



Desayunos Buffet

40 personas mínimo

Buffet mexicano

Jugo fresco de temporada
Fruta rebanada de temporada
Yogurt natural y cereales mixtos
Granola y miel
Huevos revueltos en salsa verde o roja
Puntas a la mexicana
Chicharrón en salsa verde o roja
Chilaquiles verdes con pollo
Frijoles refritos
Pan dulce y pan blanco
Hot cakes
Mantequilla, mermelada y miel maple
Café, té, leche.

Buffet americano

Jugo fresco de temporada
Fruta rebanada de temporada
Yogurt y cereales mixtos
Granola y miel
Bagels con queso crema
Huevos revueltos naturales
Guarniciones:
Jamón, tocino y salchicha
Papa hashbrown
Hot cakes
Pan dulce, pan blanco
Mantequilla, mermelada y miel maple
Café, té, leche.



Desayunos

Mínimo 10 personas

Todos Incluyen |

Jugo fresco de naranja (300 ml), fruta rebanada (250 grs) de temporada, pan dulce y salado, mantequilla y mermelada, café, té ó leche

Poblano

Enchiladas rellenas de pollo (3 pzas) con salsa de chile poblano gratinadas.

Norteño

Huevos revueltos (2 pzas) con machaca, bañados de salsa norteña y tortillas de harina, acompañados de frijoles refritos y totopos.

Veracruzano

Enchiladas rellenas (3 pzas) de huevo a la mexicana bañada con salsa de fríjol negro y un toque de chorizo refrito.

Español

Tortilla de huevo (3 pzas) con pimiento, cebolla y papa. Acompañada de espinaca y jitomate fresco

Mexicano

Puntas de filete a la mexicana (150 grs). Con guarnición de frijoles y chilaquiles. Acompañado de tortillas de maíz.

Tradicional

Chilaquiles con pollo (rojos o verdes) acompañados de frijoles refritos con queso.

Omelet

Queso crema con espinaca o salmón ahumado con espárrago triguero

Crepas gratinadas (3 piezas)

Flor de calabaza con queso manchego o champiñones con queso crema