

BUFFET PARA COMIDA O CENA (Grupos desde 25 personas)

INTERNACIONAL

\$ 280.00 por persona

Limonada y Té frío
 Tostadas
 Salsa
 Pan
 Ensalada Mixta

Carne
 Pollo
 Filete de Pescado
 2 guarniciones: Arroz y Puré de papa o Frijoles refritos
 Espagueti y Puré de papa o Vegetales
 Vegetales y Arroz o Puré de papa
 Papa en cuadro y Frijoles refritos

MEXICANO

\$215.00 por persona

Limonada y Té frío
 Tostadas
 Salsa
 Pan
 Ensalada Mixta

Carne (de puerco o de pollo)
 Flautas de pollo
 Enchiladas rojas o verdes
 Chiles rellenos

Arroz
 Frijoles
 Guacamole.

Con Sirloin \$230.00 por persona

Éstos precios incluyen IVA, Mesero, Propina, Salón, Mantelería

Algunos modos de preparación:

FILETE DE PESCADO:

Veracruz Salsa de tomate con morrón verde, vegetales, especias y aceitunas
 Montecarlo A la mantequilla con champiñones, cebolla y morrón
 Aurora Salsa cremosa con champiñones y pimiento morrón rojo
 Limón Mantequilla limón y alcaparras sazónada con pimienta al limón.

POLLO:

Conquista En salsa de chile california, con rajas y elote
 Porta Bella En salsa bechamel con tocino y queso
 Aurora Salsa cremosa con champiñones y pimiento morrón rojo
 Champiñon Cremosa salsa de champiñones y especias.
 Mole Tradicional
 Veracruz Salsa de tomate con morrón verde, vegetales, especias y aceitunas

CARNE:

Pierna de cerdo adobada al Jerez.
 Asado de puerco en chile colorado
 Puntas Campesinas Sirloin con salsa de champiñones al vino tinto
 Puntas Chihuahua Sirloin de res en salsa de tomate con rajas de chile california, tomate y cebolla
 Puntas en Mole Sirloin de res en mole.

SERVICIO DE BAR:

Sodas	\$ 25.00	Descorche de botella de VINO ¾ lt. a 1 Lt Botella de licor derecho (sin soda) \$ 115.00 por botella	No se cobra descorche en botellas de licor. Se cobran las jarras de soda que consuma.
Cerveza	\$40.00		
Jarra de soda	\$115.00		