Crema de pistache con hojuelas de betabel deshidratado.

Crema de champiñones y setas con un toque de oporto y baño de cebolla caramelizada.

Crema de alcachofa con cuadritos de tocino.

Sopa de cebolla con un toque de vino tinto.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Cremas & Sopas

Crema de 3 pimientas con crotones César.

Sopa de setas al ajillo con baño de tiritas de tortilla.

Crema de huitlacoche con elotitos y baño de tortillita frita.

Crema de pimiento rojo rostizado con baño de olivada.

Crema poblana con baño de elotitos y crotones de poblano.

Crema de yoghurt con crotones de aníz y sémola.

Cema pesto con olivada y caviar de berenjena.

Crema fria de mango con romero y albahaca.

Crema de camarón seco con chicharrón y baño de chiles prehispánicos.

Crema de langosta al eneldo. ***(Costo adicional)***

Sopa de mariscos con un toque de mezcal. ***(Costo adicional)***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Aves

Medallones de pollo rellenos de espinaca y queso de cabra en cama de salsa de pesto cremosa y almendra fileteada.

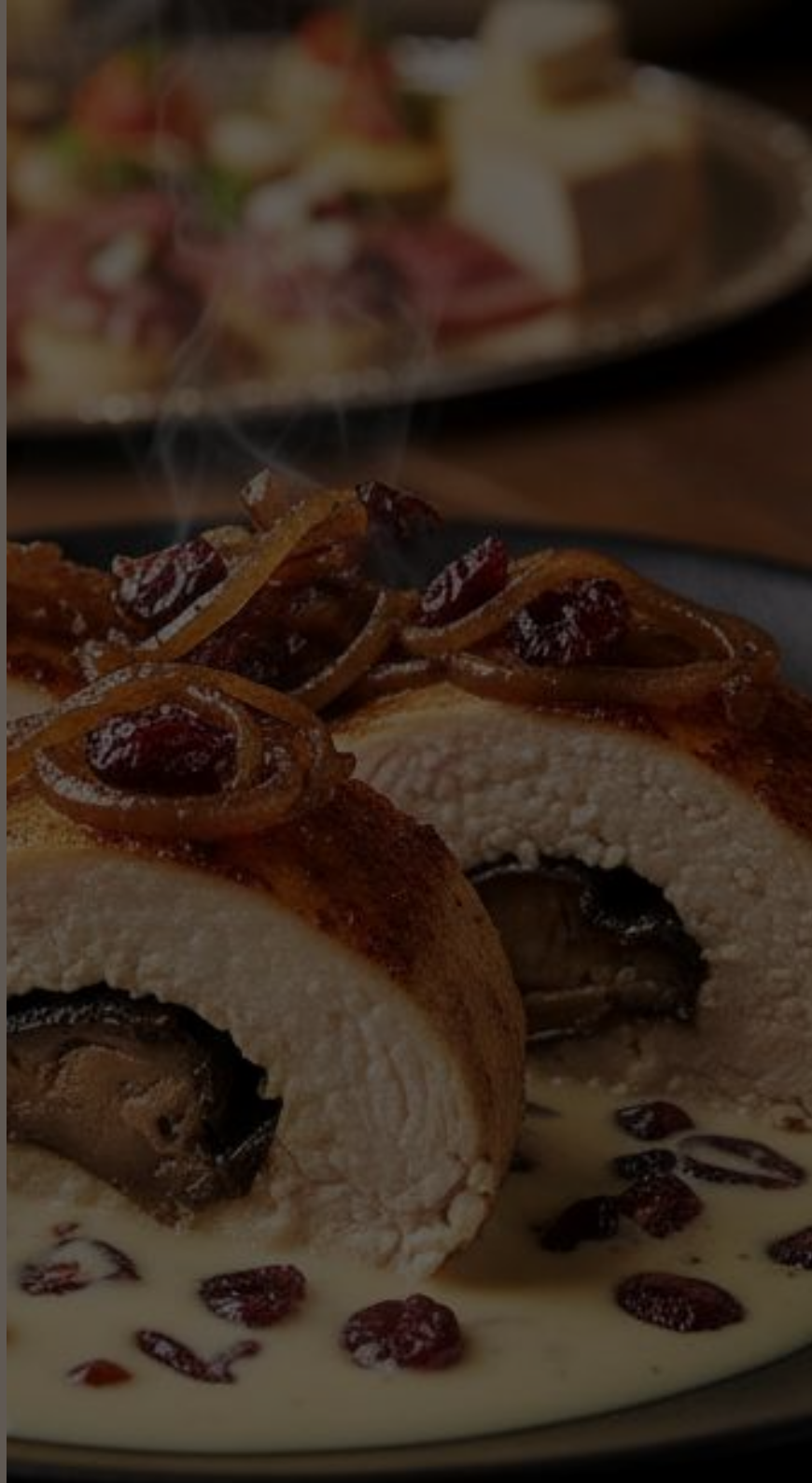
Medallones de pollo relleno de champiñones a la pimienta en cama de salsa de nuez pecana y miel de arándanos.

