

DESAYUNOS

Servicio de Alimentos hasta las 12:00 pm

Mínimo 20 platillos

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)



DESAYUNO AMERICANO

\$ 150.00

Molletes con refritos, gratinados, con tocino o chorizo (2 mitades), 1 jugo de naranja chico, 1 plato de fruta surtida chico, café refill.

DESAYUNO COMERCIAL

\$ 150.00

Omelette (mexicano, natural, jamón, o champiñones) y queso, con refritos, pan tostado con mantequilla, 1 jugo de naranja chico, 1 plato de fruta chico, café refill.

DESAYUNO MEXICANO

\$ 150.00

Chilaquiles verdes con pollo, (con o sin crema), refritos con queso panela, pan tostado con mantequilla, 1 jugo de naranja chico, 1 plato de fruta chico, café refill.

DESAYUNO REGIO

\$ 150.00

Machacado con huevo natural, refritos con queso panela, tortillas de harina y maíz, salsa, 1 vaso de jugo de naranja chico, 1 plato de fruta chico, café refill.

DESAYUNO COMBINADO

\$150.00

2 guisos (machacado, chilaquiles) con refritos con queso, tortillas de harina y maíz, salsa, 1 jugo de naranja chico, 1 plato de fruta chico, café refill.

BUFFET DESAYUNO

\$ 200.00

4 guisos (huevos revueltos al gusto, rajas con queso, chilaquiles o machacado) refritos con queso, salsa, pan tostado, tortillas de harina y maíz, jugo de naranja chico, café refil, plato de fruta.

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.



MERIENDAS

Mínimo 20 personas

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)

LASAGNA BOLOGNESA

\$ 150.00

Acompañada de verduras o pétalos de zanahoria con mantequilla.

MARINITAS

\$ 80.00

Relleno de ensalada de pollo , con ensalada de coditos y ensalada verde.

ENCHILADAS SUIZAS GRATINADAS

\$ 120.00

Con queso chihuahua , acompañado de refritos naturales.

POSTRES A ESCOGER

- Flan Napolitano
- Tulipán de vainilla con chocolate y nuez
- Carlota de limón
- Crepas con cajeta y nuez
- Tartaleta de Fruta
- Mousse de Fresa

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.

CAZUELAS

Mínimo 20 personas

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)

BUFFET POR PERSONA

...\$180.00

3 GUISADOS A ELEGIR

- Pollo en mole
- Asado de puerco
- Fajitas de pollo
- Cortadillo de res
- Pierna de cerdo con calabacita en salsa verde
- Chicharrón de cerdo en salsa verde
- Queso con rajitas
- Deshebrada de res en tinga poblana

2 GUARNICIONES

- Arroz a la mexicana
- Arroz blanco
- Refritos con queso panela

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.



MENÚ INFANTIL

INCLUYE:

Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas
(\$1000.00 adicionales c/mesero)
1 refresco por persona · Silla y mesa del área

PRECIO POR PERSONA ...\$120.00

- Hamburguesa con papas a la francesa
- Hot dog con papas a la francesa
- Chilli dog con papas a la francesa
- Tenders de pollo con papas a la francesa

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.



PAQUETE ESPECIAL UN TIEMPO

Mínimo 20 platillos

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)

MENÚ POR PERSONA ...\$160.00

MEDALLONES DE AVE EN SALSA DE TAMARINDO

En salsa de tamarindo con ejotes a la mantequilla y fettuccini 3 quesos.

SUPREMA DE AVE EN SALSA DE MANGO

½ salsa de mango y ½ salsa de arándano con spaguetti Alfredo y pure de papa c/ espinaca tocino.

SUPREMA DE AVE A RELLENA DE CHAMPIÑONES Y QUESO CREMA EN SALSA DE ALCAPARRAS

Arroz almendrado y verduras macedonia.

SUPREMA DE AVE A LA FLORENTINA

Rellena de espinacas, tocino y queso chihuahua bañados en salsa de almendras, tallarines verdes con tomate gratín relleno de elote.

MEDALLONES DE AVE CON QUESO CREMA Y PIMIENTO

Con salsa stragonoff, fettuccini carbonara, con atado de verduras.

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.

MENÚ TRES TIEMPOS

Mínimo 20 platillos

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)



PLATILLOS A BASE DE POLLO

...\$160.00

PLATILLOS A BASE DE RES

...\$250.00

ENTRADAS

- Crema de champiñones
- Crema de espinacas
- Crema de poro y papa
- Crema poblana
- Crema de tres quesos
- Crema de zanahoria
- Crema de brócoli
- Crema de elote
- Crema de coliflor y tocino
- Ensalada verde con vinagreta
- Ensalada verde mix con aderezo
- Ensalada de frutos rojos
- Ensalada Caprese

PLATILLOS A BASE DE POLLO

- Suprema de ave a la Florentina
- Suprema de ave tipo Miñoneta en salsa de tamarindo
- Suprema de ave a la Reyna
- Suprema de ave con relleno de queso y espinaca en salsa de champiñones
- Suprema de ave rellena de 3 quesos al pesto en salsa Alfredo
- Suprema de ave en salsa de tamarindo
- Suprema de ave en salsa de mango
- Suprema de ave con queso crema y salsa poblana
- Suprema de ave con rellenos de queso gouda y tocino, en salsa de pimienta roja

PLATILLOS A BASE DE RES

- Roast Beef
- Medallones de res

UNA SALSA A ESCOGER

- Salsa de almendras
- Salsa Alfredo
- Salsa italiana
- Salsa Demiglass al vino tinto con champiñones
- Salsa de arándano
- Salsa gravy a la pimienta
- Salsa de tamarindo
- Salsa de 3 quesos



MENÚ TRES TIEMPOS

Mínimo 20 platillos

INCLUYE:

- 5 horas de evento · Mantelería · Servicio de meseros 1 x cada 30 Personas (\$1000.00 adicionales c/mesero)
- 1 refresco por persona · Loza (solo en salón) · Silla crossback (sólo en salón)

DOS GUARNICIONES A ESCOGER

- Fetuccini en salsa de pimiento
- Spaguetti Alfredo
- Spaguetti poblano
- Tallarines verdes
- Papa pera
- Arroz salvaje
- Juliana de verduras
- Ejotes a la mantequilla
- Puré de papa a la española
- Vegetales a la mantequilla
- Macedonia de verduras
- Atado de verduras al vapor
- Arroz almendrado
- Tallarines 3 quesos

UN POSTRE A ESCOGER

- Flan napolitano
- Tulipán de vainilla con chocolate y nuez
- Carlota de limón
- Helado de vainilla con chocolate y nuez
- Crepas con cajeta y nuez
- Tartaleta de fruta
- Mousse de fresa
- Brownie con helado

* Eventos en área exterior los alimentos se sirven en desechable.

** Eventos en área exterior será mesas y sillas del área.

*** Eventos en área exterior queda estrictamente prohibido grupo musical, karaoke, cintas etc.

** El evento deberá estar liquidado y definido en su totalidad 15 días antes de su realización.

** En contratos y/o eventos de última hora se hará un cargo adicional del 10% del total del evento.

** En cambios de fecha se hará un cargo de \$ 1000.00 en caso de no comunicarlo 10 días antes del evento.