

SEASONAL

Dining



Holidays 2025



Pedidos*

SEASONAL DINING

VERGARA MILLÁN

Menú navideño

Paquete I

Incluye preparación y entrega de 8 platillos, 2 entradas, 2 intermedios, 2 platillos fuertes y 2 postres, pan de sal y complementos, entrega en nuestras instalaciones.

Menú clasico

10-29 personas \$365 M.N.
30-49 personas \$315 M.N.
50-79 personas \$295 M.N.
80-en adelante \$275 M.N.

Menú contemporaneo

10-29 personas \$440 M.N.
30-49 personas \$375 M.N.
50-79 personas \$355 M.N.
80-en adelante \$335 M.N.

*precios por persona, *aplican restricciones



Menú navideño

Paquete II

Incluye preparación y entrega de 8 platillos, 2 entradas, 2 intermedios, 2 platillos fuertes y 2 postres, pan de sal y complementos, mesa para buffet, chafers, vajilla y cubiertos plata, entrega en nuestras instalaciones.

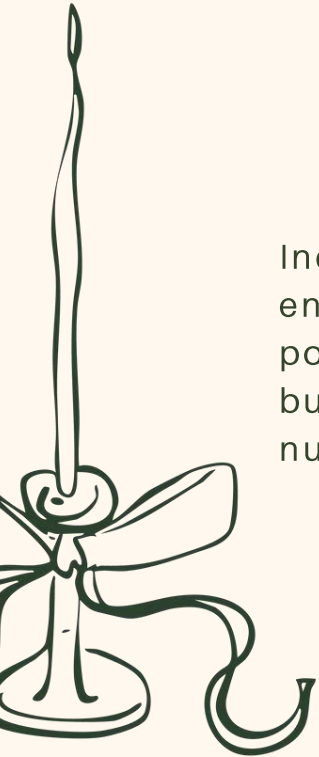
Menú clasico

10-29 personas \$445 M.N.
30-49 personas \$365 M.N.
50-79 personas \$345 M.N.
80-en adelante \$325 M.N.

Menú contemporaneo

10-29 personas \$520 M.N.
30-49 personas \$425 M.N.
50-79 personas \$405 M.N.
80-en adelante \$385 M.N.

*precios por persona, *aplican restricciones, *mobiliario incluido en formato de renta



Parrillada buffet

Premium

Servicio por 3 horas, asador, maestro asador y mesa para buffet, servicio a domicilio dentro de la Ciudad de Puebla.

Botana al centro con guacamole, totopos, chicharrón y queso panela

Cortes, elegir 5 opciones:

- Arrachera
- Pollo marinado en miel y cerveza oscura
- Pollo en costra de chiles
- TOP Sirloin
- Chistorra y salchichón
- Solomillo de cerdo al romero
- Brochetas de lomo de cerdo al miñon
- Back ribs de cerdo
- Costilla de roast beef
- Chuleta de cerdo natural
- Costillas BBQ
- Chuletas de cerdo glaseadas en miel y romero
- Brochetas de vegetales y queso panela

Guarniciones y acompañamientos

- Arroz rojo o a la poblana o espagueti a la boloñesa o lasaña de quesos y vegetales
- Papas al horno con jamón, en salsa de queso o papas cambray en mantequilla de calamar
- Vegetales a la parrilla
- Cebollitas y nopalitos al vapor
- Salsa negra de habanero, macha y mexicana
- Chiles toreados
- Tortillas
- Limones



Parrillada premium

50-79 personas \$505 M.N.

80-99 personas \$475 M.N.

100 en adelante \$455 M.N.

Parrillada buffet

Deluxe

Servicio por 3 horas, asador, maestro asador y mesa para buffet, servicio a domicilio dentro de la Ciudad de Puebla.

