



COMIDA MEXICANA

banquete por platillo

MENÚ 1 (REGIONAL) \$ 240.00

- * Xonequi o sopa xiqueña.
- * Arroz a la jardinera.
- * Chile relleno o en frio.
- * Tamales xocos.
- * Mole almendrado de pollo o res .
- * Frijoles refritos

MENU 2 \$ 245.00

- * Chilatole de menudo o consomé campesino.
- * Arroz rojo con plátano frito
- * Chile relleno .
- * Barbacoa de becerro.
- * Frijoles refritos con totopos

MENU 3 \$ 235.00

- * Frijoles charros o pozole y guarnición (lechuga, rabanito, cebolla, limón, tostaditas).
- * Arroz con chile relleno o en frio.
- * Carnitas y chicharrón.
- * Moronga.
- * Guacamole, frijoles refritos, salsa

MENU 4 \$ 235.00

- * Sopa de hongos y chilatole de pollo con elote
- * Arroz al queso y pimiento morrón.
- * chile relleno capeado chilpotle o jalapeño
- * barbacoa de pollo

MENU 5 \$250.00

- * Sopa azteca o caldo tlalpeño.
- * Arroz con chícharo.
- * Platón campestre: gorditas, longaniza, carne asada, pollo a la parrilla, lomo y chile relleno (jalapeño o chipotle).
- * Al centro de la mesa frijoles y tortillas de mano

MENU 6 \$ 240.00

- * Sopa vigueña
- * Chile relleno de picadillo o queso.
- * Carne asada con barra de antojitos.
- * Frijoles refritos con totopos.
- * Al centro de la mesa ensalada fresca

MENU 7 \$ 250.00

- * tamal de elote con salsa y carne de pollo o cerdo
 - *chile relleno chilpotle o jalapeño acompañado de spaguetti rojo poblano o al chiltepín
- AL CENTRO DE LA MESA
- *barbacoa de pollo
 - *arroz rojo con chícharo
 - *frijoles refritos

En caso de requerir su servicio con postre incluido su costo será de: \$ 30.00 adicionales.

POSTRES A ESCOGER

- * Espejo de fruta
- * Flan casero
- * Postre delicia D'oreo.
- * Canasta de dulces mexicanos

- * Manzanas gourmet
- * Pera delicia.
- * Pannacotta de coco
- * Postre kiwi limón

Junto con los menús anteriores se incluyen los siguientes servicios: refresco, café, meseros, cocineras. En caso de agradarle el anterior presupuesto SOLICITAMOS EL 50% COMO ANTICIPO, el resto se liquidara el día del evento.



¡El Lugar Para Tus Fiestas!





CHAFERS \$235.00

Costo por persona

Llamado así por su recipiente de aluminio con baño maría, su uso es para conservar los alimentos calientes en el transcurso del evento para una mejor degustación. Se incluyen los siguientes servicios: meseros, cocineras, refresco, hielo y café.

Buffet compuesto por 4 guisados a escoger acompañados con arroz o Spaguetti, frijoles refritos, ensalada fresca, tortillas hechas a mano y salsas mexicanas.

ARROZ (Direrentes Presentaciones)

- * Arroz rojo con menudencia.
- * Arroz con pechuga.
- * Arroz a la jardinera.
- * Arroz cubano
- * Arroz poblano
- * Arroz con plátano frito.
- * Arroz con chícharo.
- * Arroz relleno de queso
- * Arroz blanco con arándano y nuez
- * Arroz blanco con queso y elote

SPAGHETTI

rojo, al queso, hawaiano, poblano, a la carbonara.

ENSALADAS (a escoger)

- * Ensalada fresca
- * Ensalada César
- * Ensalada mixta
- * Ensalada 4 estaciones
- * Ensalada de nopalitos y rábanos
- * Ensalada gourmet
- * Ensalada Allison
- * Ensalada saludable
- * Ensalada de espinaca
- * Ensalada frutos rojos





GUISADOS (a seleccionar)

- * Barra de antojitos (gordita, empanadas, tapadas, tacos dorados de papa o pollo, garnachas, tostadas de pollo).
- * Carnitas y chicharrón al estilo Michoacán.
- * Cerdo en salsa verde con nopalitos.
- * Champiñones al gratín.
- * Champiñones en salsa verde.
- * Champiñones enchipotlados .
- * Cochinita pibil.
- * Fajita de pollo con champiñón y pimienta morrón .
- * Longaniza ahumada asada.
- * Pechuga con nopales.
- * Pechuga oaxaqueña.
- * Pollo empanizado.
- * Puntas de filete a la mexicana .
- * Rajas poblanas con chorizo y elote.
- * Rajas poblanas con queso.
- * Salsa de chicharrón .
- * Salsa de queso verde y/o roja .
- * Tinga de pollo .
- * Tinga poblana (res deshebrada).
- * Papas con chorizo.
- * Fajitas de pollo empanizadas.

