



ASOCIACIÓN HISPÁNICA DE LA HAYA
SPAANS GENOOTSCHAP VAN DEN HAAG



CENA ANUAL

Viernes, 29 de enero de 2010
a las 19.00 horas
Kapelzaal, Duinzichtkerk, La Haya

CON MÚSICA EN VIVO
de Serenata Mexicana

Marcelino Paesch al canto, Koen Dekkers al violín,
Henry Schuller al guitarrón y Santiago Lascurain a la vihuela

www.serenata.nl

MENÚ

Entrada:

Salsa mexicana con totopos:



Ingredientes de la salsa mexicana: tomate, cilantro, cebolla, aguacate, sal y chile (opcional). Se acompaña con totopos de maíz.

Plato principal:

Opción 1 (picante).

Mole poblano.

Arroz.

Frijoles.

O

Opción 2 (no picante).

Carne deshebrada en salsa de tomate.

Arroz.

Frijoles.



Ingredientes del mole: pollo y la salsa para mole preparada con chocolate, chile ancho, chile mulato, chile pasilla, chile chipotle, jitomates, almendras, nueces, pasas, ajonjolí, clavos, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo, sal, entre otros. Comida picante.

O

Ingredientes de la carne deshebrada en salsa de tomate: carne de ternera, col blanca, cebolla, ajo, tomate, sal y especias. Comida no picante

Ingredientes del arroz: arroz, ajo, cebolla, sal y concentrado de caldo de pollo.

Ingredientes de los frijoles: frijoles bayos.

O

Vegetariano:



Ingredientes: calabacitas con elote (maíz)

Para beber:

Agua de jamaica



Ingredientes del agua de jamaica: flor de jamaica, azúcar y agua.

Postre:

Flan napolitano.



Ingredientes del flan napolitano: leche condensada, leche semidesnatada, huevo, vainilla y azúcar.

Acompañamiento para el café/té:

Pay de elote (maíz).



Ingredientes del pay de maíz: galleta María, huevo, leche condensada, maíz y mantequilla.

RESTAURANTE MEXICANO GILDA Y NERI

www.asoha.nl