



Buffet mexicano contemporáneo

Botanas a escoger (servida en el centro de la mesa o charoleada durante el cóctel de bienvenida)

Mini sopes de pato en mole de ciruela.

Quesadillas de camarones al achiote.

Shot de sopa fría de aguacate al tequila.

Brochetas de champiñones y setas en crema de chile guajillo.

Queso panela horneado con jamón serrano y salsa verde.

Costo alimentos incluyendo: buffets decorados con sarapes y molcajetes.

Alimentos calientes en chefandish. Personal de cocina necesario para atenderlo.

Los servicios incluyen:

Prueba de menús para 4 personas.

Servicio de mesero, capitán y barman para 5 horas.

Refrescos y hielo.

Mesa media luna para novios.

Hostess para acomodar a sus invitados.

Cóctel de bienvenida.

Mini menús.

Buffet

Ensalada de frutas en aderezo de mango picante.

Ensalada de hortalizas mexicanas en aderezo de aceite de aguacate.

Ensalada de nopales y queso panela en aderezo de mezcal.

Filete de pescado a la talla envuelto en hoja de plátano con listones de pimientos.

Filetito miñón de cerdo en salsa mancha-mantel.

Pechuga de pollo rellena de queso crema y flor de calabaza en salsa de chile chipotle y cebollitas glaseadas.

Arroz primavera o risotto de chile poblano.

Papitas asadas en aceite de chile.

Postres servidos a la mesa.

Panacota de vainilla de Papantla con miel de flor de Jamaica.

Mousse de guayaba y fresa al tequila.

Tarta cóctel de almendras y frutas tropicales.

Canasta de dulces típicos.