Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS
Y BANQUETES

MENÚ

MOMENTOS INOLVIDABLES,
SABORES QUE PERDURAN.

LAS TRES CUPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS

PRIMER TIEMPO

Entradas

- CALABAZAS RELLENAS
- CANAPÉ A LA FLORENTINA
- VUOLOVAN MARINO
- JITOMATES CHERRY
- PAPAS CAMBRAY
  (a la pimienta, a las salsas negras o al Tajín)
- CAZUELITA DE FRIJOLES
- SOPA DE CHAMPIÑONES
- ENSALADA VERDE FRESCA
- SÁNDWICH DE GALLETA
- ENSALADA CAPRESE
- CEVICHE DE VERDURAS
- MINI SOPES O GORDITAS



LAS TRES CÚPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS

SEGUNDO TIEMPO

Sopas y Cremas

- CREMA DE CILANTRO/PEPITAS
- CREMA DE CALABAZA
- CREMA DE ZANAHORIA
- CREMA DE CHILE POBLANO
- SOPA AZTECA
- CREMA TARASCA
- SOPA CAMPESINA



Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

LAS TRES CÚPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS

SEGUNDO TIEMPO

Pastas

OPCIONES

- ESPAGUETI
- PENNE
- FUSILI
- REGATONI
- FETUCCINI

PREPARACIONES

- ALFREDO
- AL PESTO
- SOJA
- HAWAIANA
- ESPINACA
- CHIPOTLE
- POBLANA
- AZAFRÁN











Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

LAS TRES CÚPULAS

Menú de Banquete en 3 Tiempos





TERCER TIEMPO

Cerdo y Pollo

INCLUIDO EN EL PAQUETE



CERDO

- ESCALOPAS AGRIDULCES
- MEDALLONES EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL
- LOMO EN TAMARINDO
- PIERNA MECHADA EN ARÁNDANOS
- LOMO EN SALSA ADOBO
- COSTILLAS BBQ
- LOMO EN SALSA DE CIRUELA

POLLO

- A LOS TRES QUESOS
- SALSA DE ELOTE
- CORDON BLUE
- MOSTAZA DULCE
- SUPREMAS EN POBLANO
- PECHUGA RELLENA AL CHIPOTLE
- EN SALSA TERIYAKI
- PECHUGA DE PAVO AL FRITO



Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

LAS TRES CÚPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS



TERCER TIEMPO

Res o Pescado

COSTO ADICIONAL



RES

- CARNE ASADA GLAZEADA
- BIFE A LAS TRES PIMIENTAS
- FILETE DE RES AL CAFÉ
- FILETE RELLENO EN SALSA DE JAMAICA
- FILETE DE RES AL VINO TINTO

PESCADO

- MOJO DE AJO
- SALSA DE MANGO Y HABANERO
- SALMÓN AL VINO BLANCO O REDUCCIÓN CÍTRICA
- EMPAPELADO CON VEGETALES
- SALMÓN EN SALSA TERIYAKI





Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

LAS TRES CÚPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS

GUARNICIONES
de Platos Fuertes

(SUJETO A TEMPORADA)

- VEGETALES AL VAPOR O MANTEQUILLA
  (mezcla de zanahoria, calabaza, chayote)
- ELOTITOS CON MORRON
  (betabel, jícama y zanahoria rayados)
- PASTEL DE PAPA
  (papa, zanahoria)
- RAJAS POBLANAS
  (poblano fileteado y sazonado con elote y crema)
- CHAMPIÑONES AL AJILLO
  (mezcla de papa, zanahoria, chícharo y aderezado con crema y mayonesa)
- NOPALES
  (al ajillo, en salsa negra, encebollados)
- MIX DE MORRONES
  (en adobo, a la mantequilla, finas hierbas)
- VERDURAS ROSTIZADAS
  (aderezadas con crema)
- REPOLLO CON PICO DE GALLO
  (coliflor)



Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

LAS TRES CÚPULAS

MENÚ DE BANQUETE EN 3 TIEMPOS

TORNAFIESTA

(SEGÚN PAQUETE)



- CHILAQUILES DEL CHEFF
  (verdes o rojos)
  + POLLITO

- TACOS DE CANASTA
  (chicharrón prensado, chorizo con papas, frijol, otros)

- HOT DOG
  (una pieza)

- ESQUITES
  (solo en temporada)

- EN TODO EL SERVICIO LLEVA NUESTRO TRADICIONAL CAFÉ DE OLLA
  Y/O TÉ (MANZANILLA, LIMÓN)

Tres Cúpulas
SALÓN DE FIESTAS Y BANQUETES

REGLAS DE LA DEGUSTACIÓN

(NO HAY PARA EL TORNAFIESTA NI PLATILLO INFANTIL)

a) SOLO PARA CLIENTES CON UN CONTRATO YA FIRMADO Y PRÓXIMOS A LIQUIDAR SU ADEUDO.

b) ELIGES DOS OPCIONES DEL PRIMERO Y SEGUNDO TIEMPO, DOS OPCIONES DEL TERCER TIEMPO EN POLLO Y CERDO, OTRA PROTEÍNA SIN COSTO ADICIONAL.

c) ELIGES DOS GUARNICIONES PARA EL PLATO FUERTE.

d) SOLO LOS DÍAS MARTES A LAS 5P.M Y 7P.M (MÁXIMO DOS DEGUSTACIONES AL DÍA).

e) SE DA DE 2-4 SEMANAS ANTES DEL EVENTO (YA CUBIERTA LA MAYORÍA DEL COSTO DEL PAQUETE) ΓE)

f) DEGUSTACIONES ADICIONALES AL PAQUETE SI TIENEN COSTO SEGÚN PLATO FUERTE. ($350-$450 PPP)

g) ES PARA DOS PERSONAS PARA BODA, BAUTIZO O COMUNIONES Y ES PARA TRES PERSONAS XV AÑOS, GRADUACIÓN, CUMPLEAÑOS.

h) PARA MÁS PERSONAS SOLICITARLO SIN COSTO Y OTROS EVENTOS PREVIA AUTORIZACIÓN.

i) SE ACEPTAN CANCELACIONES SOLO 2 DÍAS ANTES, S ANTES, sino queda suspendida la degustación.

j) TOLERANCIA DE LLEGADA CON PREVIO AVISO DE SOLO 30 MINUTOS, sino queda suspendida.

k) MÁXIMO TIEMPO DEGUSTACIÓN 2 HRS (INCLUIDO TIEMPO ADMINISTRATIVO).

l) DEBEN DE CONCLUIRSE TODO SOBRE LAS OPCIONES DE SU PLATILLO EL MISMO DÍA.

56 1326 0075
las3cupulas@gmail.com
www.las3cupulas.com
C. 27 de Septiembre #1514,
San Jerónimo Chicahualco,
52170 Metepec, Méx.

TODAS LAS IMÁGENES SON SOLO ILUSTRATIVAS