

**Desayunos:**

**Menú por tiempos**

**Entrada a elegir**

- Plato de fruta fresca de temporada sobre corona de hojaldre acompañada de queso cotage
- 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 yogurt griego o queso cotage

**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, bocolitos, frijoles negros refritos, enchiladas potosinas, guacamole y rajitas
- 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 te
- 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