



Bocadillos en fritanga y cocina mexicana

Bocadillos de fritanga mexicana

Aquí te ofrezco 6 bocadillos por persona puedes escoger de uno solo o de varios en un mínimo de 40 por cada tipo.

Pambacitos

Sopecitos

Tlacoyitos. Tlacoyos se pueden preparar de queso, chicharrón y requesón

Quesadillitas. Quesadillas te servimos de queso, pollo y hongos

Taquitos doblados de pollo con cebolla frita y rajas toreadas

Molotes de pollo

Fiesta de tacos dorados.

Queso

Pollo

Espinaca con queso panela

Carnitas michoacanas con cebolla morada

Papa

Frijoles con chorizo

Lluvia de botana mexicana

Gajos de papa a la diablo

Gajos de papa al ajillo

Mini elote con mayonesa de chipotle y queso Cotija

Brocheta de chorizo, pimiento queso panela y salsa de cilantro

Cono frijoles charros sofritos con polvo de chicharrón

Nachos con queso ranchero bañados con chiles toreados y frijoles refritos.

Anillo de plátano frito relleno de queso crema y menta

Banquetes Moreno

Fiesta de san pedro.

Mini tamales bañado en salsa crema y queso los tamales son en hoja de maíz. Las salsas que monto para bañar tus tamales son, salsa roja, salsa verde, mole negro y chocolate.

Chicharrón en salsa taquera

Rajas y queso en salsa de jitomate asado

Puerco en mole verde

Pollo en mole rojo

Cochinita pibil

Zarzamora y queso

Chocolate