Medallones de pollo relleno de pasta de cangrejo, en cama de salsa de ostión ahumada con tártara.

Medallones de pollo relleno de portobelo bañado en salsa de queso brie con cebolla caramelizada y arándanos.

Medallones de pollo rellenos de queso brie con un toque de romero, en cama de salsa de pera y lunas de pera.

Medallones de pollo rellenos de huitlacoche, bañados en salsa de flor de calabaza.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Aves

Pechuga de pollo rellena de mango con un toque de jengibre en espejo de salsa de mango y hojuelas de betabel y camote deshidratado.

Medallones de pollo rellenos de compota de arándanos y nuez de la india en cama de salsa de chabacano.

Pechuga de pollo rellena de pimientos, alcaparra y aceituna, en cama de salsa de queso azul.

Pechuga de pollo rellena de lomo canadience y espárrago bañado en salsa holandesa.

Medallones de pollo rellenos de paté de langosta y pasta de perejil bañado en salsa de petalos de rosa, con corazones de palmito y alcachofa en espejo de salsa termidor. ***(Costo adicional)***

Medallones de ganso rellenos de piñon rosa con salsa de dátil con espárrago al parmesano y aceite de trufa. ***(Costo adicional)***

Carnitas de pato en cama de salsa prehispánica y hoja de plátano, con un toque de mezcal y mousse de huitlacoche. ***(Costo adicional)***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Res

***Medallones de res** en salsa de queso azul.*

***Medallones de res** en salsa de tres pimientas.*

***Medallones de res** en salsa de champiñones.*

***Medallones de res** en salsa de nuez.*

***Medallones de ternera** en salsa de chabacano.*

***Medallones de ternera** en salsa de menta.*

***Medallones de ternera** en salsa de alcaparra y azafrán.*

***Medallones de ternera** en salsa de tres quesos con romero.*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



MENÚ

Pescado

Filete de sierra a la mantequilla *con almendra tostada fileteada.*

Filete de sierra *en salsa de alcaparra y anchoa.*

Filete de sierra *en salsa de tahine.*

Filete de sierra *en salsa de uva al oporto con un toque de salsa macha.*

Filete de sierra *en salsa de surimi con aceituna verde y chile morrón rojo y amarillo.*

Filete de sierra *en salsa de ostión ahumado.*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Pescado

Filete de salmón, *marinado 24 horas en especies y finas hierbas, sellado con aceite de trufa en espejo de salsa de langostinos, acompañado de espárragos al parmesano y caviar de berenjena con anchoas.* ***(Costo adicional).***

Langosta termidor *(receta Jouseff Elyen).* ***(Costo adicional).***

Gambas gigantes al coco *bañadas en salsa de castaña con alcachofa al carbón, acompañada de salsa tártara.* ***(Costo adicional).***

Lechón bañado en salsa de mole *con arándanos y nuez de la india montado en hoja de plátano con crocantes de masa de tortilla azul y huitlacoche con pesto de elote de grano rojo y un toque de mezcal. (Costo adicional).*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Guarniciones

Hojaldre de champiñones a la mantequilla.

Hojaldre de verduras al parmesano.

Hojaldre de huitlacoche.

Hojaldre de espinaca.

Quiche de cebolla caramelizada.

Suflé de papa

Verduras a la mantequilla con almendra tostada fileteada.

Atado de calabacita y zanahoria.

Calabacita rellena de tabule.

Tomate cherry a la parmesana.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



MENÚ

Postres

Tarta de Chabacano y Almendra

Crumble de Frutos rojos y crema batida

Mousse de Limón y Guayaba

Mousse de Guayaba y Maracuyá

Mousse de Pétalo de Rosa y miel de jamaica.

Crocante de Almendra con mousse de Manzana.

Crocante de Almendra con pera al vino tinto.

Manzana Paris con crema batida.

Empanada libanesa de aníz con mermelada de higo.

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Postres

Belewe.