- * Alambre de pollo .
- * Alambre de res
- * Pollo a la mantequilla.
- * Rollo de pechuga relleno de verdura.
- * Rollito de pechuga con tocino adobado
- * Barbacoa de pollo o de res.
- * Cerdo a la mexicana.
- * Filete de res almendrado
- * Filete de pechuga empanizado (en fajita)
- * Fajita de arrachera con nopal y queso.
- * Bistec campesino con champiñones.
- * Pechuga de pollo con champiñones chilpotle y crema
- * Costilla en salsa de chileseco
- * Costilla en salsa verde con nopalitos.
- * Costilla adobada.
- * Costilla a la BBQ.
- * Costilla enchipotlada





BUFFET **\$295.00**

Costo por persona

Buffet compuesto por una entrada caldosa, acompañados con arroz o Spaguetti, frijoles refritos, ensalada fresca, 4 guisados a escoger, tortillas hechas a mano, salsas picantes y 3 postres a escoger.

ENTRADAS

- * Caldo campesino
- * Caldo tlalpeño
- * Consomé de pollo
- * Frijoles charros
- * Pozole y su guarnición
- * Sopa xiqueña
- * Sopa azteca
- * Sopa de hongos con queso
- * Sopa de pasta con verduras
- * Sopa de verduras con pollo
- * Xonequi
- * Chilatole de elote con pollo acompañado de ollitas de masa
- * Sopa vigueña

ARROZ (Diferentes Presentaciones).

- * Arroz rojo con menudencia
 - * Arroz con pechuga.
 - * Arroz a la jardinera.
 - * Arroz cubano
 - * Arroz poblano
 - * Arroz con plátano frito.
 - * Arroz con chícharo.
 - * Arroz relleno de queso
 - * Arroz blanco con arándano y nuez
 - * Arroz blanco con queso y elote
- SPAGHETTI: rojo, al queso, hawaiano, poblano, a la carbonara.

ENSALADAS

- * Ensalada cuatro estaciones con jamón o carnes frías o camarón
- * Gourmet
- * Frutos rojos
- * De nopal
- * Fresca
- * Allison
- * César





GUISADOS

- * Alambre de pollo (champiñones, queso y chorizo)
- * Barbacoa de becerro o borrego
- * Barra de antojitos (gordita, empanadas, tapadas, tacos dorados de papa o pollo, garnachas, tostadas de pollo)
- * Carnitas deshebradas en salsa verde
- * Carnitas y chicharrón al estilo Michoacán
- * Cerdo en salsa verde con nopalitos
- * Champiñones al gratín
- * Champiñones en salsa verde
- * Champiñones enchipotlado
- * Cochinita pibil
- * Costilla al horno adobada
- * Costilla en chile seco
- * Costilla en chiltepín
- * Costilla en salsa verde
- * Costilla a la BBQ
- * Fajita de res asada
- * Fajita de arrachera con nopales y cebollín
- * Fajita de pollo con champiñón y pimienta morrón

- * Fajita de pollo empanizada
- * Fajita de res con brócoli, nopales y queso asado
- * Lomo enchilado a la parrilla
- * Lomo relleno al horno
- * Longaniza ahumada asada
- * Pechuga con nopales
- * Pechuga oaxaqueña
- * Pollo con mole
- * Pollo en mixiote a la mexicana
- * Puntas de filete a la mexicana
- * Rajas poblanas con chorizo y elote
- * Rajas poblanas con queso y pollo
- * Salsa de chicharrón
- * Tamal de barbacoa (res, cerdo o pollo)
- * Tamales en diferentes sabores rojos, verdes, rajadas con queso, chile seco, frijoles y verduras
- * Tapixte (piezas de pollo bañadas en una salsa verde, acompañadas de rebanadas de plátano y champiñones a la vez que estas van envueltas en una hoja de plátano)
- * Tinga de pollo o de res





