



Taquiza buffet

Precio: \$300.00

Arroz al gusto
Frijoles bayos refritos.

De 3 a 10 guisados a escoger dependiendo numero de invitados

Salsa verde y salsa roja de chile de árbol asado.
Guarnición (dependiendo tipos de guisado)

Tortillas

Lista de guisados

Salchichas con huevo
Huevo con jamón
Ejotes con huevo
Frijoles chinitos con huevo
Huevo en salsa verde roja
Espinacas a la crema
Salchichas al chipotle
Tinga de setas
Calabacitas con tocino
Nopales a la mexicana
Calabacitas con chicharrón y crema
Nopales rellenos de queso en salsa pasilla
Rajitas poblanas a la crema con queso
Hongos salteados en mantequilla y tomillo
Papas: con chorizo, con mantequilla y cuaresmeño, a la francesa o salteadas en mantequilla y perejil.
Pollo con adobo
Pollo entomatado
Fajitas de pollo
Puntas de pollo a la mexicana

Salpicón de pollo / res
Rajas poblanas con pollo
Pollo deshebrado en: mole poblano, mole verde, pipián y encacahuatado.
Tinga de res y/o pollo.
Pollo al pibil.
Milanesa de pollo.
Alambre de: res, pollo, cerdo
Chambarete de res entomatado.
Bistec encebollado.
Puntas al chipotle.
Bistec con papas.
Bistec al chile morita.
Puntas de res en: salsa pasilla o al albañil.
Entomatadas a la mexicana en salsa verde c/papas, suadero.
Chambarete en salsa morita.
Picadillo de res.
Costillitas de cerdo en carnitas
Guisado de chicharrón prensado
Chicharrón en salsa: verde y roja
Cochinita pibil
Manitas pibil
Albóndigas en chipotle
Carnitas
Tacos al pastor en cazuela
Longaniza en salsa roja
Chicharrón prensado en salsa morita
Chilaquiles: verdes, rojos, en salsa pasilla
Etc.