

BUFFET PARA COMIDA O CENA
(Grupos desde 25 personas)

INTERNACIONAL

\$ 230.00 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

\$ 180.00 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

\$200.00 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
 California 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 a la Mexicana Sirloin de res en salsa de tomate con chile jalapeño, tomate y cebolla
 Puntas Albañil Sirloin de res con rajas de chile california, cebolla, tomate y tocino.

SERVICIO DE BAR:

Sodas \$ 25.00
 Cerveza \$ 35.00
 Jarra de soda \$100.00

Descorche de botella de VINO ¾ lt.
 \$ 100.00

No se cobra descortche en botellas d
 licor, se cobran las jarras de soda
 que consuma.