

BUFFET DE DESAYUNO
(Grupos desde 25 personas)

Fruta con yogurt, granola y miel
Naranjada y Limonada
Café
Panecitos rellenos de queso-crema
7 platillos:

1 \$ 140.00

*Frijoles Refritos
*Chilaquiles rojos o verdes
*Papas con chorizo o a la Mexicana
*Chile con queso
*Chicharrón ensalsa verde o Porta Bella.
*Menudo (Sábado y Domingo)
Otras opciones:
Entomatadas de queso
Calabacitas con elote
Quesadillas norteñas (de harina)
Nopalitos en salsa de tomate o chipotle.
Winnie frito

**1 platillo de huevo:*

Con jamón, winnieo chorizo.
Mexicana (Chile, tomate y cebolla)
Albañil (a la mexicana con winnie)

2 \$ 155.00

Añada 1 platillo de carne:

Asado de Puerco
Fajas de pollo
Pollo a la mexicana
Pollo en mole
Enmoladas de queso o de pollo
Puerco en rojo o verde

Estos precios incluyen I.V.A., salón, mantelería y mesero.

3. A la carta

Consumo mínimo para salón privado \$1,700.00 de lunes a viernes

Grupos de menos de 25 personas se atienden con uno o dos platillos de la carta.
Todos los platillos incluyen barra de fruta
Los precios incluyen I.V.A.

No incluye propina.

Las bebidas extra se cobran aparte:

Café con platillo de desayuno..... 22.00
Sodas..... 23.00
Vaso de leche..... 23.00
Chocolate frío o caliente..... 25.00
Café Capuchino.....30.00