

BUFET MEXICANO



Incluye

4 fuertes
a elegir

- Frijoles con veneno, salsa fresca molcajetada
- Arroz con legumbres, papitas al cilantro, frijoles refritos
- Fuente con ensalada del día y aderezo

RES

- Cortadillo ranchero
- Alambre de res c/champ
- Carne de res en su jugo
- Puntas de res con salsa morita
- Jalapeño relleno de picadillo

PUERCO

- Asado con costilla
- Puerco al chipotle
- Asado verde
- Chicharrón en salsa (verde y roja)

POLLO

- Fajitas tipo alambre
- Pollo en crema poblana
- Pollo en mole
- Pollo c/salsa de cacahuete

QUESO

- Queso con rajas y elotes en salsa mx
- Queso con rajas en crema
- Champiñones con acelgas, queso y rajas

Postre opcional

- Flan con cajeta y nuez - conserva de naranja
- Muffin de elote - fuente de dulces regionales



COSTO DE BUFET POR PERSONA

Meseros \$ 1150 c/u

20-25
PERSONAS

30-35
PERSONAS

40 o mas
PERSONAS

Bufet+desechables: \$ 325.00 p/p
Bufet+loza: \$ 345.00 p/p
Bufet total: \$ 500.00 p/p

\$ 300.00 p/p
\$ 325.00 p/p
\$ 460.00 p/p

\$ 280.00 p/p
\$ 300.00 p/p
\$ 420.00 p/p

Bufet total incluye:

- Bufet mexicano + barra de bebidas
- Loza, cuchillería y cristalería
- Dos personas de servicio
- Dos mesas de servicio

-Precios sujetos a cambios sin previo aviso - válidos 30 diciembre 2026

Barra de bebidas 4 horas de servicio

- 2 vitroleros con aguas frescas (limonada-jamaica)
- Coca Cola regular - light
- Agua embotellada
- Hielo potable
- Agua Mineral (1.5lt)

Cotizaciones

811-660-2173 812-195-9827 ventas@garzacatering.mx