



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

Dara Banquetes

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.