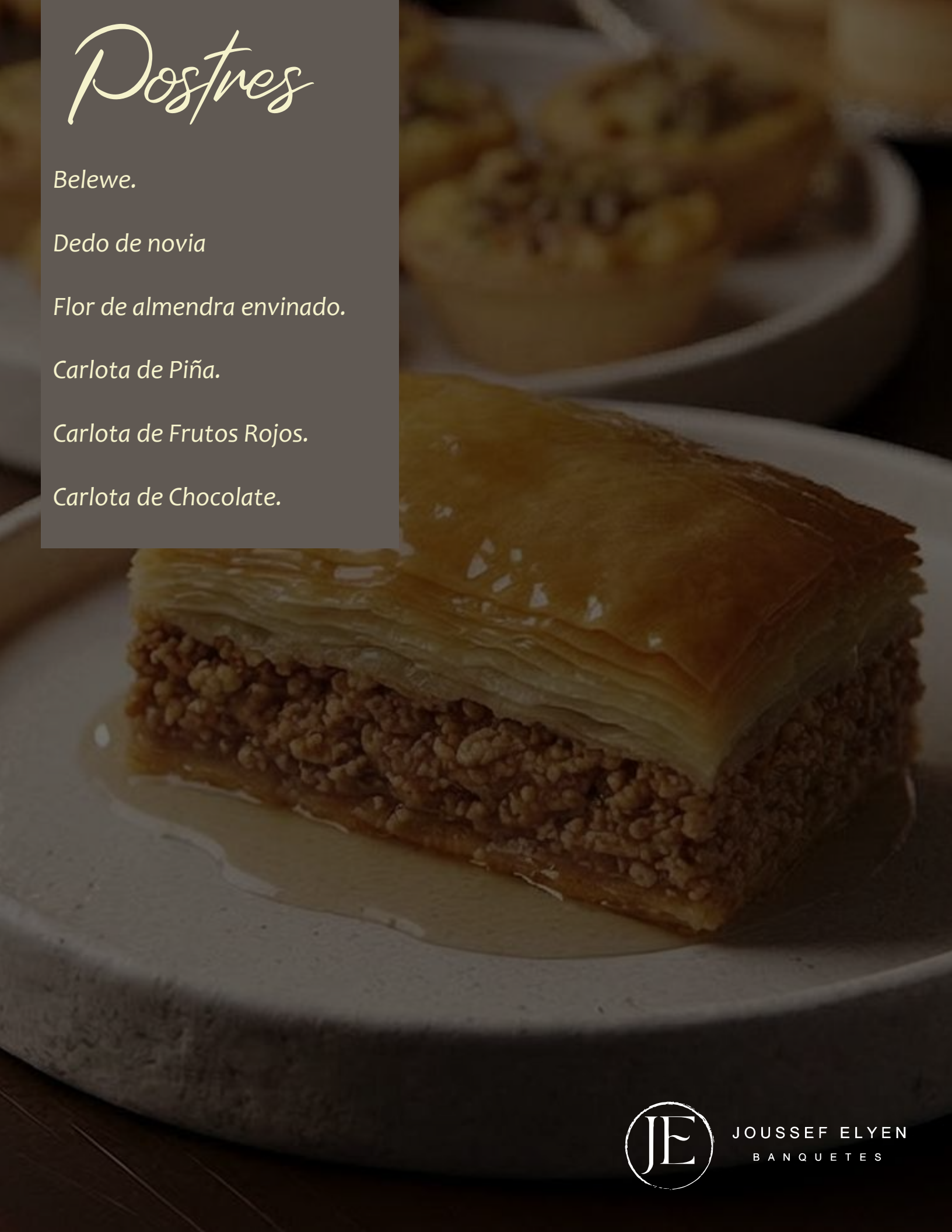
Dedo de novia

Flor de almendra envinado.

Carlota de Piña.

Carlota de Frutos Rojos.

Carlota de Chocolate.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

De Niños

Nuggets de pollo, papas a la francesa y pasta corta.

Hamburguesa con papas a la francesa.

Pechuga empanizada con ensalada rusa y papas a la francesa.

$250

*Pregunta también por la **Mesa de café** creación del chef Jouseff Elyen.*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Paquete 1

*Incluye **3 tiempos** a escoger*
(Excepto lo señalado con costo adicional)
4 canapés a escoger y dos infusiones de bienvenida para invitados.

Vajilla: plato base, plato trinche, plato sopa, plato postre, terno de café.
Plaqué (cubertería a escoger).

Cristalería: copa agua humo, Copa vino, highball, old fashion, tequilero.

Mantelería: Servilletas, arillo, mantelería.

