

**BUFFET 29 DE OCTUBRE DEL** 

**2024 MARTES** 

### **FNSALADA FRÍA**

- LECHUGAS MIXTAS.
- ENSALADA DE BETABEL, PIÑA, CHERRY, ELOTE, FETA.
- ENSALADA DE ATUN CON VERDURAS.
- FRUTA.
- ENSALADA DE CAMOTE, ESPINACA Y BROCOLI.
- TOMATE CON QUESO DE CABRA.
- PAPA CON PAPRIKA, AJO, ROMERO, LIMON, ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL.
- TOTOPOS Y SALSA.

### **MESA CALIENTE**

- SOPA DE VERDURAS Y ELOTE CON QUESO FRESCO.
- ARROZ CON ZANAHORIA, PIMIENTOS Y CHICHARO Y CURCUMA.
- CALABACITA MARINADA Y ASADA.
- SINCRONIZADAS DE JAMON, CHORIZO Y QUESO.
- POLLO EN SALSA DE POBLANO.
- RES EN SALSA DE PIMIENTA Y HONGOS.
- PESCADO EN COULI DE PIMIENTO ROJO Y CREMA

### **POSTRES DE LA CASA**

INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





**BUFFET 30 DE OCTUBRE DEL** 

**2024 MIÉRCOLES** 

### **FNSALADA FRÍA**

marco

- GUACAMOLE.
- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS CON ELOR DE CALABAZA.
- ENSALADA CESAR.
- ENSALADA DE FRIJOL NEGRO CON NOPALES, QUESO A LA MEXICANA.
- ENSALADA DE PIMIENTO VERDE, PAPITA GALEANA Y GRANOS DE FLOTF.
- PIÑA CON FRESAS Y NARANJA.
- TOMATES CON PESTO DE PEPITA Y CILANTRO.
- TOTOPOS Y SALSA.

### **MESA CALIENTE**

- SOPA DE LENTEJAS CON VERDURA Y TOCINO.
- ARROZ MEXICANA CON PLATANO FRITO.
- **ENCHILADAS ROJAS.**
- **ELOTE CON CHILITO.**
- POLLO ENCACAHUATADO.
- CORTADILLO DE RES.
- PESCADO A EN SALSA DE CHIPOTLE, CREMA Y CHAMPIÑONES.

### **POSTRES DE LA CASA**

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00







**BUFFET 31 DE OCTUBRE DEL** 

**2024 JUEVES** 

# ENSALADA FRÍA

marco

- ENSALADA DE COL, ZANAHORIA, ESPINACA Y PEPINO.
- LECHUGAS MIXTAS CON RABANITOS.
- PAPA CON PIMIENTA DE CAYENA, AJO, ACEITE DE OLIVA Y COMINO.
- CARPACCIO DE BETABEL CON PERLAS DE QUESO CON PEPITA.
- FRUTA.
- ENSALADA MEDITERRANEA DE BROCOLI.
- TOMATE CON VINAGRETA BALSAMICA Y MIEL.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

#### **MESA CALIENTE**

- SOPA DE VERDURA Y GARBANZO CON MENTA.
- ARROZ CON VERDURA, ESPINACA Y CHICHARO.
- SOPES CON CHICHARRON EN SALSA DE FRESADILLA Y CHILE DE ARBOL.
- ZANAHORIA CON SALSA DE QUESO AZUL.
- POLLO EN SALSA DE HUITLACOCHE Y ELOTE.
- CERDO EN ADOBO.
- PESCADO EN HUAXMOLE

#### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





# **BUFFET 01 DE NOVIEMBRE DEL 2024 VIERNES**

### **FNSALADA FRÍA**

- FRUTA.
- ENSALADA DE CALABACITA, COLIFLOR, ELOTE Y TOMATE.
- ENSALADA DE ESPINACA, CITRICOS Y CHERRY.
- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS, ZANAHORIA Y COL MORADA RALLADOS.
- CARPACCIO DE TOMATE CON SALSA DE ATUN Y ALCAPARRAS.
- ANTIPASTO DE PAPA GALEANA, ZANAHORIA Y PIMIENTOS.
- ENSALADA DE BROCOLI, JAMON SERRANO Y QUESO.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### **MESA CALIENTE**

- POTAJE DE CHICHARO CON QUESO Y TOCINO.
- ARROZ CON VERDURAS, TOMATE SECO Y HOJA DE AGUACATE.
- QUESADILLAS DE FRIJOL, RAJAS Y CAMARON EN HARINA.
- CALABACITA Y ZANAHORIAS MARINADAS Y ASADAS.
- POLLO EN ADOBO LIGERO CON NOPALES.
- RES EN SALSA DE VERDURA Y TOMATE.
- PESCADO EN SALSA DE CILANTRO.

### POSTRES DE LA CASA

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00





## **BUFFET 03 DE NOVIEMBRE DEL** 2024 DOMINGO

### **FNSALADA FRÍA**

- ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS SOBRE JULIANA DE PEPINO.
- ANTIPASTO DE PIMIENTOS, TOMATE SECO Y ACEITUNAS.
- CALABACITA CON SALMON AHUMADO Y MASCARPONE SOBRE ARUGULA.
- PLATON DE QUESOS CON MERMELADA DE NARANJA
- TOMATE CON QUESO DE CABRA Y ALBAHACA.
- GUACAMOLE CON GRANADA Y PIÑA.
- MELON, NARANJA Y FRUTOS ROJOS.
- TOTOPOS Y SALSA.
- ADEREZOS.

### **MESA CALIENTE**

- POZOLE DE CERDO Y POLLO.
- ARROZ JARDINERA.
- FAJITA DE POLLO EMPANIZADA.
- TAMALES.
- PECHUGA DE POLLO EN MOLE.
- BROCHETAS DE RES EN SALSA PASILLA Y CERVEZA.
- PESCADO RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CURCUMA, TOMATE Y CHILE SERRANO.

### **POSTRES DE LA CASA**

\* INCLUYE AGUA FRESCA Y CAFÉ AMERICANO \*

**ADULTO** \$ 420.00 INFANTIL \$210.00

