



PAQUETES PARA EVENTOS

Todos los Paquetes Incluyen:

- Plato fuerte.
- Postre.
- Pastel.
- Servicio de meseros.
- Barra continua de mezcladores, (todo el consumo de refrescos, agua mineral, hielo y vampiros) por 5 horas.
- Descorche.
- Salón por 5 horas. (climatizado)
- Mantelería, loza, cristalería, cubertería, silla tipo tiffany.

PAQUETE # 1 PLATA

- Entremés al centro de la mesa.

Platillos base ave:

- Milanesa empanizada.
- Pechuga al horno en salsa de espinacas o en salsa de 3 quesos al chipotle.
- Medallón de pollo.

Postres:

- ❖ Copa de flan de caramelo.
- ❖ Manzana al horno rellena.
- ❖ Copa de nieve.
- ❖ Brownie con nieve.
- ❖ Buñuelo con nieve y fruta.

El precio de lo antes mencionado es de \$_____ por persona.





Paquete #2 ORO:

- Entremés al centro de la mesa.

Platillos base ave:

- Rollo de pollo.
- Medallones.
- Medallones rellenos.
- Pechuga envuelta en tocino.
- Pechugas rellenas.
- Fajita con pimientos, cebolla, champiñones y tocino.
- Brochetas de pollo. (2)
- Rollo de carne relleno.

Postres:

- ❖ Mil hojas.
- ❖ Pera rellena.
- ❖ Flan de caramelo.
- ❖ Incluye los del paquete #1
- ❖ Cheesecake, fresa o tipo tortuga.
- ❖ Panqué de elote.
- ❖ Mouses: mango, fresa, limón, plátano, piña colada, guayaba.

El precio de lo antes mencionado es de: \$ _____ por persona

Paquete # 3 DIAMANTE

- Entremés individual.
- Crema o ensalada.
- Los platillos y postres del Paquete # 2

El precio de lo antes mencionado es de \$ _____ por persona.





Opción de Plato fuerte combinado: *Precio por definir

Opción #1

- 1 medallón de filete de res.
- 1 medallón de pollo relleno.
- 2 Guarniciones a escoger.

Opción #2

- Brocheta de Arrachera
- Brocheta de pollo.
- 2 Guarniciones a escoger.

Opciones de Cortes de Carne al carbón *Precio por definir*

- Aguja de Rib-eye
- Rib-eye
- New York
- Cabrería de filete

- Tablita de filete
- Tampiqueña de Arrachera
- Arrachera Rellena

GUARNICIONES

INCLUYE 2 POR PLATILLO

*Arroz almendrado.

*Arroz a la jardinera.

*Arroz Húngaro.

*Arroz blanco con elote.

*Puré de papa.
mixtas.

*1/2 papa al gratín.

*Champiñón relleno.

*Papas a la crema.

*Aro de
zanahoria con
ejotes.

*Verdura juliana.

*Verdura a la
mantequilla.

*Atado de ...
verduras.

*Canasta de ...
calabaza rellena.

*Verduras

*Aro de zanahoria
con espárragos.

* Papa cambray
rellena.

* Chilaca con
queso y elote.

* Papa al horno





Notas aclaratorias:

- **Los precios antes mencionados en cada paquete INCLUYE:**
 - 1. - Loza, cristalería (vaso 1 por comensal), cubertería, plato base de acero.**
 - 2. - Todos nuestros platillos se sirven acompañados de panecillos finos, rellenos de queso crema y hojaldres, al centro de la mesa.**
 - 3. - Todos y cada uno de los platillos se sirven tapados con campana de aluminio, garantizando así que los alimentos llevan su temperatura correcta.**
 - 4. - Si el servicio de vinos y refrescos es copeado se requerirá de vasos adicionales, con un costo extra. Y se requerirá de meseros extras.**
 - 5. - La cantidad de platillos ordenados serán los elaborados, los no servidos NO se descontarán de su cuenta.**
 - 6. - Los precios antes mencionados pueden estar sujetos a cambio sin previo aviso.**
 - 7. - Plato base de gala (porcelana) y copas para agua y/o vino, se rentan por separado.**

Esperamos poder brindarle nuestro servicio y así poder formar parte de su evento, tan importante para todos.

A sus órdenes:

Eventos y Gastronomía Aforxa S.A de C.V.

**Everardo Salazar Ibarra
María Antonieta Ibarra**





PAQUETES PARA EVENTOS FORANEOS

PAQUETE # 1 PLATA

- Botana al centro de la mesa.(quesos crema varias opciones)
- Plato fuerte.
- Postre.
- Loza, cristalería (vasos) y cubertería.

Platillos base ave:

- ¼ de pollo al horno.
- Milanesa empanizada, en salsa de 3 quesos con almendras.
- Pechuga al horno en salsa de espinaca o en salsa de pimientos.
- Cortadillo de res en salsa verde.

Postres:

- ❖ Copa de flan de caramelo.
- ❖ Manzana al horno rellena.
- ❖ Copa de nieve.
- ❖ Brownie con nieve.
- ❖ Canasta de buñuelo con nieve y fruta de la estación.





PAQUETE #2 ORO

- Botana al centro de la mesa.
- Plato fuerte.
- Postre.
- Loza, cristalería, (1 vaso por comensal) y cubertería.

Platillos base ave:

- Rollo de pollo.
- Medallones.
- Medallones rellenos.
- Pechuga envuelta en tocino rellena
- Pechugas empanizadas rellenas.
- Fajita con pimientos, cebolla, champiñones y tocino.
- Brochetas.
- Rollo de carne relleno.
- Pechuga rellena de verduras.

