

# BUFET PARRILLADA



Incluye

3 opciones de RES, una opción de PUERCO y una opción de POLLO

## RES 200 g en crudo

- Top sirloin
- Rib eye
- Arrachera
- Porter house
- Agujas nortañas
- Costillas cargadas
- Short rib

## POLLO

- A la mostaza
- Con chile piquín
- Adobado
- Con lemon pepper

## PUERCO

- Asada de puerco
- Costilla adobada



## Complementos

- Salchichas asadas - frijoles charros
- Cebolla rellena - verduras asadas (calabacitas, nopales, cebollitas, morrones)

## Botana

- Frijoles con veneno - tacos de chicharrón
- Quesadillas en harina - salsa tatemada
- Guacamole con costra de carne seca

## Postre opcional

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

Se presenta tipo bufet y/o planchas a la mesa - Se requiere servicio de meseros

## COSTO DE BUFET POR PERSONA

Meseros \$ 1150 c/u

20-25 PERSONAS

30-35 PERSONAS

40 o mas PERSONAS

Bufet+loza: \$ 455.00 p/p  
Bufet total: \$ 565.00 p/p

\$ 435.00 p/p  
\$ 545.00 p/p

\$ 415.00 p/p  
\$ 510.00 p/p

### Bufet total incluye:

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

### 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) (2.5lt)

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

Cotizaciones

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