Mesas:

- *Campirana rectangular con sillas crossback.*
- *Vintage rectangular con silllas Tiffany blancas.*
- *Redonda con sillas Tiffany blanca.*
- *Tablones y sillas plegables negras.*

Meseros: 1 por cada 12 invitados.
Capitán, galopinas, cocinero.

Tornafiesta y café.

$870

Paquete 2

*Incluye **4 tiempos** a escoger*
(Excepto lo señalado con costo adicional)
4 canapés a escoger y dos infusiones de bienvenida para invitados.

Vajilla: plato base, plato trinche, plato sopa, plato postre, terno de café.
Plaqué (cubertería a escoger).

Cristalería: copa agua humo, Copa vino, highball, old fashion, tequilero.

Mantelería: Servilletas, arillo, mantelería.

Mesas:

- *Campirana rectangular con sillas crossback.*
- *Vintage rectangular con silllas Tiffany blancas.*
- *Redonda con sillas Tiffany blanca.*
- *Tablones y sillas plegables negras.*

Meseros: 1 por cada 12 invitados.
Capitán, galopinas, cocinero.

Tornafiesta y café.

$930

Catering

- *Tapa serrano con brie y arugula.*
- *Tapa queso mascarpone con higo.*
- *Tarta de chocolate con menta.*
- *Pincha de melon con serrano.*
- *Sándwich Reuben's con Queso Suizo.*
- *Tortilla española.*
- *Caviar de berenjena con aceituna.*
- *Brocheta de serrano con melón.*
- *Higo con Brie.*
- *Brocheta capresse.*
- *Gazpacho de perejil y piña.*
- *César salad.*
- *Taco de jamaica y queso de cabra.*
- *Won ton de salmón y queso crema.*
- *Brocheta caprese.*
- *Brocheta de melón y serrano.*
- *Minichapata oriental.*
- *Pork belly caramelizada con pepino.*
- *Patel de carne.*
- *Pay de mojito.*
- *Texturas de chocolate.*
- *Bombón de queso, amaranto, y mermelada de tinto.*
- *Red velvet cube.*
- *Cannoli de pistachios.*
- *Strudel de manzana y caramelo.*
- *Zeppole con cereza caramelizada.*
- *Higos al caramelo con cabra.*
- *Tiramisú.*

Parrilla

- *Bistec*
- *Pastor*
- *Costilla*
- *Chuleta adobada*
- *Chorizo*
- *Quesadillas*
- *Volcanes*
- *Gringas*
- *Aguas de sabor a escoger (2)*
- *Tortillas, salsas, limones y cebollitas*
- *Café de olla, Carlota de limón*

  y mousse de guayaba.

$600

*Incluye alimentos, vajilla, plaque, mesas campiranas, sillas crosback, servilletas, higball para aguas frescas jarritos para café de olla, meseros, personal de operación, limpieza, cocineros, mesas de servicio e instalación de equipo para servir.***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Taquizas

GUISADOS:

- *Tinga de pollo*
- *Picadillo de res*
- *Chorizo con papa*
- *Chicharrón en salsa verde*
- *Rajas con crema*
- *Ensalada de nopales*
- *Arroz rojo*
- *Frijolitos refritos*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Taquiza Bodas

- *Bistec en salsa de mole de 6 chiles secos, con un toque de ciruela pasa y cerveza (salsa borracha).*
- *Tinga de pollo.*
- *Cuadritos de lomo de cerdo en salsa verde con papa.*
- *Barbacoa cocida en barro con hoja de plátano.*
- *Zacahuil un clásico de la huasteca potosina.*
- *Chiles en nogada receta del Chef.*
- *Cochinita pibil auténtica de la región de Campeche.*
- *Chorizo hecho por el chef.*
- *Rajas con crema y elote*
- *Escalopas de cerdo bañadas en salsa de tamarindo con un toque de mezcal.*
- *Zetas al ajillo con chile guajillo.*
- *Escalopas de cerdo bañadas en salsa de huitlacoche*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Taquiza Bodas

INCLUYE:

- *5 platillos a escoger.*
- *Guarniciones; (Arroz rojo, Frijolitos refritos, Ensalada de nopales).*
- *Canapés 4 a escoger.*
- *Postre a escoger.*
- *2 infusiones de bienvenida.*
- *Agua de tamarindo y de jamaica con canela*
- *Café de olla.*
- *Incluye mobiliario** y vajilla estilo mexicano colonial.*
- *Plaqué.*
- *Cubertería a escoger.*
- *Cristalería.*
- *Personal. (Meseros, capitán, galopina y cocineros)*

$750

JE
JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

JOUSSEF ELYEN

BANQUETES