



### **BUFFET**

**\*\*SERVICIO POR 2 HORAS, NO INCLUYE REFRESCOS, SÓLO CAFÉ AMERICANO Y TÉ**

PRECIO: **\$683.00 POR PERSONA**

- Más 16% de IVA y 15% por servicio

A ELEGIR: 2 ENTRADAS, 3 PLATOS FUERTES, 2 GUARNICIONES Y 2 POSTRES

### **ENTRADAS:**

- Ensalada de arroz con elote, aceitunas y jitomate
- Crema de langosta y azafrán
- Tostada de camarón y aguacate
- Ensalada de hojas variadas
- Crema de poblano
- Brochetas de camarón con salsa de mango y chipotle
- Ensalada de pasta penne rigate con jitomates secos, parmesano, aceitunas y albahaca
- Ceviche de pepino
- Pasta al aceite de olivo y queso parmesano

### **PLATOS FUERTES:**

- Huachinango en salsa verde con mejillones
- Filete de res en salsa de chichilo negro
- Pescado en salsa de reducción de vino tinto
- Arrachera al grill con salsa chimichurri
- Salpicón de ternera
- Pollo en mole verde
- Pescado a la estragón
- Filete asado con hierbas
- Roulade de pollo

### **GUARNICIONES:**

- Risotto de hongos y trufa
- Pasta Alfredo
- Ensalada de arroz con elote, jitomate y olivas negras
- Ratatouille de verduras
- Arroz salteado con vegetales
- Bruschetta de jitomate asado, burrata y pesto de arúgula
- Puré de papa

### **POSTRES:**

- Mousse de chocolate con macadamia caramelizada
- Cheesecake de frutos rojos
- Trifle de brownies y frutos rojos
- Tarta de mango y coco
- Profiteroles de crema inglesa
- Pastel de vainilla y almendras



### **BUFFET MEXICANO**

PRECIO: **\$400.00 por persona**

- Más 16% de IVA y 15% por servicio

- Ensalada de nopales
- Quesadillas (queso, tinga con queso, raja con queso y huitlacoche)
- Sopes de tinga
- Tacos de cochinita pibil
- Brochetas de arrachera
- Flautas de papa, pollo y frijol con queso
- Mini pambazos
- Dulces mexicanos
- Merengues
- Churros

### **SITDOWNS**

**\*\* NO INCLUYE REFRESCOS, SÓLO CAFÉ AMERICANO Y TÉ**

### **A ELEGIR DEL MENU DE BUFFET**

PRECIO: **\$578.00 POR PERSONA (3 TIEMPOS)**

PRECIO: **\$715.00 POR PERSONA (4 TIEMPOS)**

- Más 16% de IVA y 15% por servicio