

MENÚ PLATO SERVIDO



Incluye

MANDARÍN DELUXE

Crema de champiñones
Medallones de pechuga rellena de vegetales en salsa de pimiento rojo asado, servido con puré de papa y espagueti alfredo
Crepa rellena de queso acremado y manzana caramelizada con hilos de miel de azahar

SUPER TORZAL

Crema de elote rostizado
Medallones de pechuga rellena de queso suizo y espinacas, con crema de chile poblano tatemado, servido con arroz blanco c/tocino y verduras salteadas
Strudel de manzana con nieve de vainilla

CORDON 3 QUESOS

Crema de brócoli
Medallones de pechuga rellena con jamón de pavo ahumado, queso suizo, queso crema y queso manchego, con costra receta secreta bañada con salsa morena c/ champiñones servido con fusiles arrabiata y papas machacadas c/queso
Brownie con queso crema, nieve de queso y salsa de fresa

SUPREMA DE LA GRANJA

Crema de pimiento morrón rojo
Medallones de pechuga rellena c/queso crema, manzana y arándanos deshidratados c/salsa gorgonzola, servido c/arroz de coliflor con brotes de brócoli y verduras
Pay de Queso con salsa de frutos rojos

Se incluye pan bolita
Mesa con mantel para montaje de los platillos, equipo para mantener calientes los alimentos, loza, cubiertos, servilleta desechable y personal de servicio



COSTO DE MENÚ POR PERSONA

	20-40 PERSONAS	50-80 PERSONAS	90 o mas PERSONAS
1 tiempo fuerte + 2 guarniciones	\$ 310.00 + iva	\$ 280.00 + iva	\$ 255.00 + iva
2 tiempos fuerte + ensalada	\$ 385.00 + iva	\$ 355.00 + iva	\$ 330.00 + iva
2 tiempos fuerte + postre/crema	\$ 365.00 + iva	\$ 355.00 + iva	\$ 315.00 + iva
3 tiempos entrada + fuerte + postre	\$ 440.00 + iva	\$ 415.00 + iva	\$ 385.00 + iva
Barra de bebidas + barman	\$ 155.00 + iva	\$ 135.00 + iva	\$ 120.00 + iva

El menú incluye:

1 persona de servicio
y 1 mesero

2 personas de servicio
y 2 meseros

personal de servicio
1 mesero por cada
30 platillos

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

Cotizaciones

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

