



Contacto:

Lourdes Bizarro

Gerente de Relaciones Públicas,

CasaMagna Marriott Puerto Vallarta Resort & Spa

Tel: (322) 226 0048

e-mail: lourdes.bizarro@marriotthotels.com

PALOMAZO CULINARIO

El Talento De Los Mejores Chefs De Puerto Vallarta Reunido Por Una Buena Causa

PUERTO VALLARTA, MÉXICO Septiembre, 2011) – Nuevamente el talento de los mejores chefs de Puerto Vallarta, se reúne en el Palomazo Culinario, cena de gala inolvidable que tendrá lugar el próximo domingo 16 de octubre a las 7:00pm, en CasaMagna Marriott Puerto Vallarta Resort & Spa.

Los reconocidos Chefs de Café des Artistes, La Palapa, Vista Grill, Kaiser Maximilian, Trio, Vitea y de CasaMagna Marriott Puerto Vallarta, deleitarán a los asistentes de este magnífico evento con un cóctel y cena de gala de 4 tiempos amenizada por magníficos músicos que harán que la noche sea inolvidable.

Si lo anterior no fuera pretexto suficiente para una excelente velada, el total de los fondos recaudados por la venta de los boletos, será donado en partes iguales a cuatro causas sociales de la región: ÁGAPE, albergue para niñas que han sido maltratadas; Becas Vallarta, una institución de gran arraigo en nuestra comunidad que apoya a niños y jóvenes Vallartenses de escasos recursos a continuar sus estudios elementales y superiores; Pasitos de Luz, asociación que apoya a madres de bajos recursos que tienen niños con discapacidad y Asilo de Ancianos San Juan Diego.

Los boletos ya están a la venta y solo hasta los días previos al evento en cada una de las asociaciones beneficiadas, en ConciERGE del Hotel Marriott CasaMagna Puerto Vallarta Resort & SPA. El costo por boleto es de 600 pesos. Informes al teléfono 226 0017.



Menú 2011

Trio

Canapés

- Salmón ahumado en casa con brioche y crema de limón/ *House smoke salmon with brioche and lemon cream*
- Ravioli de camarón en salsa de langosta al chipotle/ *Shrimp ravioli in a chipotle lobster sauce*
- Tartar de res/Beef tartar

Vitea

Canapés

- Quiche de espinaca, calabaza y queso Roquefort/ *Spinach quiche, pumpkin and Roquefort cheese*
- Bruchetta de jitomate con mozzarella y jamón serrano/ *Tomato bruschetta with mozzarella and prosciutto*
- Ceviche estilo Vitea/ Ceviche Vitea

La Palapa / Vista Grill

Entrada Fría.-

Ensalada de manzana verde y arándano con nuez picante, queso de cabra, vinagreta de miel de agave y mostaza. Entree.- / *Green apple and cranberry salad with spicy pecans, goat cheese, agave honey and mustard vinaigrette*

Kaiser Maximilian.-

Entrada Caliente

Crema de col morada y albóndiga de papa/ *Red cabbage cream soup with potato dumpling.*

CasaMagna Marriott Puerto Vallarta Resort & Spa

Plato fuerte

Filete de res encrostado con mostaza, salsa Bordelaise, Pastelito de capellini, camarón con aromas de té de limón, terrina de vegetales. / *Beef filet mustard crust, bordelaise sauce, capellini cake, Jumbo shrimp with lemon-grass scent, vegetable's terrine.*

Café des Artistes / Thierrie's Prime

Postre

- Fresa en todo su esplendor/ *The STRAWBERRY in all its glory*