

# CARTA DE PLATILLOS PARA BANQUETES



ZAZÖN  
EVENTOS

# Platillos Adultos

# ENTRADAS



.- ENTRADA  
AL CENTRO  
DE LA MESA

.- ENTRADA  
PARA MESA  
DE 10

PERSONAS  
Precio de  
Entrada

**\$60**

\$

• Quesos cubiertos con ajonjolí, salsa inglesa y medallón de galletas

• Plato de frutas

• Melón con queso cottage

• Entremés de carnes frías con queso

• Piñas botaneras con quesos, jamón de pavo y aceituna rellena

• Guacamole con totopos

# CREMAS Y CALDOS

•.- CREMA O  
CALDO

•.-  
SERVIDAS  
CALIENTES

Precio de  
Crema o  
Caldo

**\$15**

\$

- Crema de brócoli
- Crema de cilantro
- Crema de elote
- Crema de champiñones
- Crema de chícharo
- Crema de papa
- Crema de zanahoria
- Crema de poblano
- Caldo tlalpeño
- Sopa azteca



# PLATO FUERTE

..- PIEZA DE POLLO  
O PIERNA DE CERDO  
BAÑADA EN SALSAS  
(LISTA)

..- ESPAGUETI O  
ARROZ (LISTA)

..- GUARNICIÓN  
(LISTA)



..- Pechuga de pollo o  
lomo de cerdo bañada en  
salsas (lista)

..- Espagueti o arroz  
(lista)

..- Guarnición (lista)

•Pechuga rellena de queso  
bañada en salsa  
bechamel.

•Pechuga cordon blue.

•Pastel de carnes al  
horno.

•Medallones de lomo de  
cerdo en salsa de  
almendra.

•Medallones de lomo de  
cerdo en salsa barbecue

Precio de Plato  
Master

**\$55**

\$ \_\_\_\_\_

Precio de Plato  
VIP

**\$65**

\$ \_\_\_\_\_



## Pastas y Arroces

- Spaghetti a la boloñesa
- Spaghetti a la crema
- Spaghetti a la mantequilla y queso parmesano
- Spaghetti a ajillo
- Codito a la crema con piña y jamón en frío
- Arroz poblano con granitos de elote y rajas de poblano
- Arroz a la jardinera
- Arroz blanco o amarillo con chícharos, granitos de elote y zanahorias

## Guarnición

- Ensalada florentina (verduras mixtas al vapor con mantequilla)
- Ensalada verde (berros, lechuga, pepino, zanahoria y aderezo)
- Ensalada italiana (tres tipos de lechuga y espinaca con aderezo, pasas, nuez y ajonjolí)
- Ensalada rusa
- Zanahorias a la mantequilla y finas hierbas
- Puré de papa, con crema, queso, leche y mantequilla
- Frijoles refritos
- Frijoles refritos con chorizo, tocino



•Salsas para bañar el pollo o cerdo de los platillos master o VIP

- Adobo
- Almendra
- Al orange
- Champiñones
- Chile poblano
- Entomatado
- Mole poblano
- Pimiento morrón
- Salsa blanca
- Salsa de chipotle
- Salsa gravy

# Asado de Cerdo

- ASADO DE CERDO
- ARROZ BLANCO O ROJO
- FRIJOLES CHARROS
- TORTILLAS



Precio del Platillo

\$

**\$55**





# TACOS

- 4 TACOS DE MILANESA O PASTOR
- PAPA AL HORNO
- CEBOLLA DORADA
- SALSAS
- VERDURA (CEBOLLA Y CILANTRO)
- LIMONES del Platillo



\$

\$55

# Barbacoa

- BARBACOA DE RES
- TORTILLAS MAÍZ Y HARINA
- SALSA, CEBOLLA Y CILANTRO
- LIMONES
- FRIJOLES CHARROS
- PRESENTACIÓN

Precio del Platillo

• Al centro

• Individual

\$

**\$55**



# TAQUIZA CAZUELAS

- 6 GUISOS A ESCOGER DE LA LISTA
- TORTILLAS DE MAÍZ Y HARINA
- SALSAS Y CHILES TOREADOS
- FRIJOLES CHARROS



Precio del Platillo

• Al centro

• Individual

**\$55**

\$



# Platillos Infantiles



# PIZZA Y COMPLEMENTOS

- ▶ Rebanada de pizza varios sabores
  - ▶ Peperoni
  - ▶ Salami
  - ▶ Hawaiana
  - ▶ Champiñones
- ▶ Espagueti
- ▶ Jugos naturales o refresco individual.



\$                     

**\$35**

# MINI HAMBURGUESA Y COMPLEMENTOS

- ▶ Mini hamburguesa
- ▶ Papas a la francesa
- ▶ Jugo, aguas naturales o refresco individual

Precio del Platillo

\$

**\$35**



# HOT DOG Y COMPLEMENTOS

- ▶ Hot dog
- ▶ Papas a la francesa
- ▶ Jugo, aguas naturales o refresco individual



Precio del Platillo

\$

**\$35**

# BURRITOS Y COMPLEMENTOS

- ▶ Burrito de carne deshebrada
- ▶ Ensalada de lechuga
- ▶ Gelatina
- ▶ Jugo, aguas de sabores o refresco individual

Precio del Platillo

\$

**\$35**





# NUGETS DE POLLO Y COMPLEMENTOS

- ▶ 3 nugets de pollo
- ▶ Ensalada de lechuga
- ▶ Papas a la francesa
- ▶ Jugo, aguas de sabores o refresco individual

Precio del Platillo

\$

**\$35**



# Bebidas infantiles

- ▶ Jugo de naranja embotellado
- ▶ Aguas de sabores
  - ▶ Sandia
  - ▶ Melón
  - ▶ Horchata
  - ▶ Limón
  - ▶ Pepino
- ▶ Refresco

