

Desayunos:
Menú por tiempos
Entrada a elegir

- Plato de fruta fresca de temporada sobre corona de hojaldre acompañada de queso cottage
- French Toast Rolls, estilo pan francés relleno de queso crema y crema de almendra
- Coctel de frutos rojos servidas sobre góndola de melón o papaya
- Mix de moras y frutos del bosque servidos sobre canasta de galleta acompañada de yogur griego o queso cottage

Platillos Principales

Platillo fuerte a elegir:

- Enchiladas suizas en salsa verde rellenas de pollo y gratinadas de queso gouda acompañadas de frijoles refritos.
- Platillo huasteco con cecina, bocaditos, frijoles negros refritos, enchiladas potosinas, guacamole y rajas
- Omelet de jamón, champiñones y queso gouda acompañado de papa hash
- Barbacoa en su jugo acompañada de salsas y complementos
- Cochinita pibil servida en hoja de plátano y acompañada de frijoles negros refritos.
- Sabana de arrachera acompañada de chilaquiles verdes y frijolitos refritos.

Bebidas incluidas:

- Jugo de naranja natural.
- Café americano
- Selección de té
- Agua natural embotellada
- Refresco línea coca cola

Otros:

- Pan dulce variedad mini
- Pan de servicio

Nuestro servicio incluye:

- Chef y cocineros
- Meseros
- Loza, cristalería y servilleta de tela
- Menaje de mesa

Costo por persona

\$ 229.00

*Estos precios son sin IVA.

*Contratación del servicio con 50% de anticipo y se liquida una semana antes del evento

*Formas de pago: efectivo, tarjeta y transferencia electrónica