

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 Platico

\$

\$35



Bebidas infantiles

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

