

BUFFET PARA COMIDA O CENA (Grupos desde 25 personas)

INTERNACIONAL

\$ 260.00 por persona

Limonada y Té frío
 Tostadas
 Salsa
 Pan
 Ensalada Mixta

Carne
 Pollo
 Filete de Pescado
 2 guarniciones: Arroz, Puré de papa, Espagueti,
 Verduras, Frijoles o Papa en cuadro

MEXICANO

\$205.00 por persona

Limonada y Té frío
 Tostadas
 Salsa
 Pan
 Ensalada Mixta

Carne (de puerco, 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 En salsa de vegetales, aceitunas y alcaparras
 Poblano Rajas de chile con crema y queso
 Montecarlo A la mantequilla con champiñones, cebolla y morrón
 Aurora Salsa cremosa de pimiento morrón con champiñones, ajo y morrón rojo

POLLO:

Conquista En salsa cremosa de chile california, con rajas de California y elote
 Porta Bella En salsa bechamel con tocino y queso
 Aurora Salsa cremosa con champiñones y pimiento morrón rojo
 Chihuahua Salsa a base de tomate con rajas de chile, cebolla, tomate y especias

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 Y botella de licor derecho (sin soda) \$ 115.00 por botella	No se cobra descortche en botellas d licor, se cobran las jarras de soda que consuma.
Cerveza	\$40.00		
Jarra de soda	\$115.00		