Botana al centro con mini empanadas argentinas y tostadas sevillanas

Cortes, elegir 5 opciones:

- Alcatra al parmesano
- Alcatra barbecue
- Arrachera en costra de chiles
- Asado de tira
- Brochetas de sirloin al miñon
- Brochetas de solomillo de cerdo al miñon
- Costillas de cerdo caramelizadas con miel y naranja
- Fajitas de pollo envueltas en tocino
- Filete de res al miñon
- Filete de res en mantequilla de ostión
- Lomo de cerdo en costra de chiles
- Lomo de cerdo en mantequilla de romero
- New york natural
- Pechuga de pollo rellena de camarones, queso y espinacas
- Picaña al ajo
- Picaña caramelizada con miel y romero
- Puntas de cerdo en adobo de mezcal
- Solomillo de cerdo a la cerveza
- Tapa de vacio

Embutidos, elegir 3 opciones

- Chistorra
- Chorizo argentino
- Chorizo blanco
- Chorizo español
- Jalapeño relleno de queso y tocino
- Tocino relleno de queso

Guarniciones y complementos

- Chiles toreados
- Pan de ajo - parmesano
- Papas cambray en mantequilla de calamar y romero
- Piña asada
- Salsa macha y salsa verde de habanero
- Vegetales a la parrilla



Parrillada deluxe
 50-79 personas \$615 M.N.
 80-99 personas \$585 M.N.
 100 en adelante \$565 M.N.

Convivios^{*}

SEASONAL DINING

VERGARA MILLÁN



Banquete **sin mobiliario**

Incluye menú 3 tiempos, café americano y ponche de frutas, descorché, refrescos, mezcladores y hielo, 1 mesero por mesa, 1 capitán por cada 200 personas, barman, cristalería para bar y 7 horas de servicio en Puebla o San Pedro Cholula, prueba de menú se cotiza por separado.

No. personas	Menú clásico	Menú contemporáneo	Parrillada premium	Parrillada Deluxe
30 - 49	\$795	\$855	\$885	\$995
50 - 79	\$685	\$745	\$770	\$845
80+	\$625	\$685	\$710	\$785



Banquete **boutique**

Incluye menú en 3 tiempos, café americano y ponche de frutas, descorché, refrescos, mezcladores y hielo, 1 mesero por mesa, 1 capitán por cada 200 personas, barman, 50% mesas con mantel, 50% mesas premium, sillas versalles, phoenix y/o tiffany, copas transparentes y de color, plato base, cubiertos plata y de color, servilleta, cristalería para bar, menus impresos (2 por mesa), números de mesa personalizados, 7 horas de servicio en Puebla o Cholula, prueba de menú se cotiza por separado.



No. personas	Menú clásico	Menú contemporáneo	Parrillada premium	Parrillada Deluxe
30 - 49	\$920	\$980	\$1,005	\$1,080
50 - 79	\$840	\$900	\$925	\$1,000
80-99	\$770	\$830	\$855	\$930
100+	\$740	\$800	\$825	\$900