Postres:

- ❖ Mil hojas.
- ❖ Pera rellena.
- ❖ Flan de caramelo.
- ❖ Mousse: fresa, mango, limón, plátano cajeta, guayaba; servidos en copa o en tartaleta.
- ❖ Cheesecake de tortuga o de fresa.
- ❖ Pan de elote, con cajeta.

Incluye los del paquete #1





Paquete # 3 DIAMANTE

- Botana individual.
- Crema o ensalada.
- Los platillos y postres de los paquetes 1 y 2
- Loza, cristalería (1 vaso por comensal.) y cubertería.

*Opción de Plato fuerte combinado:

Opción #1

- 1 medallón de filete de res.
- 1 medallón de pollo relleno.
- 2 Guarniciones a escoger.

Opción #2

- Brocheta de Arrachera
- Brocheta de pollo.
- 2 Guarniciones a escoger.

Incluyendo:

- ❖ Entremés individual.
- ❖ Entrada de crema o ensalada.
- ❖ Postre.

Opciones de cortes de carne al carbón **Precio al acercarse la fecha**

- Aguja de rib eye
- Rib-eye
- New York
- Cabreria de filete
- Tablita de filete
- Tampiqueña de Arrachera
- Arrachera Rellena





GUARNICIONES

INCLUYE 2 POR PLATILLO

*Arroz almendrado.

*Arroz a la jardinera.

*Arroz Húngaro.

*Arroz blanco con elote.

*Puré de papa.

*1/2 papa al gratín.

*Champiñón relleno.

*Papas a la crema.

*Aro de
zanahoria con
ejotes.

*Verdura juliana.

*Verdura a la
mantequilla.

*Atado de
verduras.

*Canasta de
calabaza rellena.

*Verduras
mixtas.

*Papa al horno.

*Aro de zanahoria con espárragos.

*Papa cambray rellena.

*Chilaca con queso y elote.





Notas aclaratorias:

· Los precios antes mencionados en cada paquete **INCLUYE:**

- 1.-Loza, cristalería (vaso 1 por comensal), cubertería, plato base de acero.
- 2.- Todos nuestros platillos se sirven acompañados de panecillos finos, rellenos de queso crema y hojaldres, al centro de la mesa.
- 3.- Todos y cada uno de los platillos se sirven tapados con campana de aluminio, garantizando así que los alimentos llevan su temperatura correcta.
- 4.- Si el servicio de vinos y refrescos es copeado se requerirá de vasos adicionales, con un costo extra. Y se requerirá de meseros extras.
- 5.- La cantidad de platillos ordenados serán los elaborados, los no servidos **NO** se descontarán de su cuenta.
- 6.- Los precios antes mencionados pueden estar sujetos a cambio.
- 7.- Plato base de gala (porcelana) y copas para agua y/o vino, se rentan por separado.

Esperamos poder brindarle nuestro servicio y así poder formar parte de su evento, tan importante para todos.

A sus órdenes:

Eventos y Gastronomía Aforxa S.A de C.V.

Everardo Salazar Ibarra
María Antonieta Ibarra



PAQUETES PARA DESPEDIDA Y MERIENDAS

Paquete # 1



- Plato fuerte.
- Postre.
- Bebidas de refill incluye: refrescos, agua natural, limonada y café.
- Servicio de meseros.
- Salón por 4 horas climatizado.
- Mantelería, servilleta de tela, loza, cristalería y cubertería.

Platos fuertes:

- Empanada tipo argentina de pollo o carne, en hojaldre.
- Rollo de ensalada de pollo.
- Pastel sorpresa.
- Ensalada de pollo en hojaldre.
- Enchiladas suizas.
- Milanesa de pollo empanizada.
- Torta de pierna de puerco.
- Club sándwich con pollo, jamón, queso y tocino.

Guarniciones 2 por platillo.

- Ensalada fresca de lechugas mixtas con fruta.
- Ensalada fresca de lechugas mixtas del chef.
- Papas en medallones a la crema.

- Puré de papa.
- Ensalada de papa a la vinagreta.
- Betabel a la mantequilla.
- Betabel con piña y nuez.
- Ensalada de zanahoria.
- Ensalada de surimi.
- Tirabuzón a la vinagreta.
- Pasta al gusto.
- Arroz al gusto.



Postres:

- Copa de nieve con fruta.
- Manzana al horno.
- Brownie con nieve.
- Flan de caramelo.
- Mil hojas.



La Fragua

Paquete # 2

- Botana al centro de la mesa.
- Plato fuerte.
- Postre.
- Bebidas de refill incluye: refrescos, agua natural, limonada y café.
- Servicio de meseros.
- Salón por 4 horas climatizado.
- Mantelería, servilleta de tela, loza, cristalería y cubertería

Platos fuertes:

- Medallones de pollo rellenos.
- Rollo de pollo.
- Rollo de carne.
- Pastel de carne.
- Chile en nogada.
- Chile cubierto de hojaldre.
- Lasaña de carne o verduras.
- Crepas.
- Brochetas de pollo.
- Ensalada de pollo caliente.

Guarniciones 2 por platillo:

*Arroz almendrado.

*Arroz a la jardinera.

*Arroz Húngaro.

*Arroz blanco con elote.

*Puré de papa.

*1/2 papa al gratín.

*Papas a la crema.

*Verdura juliana.

*Verdura a la mantequilla.

*Atado de verduras.

*Canasta de calabacita rellena.

*Verduras mixtas.

*Champiñón relleno.

*Papa cambray rellena.

Postres:

- Pera al tinto.
- Strudel de manzana con nieve.
- Muses: mango, fresa, piña colada, limón, plátano.
- Mil hojas.
- Cheesecake de fresa o tortuga.
- Panqué de elote.
- Incluye los del paquete # 1
- *Mesa de postres.* (costo extra.)

