NOVIAS

Nuestra Boda .com®

ESPECIAL DE PRODUCTOS Y VESTIDOS **PARA BODAS MEXICANAS**

BANQUETES: te presentamos las nuevas caras de la excelencia

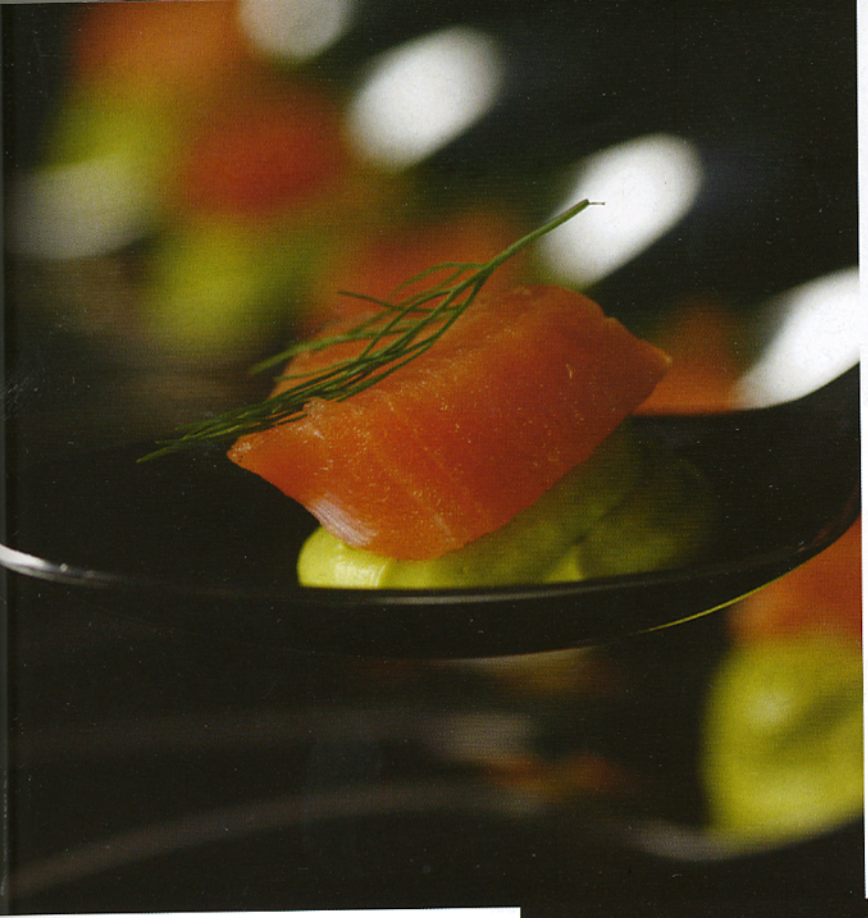
BODAS EN HACIENDA ***MUY INN***

ORGANIZA TU BODA EN:
CUERNAVACA,
GUADALAJARA
IXTAPA Y VALLARTA

+ IDEAS PARA:
DESPEDIDA DE SOLTERA,
DECORACIÓN DE BODAS,
INVITACIONES, ZAPATOS
ACCESORIOS

29
7 52435 44734 8
MÉXICO $40.00 - USA $5.00

Visítanos en Internet: nuestraboda.com



Para una boda mexicana **Jaso** sugiere el siguiente menú:
Canapé del chef

Salmón pochado sobre ensalada fresca de manzana verde y un listón de salsa de raíz fuerte del Japón, terminada con burbujas de Ikura

Patito crujiente con corteza de pimienta verde, acompañado de compota de zarzamoras e higos frescos, con toques de acelga y suntuosa reducción de salsa de Oporto

Sopa de frutas con helado de panal de abeja

Tarta de chocolate de leche belga, con sorprendente relleno cremosito y presentada sobre mousse de mascarpone y granite de café

Pirámides de bombones de chocolate blanco y macarrones de sabores

Pureza de sabores.

Esencia del placer de comer.

■ JASO
Jared Reardon
Sonia Arias
Newton 88, Col. Polanco
Tel. 5545-7476

Creación artesanal

Armonía de sensaciones

Jaso en Polanco, abrió sus puertas hace un año, ofreciendo también servicio de catering para bodas y eventos.

Los dueños de este estupendo restaurante son Jared, quien se dedica a la elaboración de la comida, y Sonia, quien esmeradamente prepara los postres. La atención al público y la relación con los novios está a cargo de Sonia, pues Jared únicamente habla inglés. Cuando se trata de eventos especiales, tanto Sonia cono Jared deciden qué van a servir, tomando en cuenta el presupuesto y los gustos de los novios.

Su servicio de catering no incluye el mobiliario, pues en Jaso se especializan únicamente en la comida. Además, como un detalle para los invitados, elaboran macarrones y bombones en cajitas o en bolsitas, que constituyen un excelente recuerdo para los invitados.

Para contratar los servicios de este exclusivo restaurante se recomienda contratar con cuando menos dos meses de anticipación.

La atención que se ofrece es muy personalizada, a Sonia le gusta conocer a los novios y establecer con ellos una relación. Por lo general se invita a los futuros esposos al restaurante Jaso para que conozcan el estilo y degusten diversos platillos para que así elijan el menú que más represente sus gustos y preferencias.

Para elegir el menú de bodas es importante saber si la celebración se llevará a cabo de día o de noche y el tipo de recinto donde será la ceremonia. En Jaso, los novios, además de contar con atención personalizada, reciben sugerencias para elegir el maridaje.

El menú que se recomienda es un cóctel de bienvenida, canapés, platos fuertes y postre. En relación a los postres se puede elegir la misma preparación para toda la mesa o contar con la barra de postres, en la que se colocan torres de bombones y pastel. Sonia recomienda el pastel de bodas y considera que éste va a volver a ponerse de moda.