MESA DE POSTRES

(A escoger 3 postres)

- * Arroz con leche
- * Carlota de piña con limón y con coco
- * Ciruelas rellenas de coco
- * Dulces mexicanos
- * Ensalada de manzana
- * Espejo de frutas
- * Flan de cajeta con queso
- * Flan de coco o nuez
- * Flan de queso crema
- * Flan de rompopo
- * Flan napolitano
- * Higos rellenos de coco, coco con piña
- * Manzana al horno
- * Manzana gourmet
- * Mousse de durazno
- * Pannacotta de coco
- * Niño envuelto
- * Pastel marmoleado, cubierto de chocolate relleno: fresa o chocolate y nuez
- * Pastel mostachón relleno: cajeta y nuez

- * Pastel tradicional relleno: nuez, coco c/piña, ciruela pasa, crema pastelera de coco
- * Pastel tres leches relleno: durazno
- * Pastelito María Isabel
- * Pay de manzana
- * Pay de queso
- * Pera en salsa de cajeta o de chocolate
- * Peras al vino tinto con queso cottage
- * Plátanos con crema
- * Plátanos flameados con helado de vainilla
- * Tarta de fruta de zarzamora y cajeta
- * Truffa de chocolate
- * Crepas de chocolate, cajeta, fresa
- * Duraznos con crema.





DESAYUNOS ORIGINALES

FRUTAS (a escoger)

- * Coctel de fruta natural
- * Coctel de fruta con Yoghurt
- * Coctel de fruta con miel y granola
- * Coctel de fruta con yoghurt, granola y miel
- * Plato de fruta individual

PAN (a escoger)

- * Pan de Xico
- * Galletas de nata, naranja y requesón
- * Panque de nata
- * Pambacito de cemitilla con nata

PLATILLO FUERTE CARNES ROJAS \$170.00

- * Alambre de res (con verduras al vapor)
- * Cecina con enchiladas guacamole y frijolitos
- * Cecina con picadas o enchiladas
- * Chilaquiles rojos o verdes con carne asada
- * Fajita de res con chiles toreados
- * Lomo de cerdo a la parrilla acompañado de ensalada y enchiladas
- * Puntas de filete a la mexicana
- * Enchiladas verdes con carne asada

CHILAQUILES \$155.00

- * Chilaquiles rojos o verdes con pollo
- * Chilaquiles rojos o verde con fajitas de pollo
- * Chilaquiles rojos o verdes (con 2 huevos estrellados, crema y queso)
- * Chilaquiles caseros acompañado carne asada.

ENCHILADAS \$170.00

- * Enchiladas suizas rellenas de pollo
- * Enchiladas 3 estaciones rellenas de pollo (salsa verde, nata y roja)
- * Enmoladas rellenas de pollo
- * Tapadas divorciadas con carne asada
- * Panuchos (rellenos de pollo o cochinita pibil)
- * Enfrijoladas (rellenas de longaniza, huevo o pollo)
- * Entomatada (acompañada de carne asada de res o pollo)
- * Enchiladas poblanas rellenas de pollo
- * Enchiladas rojas rellenas de pollo o huevo (revuelto o hervido)

POLLO \$155.00

- * Pollo a la plancha con ensalada o verduras
- * Rollito de pechuga adobado con picaditas
- * Pollo a la plancha gratinado con verduras o ensalada





HUEVOS \$145.00

- * A la mexicana
- * Divorciados (bañados en salsa roja y verde)
- * Con jamón
- * Con tocino
- * Con chorizo
- * Con salchicha
- * Rancheros (con salsa roja o verde, con cubitos de queso de cabra)
- * Tirados (con frijolitos y queso de hebra)
- * Al albañil (estrellados con salsa roja)
- * Motuleños
- * Estrellados con ensalada de nopal con queso
- * Omelette con queso (champiñón, jamon, tocino, espinacas)

PLATÓN DIRECTO A LA MESA \$190.00

Le incluye lo siguiente:

Arrachera

Fajita de pollo

Lomo a la parrilla

Longaniza

Barra de antojitos (picaditas y empanadas)

NOTA: todos los desayunos incluyen personal, fruta, jugo de naranja, café americano o lechero, pan, frijolitos, tortillas hechas a mano y salsa. En caso de agradecerle el anterior presupuesto solicitamos el 50% como anticipo, el resto el día del evento.

