

THANKSGIVING

CENA DE 4 TIEMPOS

1er TIEMPO

Ensalada de espinacas

La tradicional con manzana, fresas, queso feta y aderezo de champagne.

2do TIEMPO

Sopa de calabaza

Pumkin horneada con especias de temporada, terminada con miel, trozos de tocino y brotes de chícharo.

3er TIEMPO

Pechuga de pavo

Pavo horneado con mostaza y pimienta limón cubierta con gravy de pavo acompañado con papas españolas.

Ó

Filete relleno

Filete de res relleno de mix de carne colida, nuez, pasas etc.

Acompañados con side de Sweet Potatoe caserolle

Puré de camote horneado con mantequilla y especias de temporada cubierto con bombones.

4to TIEMPO

Pay de calabaza

Pay de calabaza con especias de temporada sobre una cubierta de galleta con cacahuete.