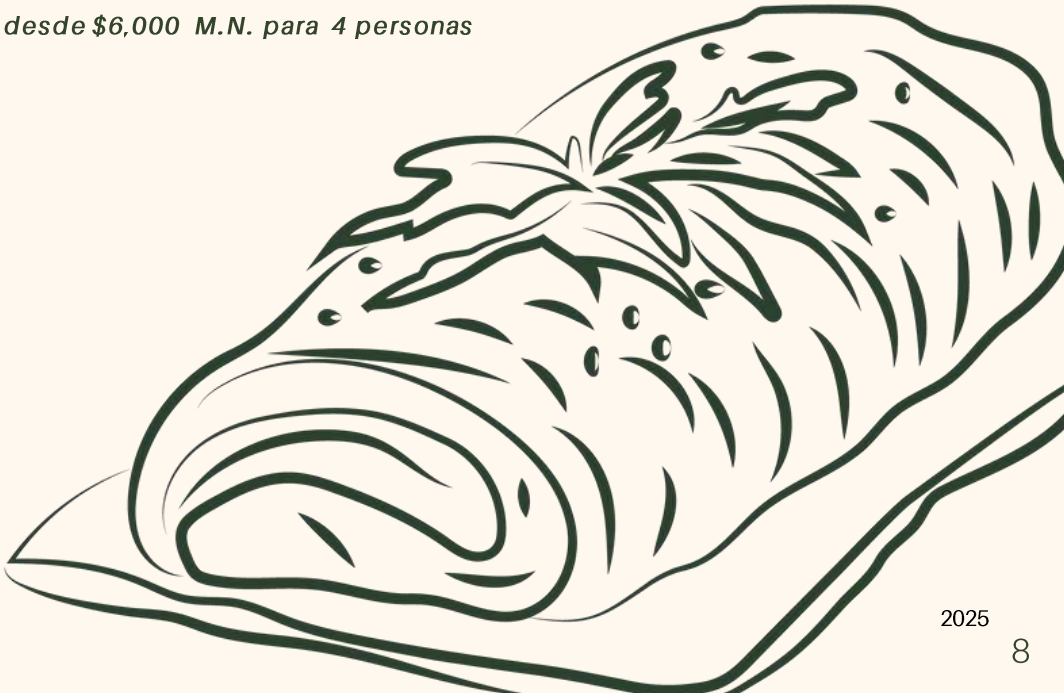


Banquete premium

Incluye menú a 3 tiempos, **mixología para la primera hora del evento, 2 por persona, 2 variedades (vinos y/o destilados los proporciona el cliente), cafés americano, capuchino, expreso** y ponche de frutas, descorche, refrescos, mezcladores y hielo, **torna fiesta, 1 platillo a elegir**, 1 mesero por mesa, 1 capitán por cada 200 personas, barman, **20% mesas con mantel, 80% mesas premium**, sillas versalles, phoenix y/o tiffany, copas transparentes y de color, plato base premium, cubiertos plata y de colores, servilleta, cristalería para bar, menus impresos (2 por mesa), números de mesa personalizados, **8 horas de servicio** en Puebla o Cholula y prueba de menú se cotiza por separado.

No. personas	Menú clásico	Menú contemporáneo	Parrillada premium	Parrillada Deluxe
30 - 49	\$1,000	\$1,060	\$1,060	\$1,135
50 - 79	\$920	\$980	\$980	\$1,055
80-99	\$850	\$910	\$910	\$985
100+	\$820	\$880	\$880	\$995

Prueba de menú desde \$6,000 M.N. para 4 personas



✧ ◦ Servicios adicionales ✧ ◦



- Menú a 4 tiempos - **\$35 M.N.** adicional por persona
- Centros de mesa premium bajos desde - **\$1,200 M.N.** cada uno
- Centros de mesa deluxe bajos desde - **\$1,850 M.N.** cada uno
- Mini dish 3 canapés por persona - **\$65 M.N.** por persona
- Mesa de quesos y charcuteria - desde **\$210 M.N.** por persona
- Mixología de bienvenida - desde **\$65 M.N.** por persona
- Mesa de Snacks - desde **\$75 M.N.** por persona
- Meseros adicionales a 1.5 por mesa y 1 capitán por cada 100 invitados - **\$60 M.N.** por persona
- Servicio de limpieza durante evento; hasta por 10 horas incluye atención en comedor y áreas de servicio utilizadas, no incluye sanitarios, no incluye limpieza final de locación al terminar evento - **\$1,700 M.N.** hasta para 300 personas
- Mobiliario lounge - se cotiza por separado
- Menú para proveedores - **\$189 M.N.** por box lunch





