



acción de gracias menú para cena

25 de noviembre, 2021

Plan Todo Incluido - \$10 USD • Plan EP \$65 USD por Persona

SOPA

Sopa de Calabaza y Maíz Asado

GUARNICIONES

Zanahorias Glaseadas
Almendras
Miel
Cazuela de Judías Verdes
Puré de Camote / Puré de Papa
Chayote
Salsa de Arándanos
Col de bruselas
Relleno Tradicional

BARRA DE ENSALADAS

Lechuga Romana y Verduras
Mixtas
Ensalada de Papas
Ensalada de Col
Ensalada de Pasta

SALSAS

Vino Tinto Demi
Gravy
Compota de Naranja
Mostaza
Perejil
Rábano Picante

PAVO

Pavo Asado al Horno
Pesca del Día

POSTRES

Tarta de Calabaza
Pie de Manzana
Cobbler de Cereza
Pastel de Zanahoria
Pastel de Chocolate
Helado

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios.



thanksgiving dinner menu

November 25, 2021

All Inclusive - \$10 USD • EP Plan \$65 USD per

Person

SOUP

Squash & Roasted Corn Chowder

SALAD BAR

Romaine and Mixed Greens
Potato Salad
Coleslaw
Pasta Salad

CARVING

Oven Roasted Turkey
Whole Catch of the Day

SIDES

Glazed Carrots
Almonds
Honey
Green Bean Casserole
Mashed Sweet Potato / Mashed Potato
Local Chayote
Cranberry Sauce
Brussels Sprout
Traditional Stuffing

SAUCES

Red Wine Demi
Turkey Gravy
Orange Compote
Mustard
Parsley
Horseradish

DESSERTS

Pumpkin Tart
Apple Pie
Cherry Cobbler
Carrot Cake
Flours Chocolate Cake
Ice Cream

Consuming raw or undercooked products increases the risk of food-borne illness.

Please advise your server of any allergies you have to food products.