

**A quien corresponda,**

Por medio de este documento, me permito presentarle a usted esta cotización para servir en su próximo evento

**Propuesta desayuno emplatado:**

**Entrada a elegir:**

- Plato de fruta fresca de temporada sobre melón acompañada de queso cotage.
- French Toast rolls (estilo pan francés relleno de crema de almendra y queso crema).
- Copa de yogurt natural con fruta fresca de temporada.

**Plato fuerte a elegir:**

- Enchiladas Suizas, en salsa verde o salsa de tomate acompañadas de frijoles refritos.
- Chilaquiles rojos o verdes con huevo o con pollo.
- Cochinita pibil acompañada de frijoles refritos.
- Omelet de jamón y champiñones al gratín y acompañado de frijoles refritos.
- Cecina huasteca, acompañada de enchiladas potosinas y frijoles negro refritos.
- OPCIÓN PERSONALIZADA SEGÚN LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DEL CLIENTE.

**Bebidas:**

- Jugo de naranja natural.
- Café americano (con cafeína y descafeinado).
- Selección de te.
- Agua embotellada.

**Otros (complementos):**

- Pan dulce variedad mini.
- Galletas.
- Pan de servicio.

**Precio por persona \$349.00 más IVA en caso de requerir factura.**

**Nuestro servicio incluye:**

- Personal de servicio
- Chef y cocineros
- Meseros
- Loza y cristalería
- Menaje de mesa

Estos precios no incluyen IVA.  
Contratación con 50 % de anticipo y liquidar una semana antes del evento.  
Formas de pago, efectivo o transferencia electrónica.