MENÚ

SEASONAL DINING
VERGARA MILLÁN

Menú navideño

Entradas

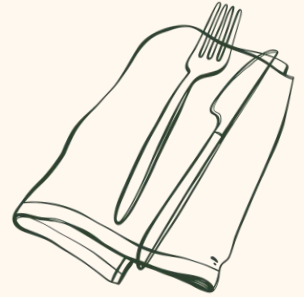
- Hojaldre navideño, con salsa italiana y atun fresco
- Empanada de hongos y mejillones
- Empanada de tinga de pavo
- Empanada de lomo de cerdo a la poblana
- Trenza de hojaldre con queso ricotta y espinacas
- Hojaldre con queso brie, higos y jamón serrano
- Croquetas de estofado de temporada y queso gouda
- Croquetas de pierna al vino blanco, almendras y queso
- Buñuelo relleno de solomillo de cerdo, queso de cabra y hoja santa
- Soufle de queso brie, arándanos y nueces
- Ensalada bromelia, arándano, jamón serrano, piña al mezcal, queso de cabra y nuez caramelizada
- Ensalada de fresa, queso de cabra y nuez de la india
- Tortita o mini baguette de romero de pierna adobada al horno
- Tortita o mini baguette de romero de bacalao a la vizcaina
- Tortita o mini baguette de romero de chipotle relleno de queso y ayocotes
- Tortita o mini baguette de romero de pavo al horno con mole almendrado
- Tortita o mini baguette de pierna al vino tinto
- Chipotle relleno con queso
- Tortita o mini baguette de romero de ayocotes y pork belly glaseado
- Hojaldre relleno de estofado de camarones al romero
- Souffle de jaiba cremosa y salsa de aceituna verde con chile ancho
- Champiñones gratinados al vino blanco
- Volovan relleno de salpicón de jaiba



Intermedios

Menú clásico

- Crema de flores de calabaza y rajas de chile poblano
- Crema de nuez de la india con crotones de pan de ajo
- Crema de poro braseado y tocino frito
- Lasaña a la bolognesa
- Risotto negro con espárragos al grill
- Tagliatelle a la poblana
- Fettuccini a la carbonara
- Risotto cremoso a la poblana
- Risotto de hongos al vino tinto
- Lasaña de espárragos al vino blanco
- Risotto cremoso con brocoli, tocino y nueces



Menú contemporáneo

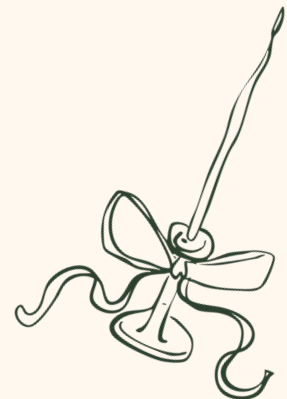
- Consomé de pavo con grissini de parmesano
- Fussilli con camarones y queso parmesano
- Lasaña de mariscos
- Risotto negro con camarones al whisky
- Ravioles al pesto, rellenos de queso y jamón serrano
- Ravioles rellenos de pavo en salsa rossini



Platos fuertes

Menú clásico

- Pierna al horno adobada
- Pierna al horno en salsa de avellanas
- Pierna al horno en salsa de arándanos
- Pavo ahumado con relleno tradicional y salsa de cordero
- Pavo ahumado con relleno tradicional y salsa de mole almendrado
- Lomo de cerdo con relleno de queso, tocino y avellanas con glaseado de higos
- Lomo de cerdo a la poblana, relleno de hoja santa y queso crema
- Solomillo de cerdo envuelto en tocino, en salsa picante de hongos
- Back ribs de cerdo en cocción lenta estofadas en cerveza oscura y ciruela
- Solomillo de cerdo en costra de chiles y guarnición de zanahorias caramelizadas
- Back ribs de cerdo en cocción lenta en salsa de manzana



Menú contemporáneo

- Pavo ahumado con relleno de frutos secos y salsa de vino tinto con un glaseado de mandarina, acompañado de papas cambray asadas a las finas hierbas y ejotes salteados con almendras.
- Romeritos con mole poblano y tortitas de camarón
- Bacalao a la vizcaina con aceitunas kalamata y aceite de oliva extra virgen
- Filete de res wellington en salsa de avellanas rostizadas
- Filete rostizado, puré de calabacitas, papas cambray y salsa de ostion
- Filete de res en miel y romero, pure de berenjena y nata, espárragos gratinados y salsa de castañas
- Filete de res envuelto en tocino, en salsa picante de hongos
- Salmón al horno en costra de almendras y eneldo
- Salmón en salsa de mole verde y papas negras
- Brisket en cocccion lenta en adobo de chiles y frutos secos
- Salmón o pescado envuelto en hoja de tamal con puré de garbanzo y tocino ahumado y verduras al carbon



