



Con una cocina completa existen muchas opciones disponibles, ¡casi demasiadas! De seguro usted puede usar su imaginación, pero le sugerimos apegarse a uno de los siguientes menús para su primera Cena Comunitaria. Poder cocinar todo en el lugar facilitará la planificación y le ayudará a mantener los costos bajos, también puede significar menos trabajo de preparación, de cocinado y de limpieza. ¡Asegúrese de contar con suficientes voluntarios disponibles para ayudarle a cocinar!

Menú 1: Tex-Mex taco bar



Aperitivo: prepare guacamole »

.....

Plato principal: prepare sus taco y tazones de Chili

Opciones de menú sugeridos:

- Carne para taco
 - Frijoles (refritos o frijoles negros)
 - Chili
 - Tostadas y/o tortillas
 - Queso rallado
 - Lechuga rallada
 - Jitomates rebanados
 - Salsa
 - Crema agria
 - Aceitunas negras
-

Actividad de postre: prepare sus propios Nachos de manzana »

O: Kebabs de fruta con crema batida »

.....