Postres

- Ensalada de manzana
- Tronco navideño
- Pastel de chocolate con frutos rojos
- Roles de canela
- Tartaleta de mandarina cremosa con almendras
- Volcán de chocotale con helado de guayaba
- Pastel de cajeta de cabra con nuez de castilla
- Buñuelo relleno de crema de mascarpone, frutos secos y vainilla, en almibar sidra y cardamomo





Platillos

PARA 24 Y 31 DICIEMBRE
VERGARA MILLÁN

Entradas y guarniciones

- Hojaldre navideño, con salsa italiana y atun fresco - **\$295 M.M.** 5 piezas
- Empanada de hongos y mejillones - **\$255 M.M.** 5 piezas
- Empanada de tinga de pavo - **\$255 M.M.** 5 piezas
- Empanada de lomo de cerdo a la poblana - **\$225 M.M.** 5 piezas
- Hojaldre con queso brie, higos y jamón serrano - **\$325 M.N.** 5 piezas
- Ensalada bromelia, arándano, jamón serrano, piña al mezcal, queso de cabra y nuez caramelizada - **\$545 M.N.** para 5 personas
- Ensalada de fresa, queso de cabra y nuez de la india - **\$545 M.N.** para 5 personas
- Chipotle relleno con queso - **\$650 M.N.** 10 piezas

Cremas, pastas y rissotos

- Crema de flores de calabaza y rajas de chile poblano - **\$345 M.N.** 1 litro
- Crema de nuez de la india con crotones de pan de ajo - **\$345 M.N.** 1 litro
- Crema de poro braseado y tocino frito - **\$345 M.N.** 1 litro
- Lasaña a la bolognesa - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Tagliatelle a la poblana, salsa cremosa de chile poblano, nuez y queso mozzarella - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Fettuccini a la carbonara, tocino, crema y queso parmesano - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Rissoto de hongos al vino tinto - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Lasaña de espárragos al vino blanco - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Rissoto cremoso con brocoli, tocino y nueces - **\$355 M.N.** 1 kg.
- Fussilli con camarones y queso parmesano - **\$435 M.N.** 1 kg.
- Lasaña de mariscos - **\$435 M.N.** 1 kg.
- Rissoto negro con camarones al whisky - **\$565 M.N.** 1 kg.
- Raviolos al pesto, rellenos de queso y jamón serrano - **\$435 M.N.** 1 kg.
- Raviolos rellenos de pavo en salsa rossini - **\$435 M.N.** 1 kg.



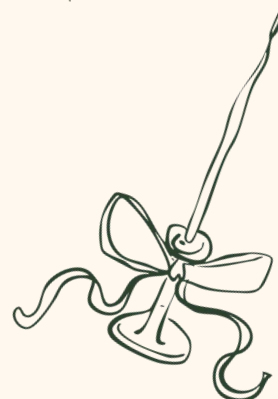
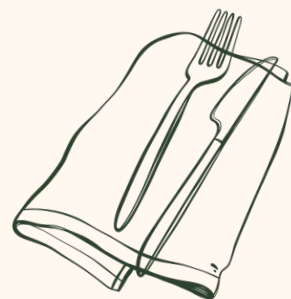
Platos fuertes

- Pierna al horno adobada - **\$520 M.N.** 1 kg.
- Pierna al horno en salsa de avellanas - **\$520 M.N.** 1 kg.
- Pierna al horno en salsa de arándanos - **\$520 M.N.** 1 kg.
- Pavo ahumado con relleno tradicional y salsa de cordero - **\$3,450 M.N.** 4-5 kg.
- Pavo ahumado relleno y salsa de mole almendrado - **\$3,450 M.N.** 4-5 kg.
- Lomo de cerdo con relleno de queso, tocino y avellanas con glaseado de higos - **\$580 M.N.** 1 kg.
- Lomo de cerdo a la poblana, relleno de hoja santa y queso crema - **\$580 M.N.** 1 kg.
- Solomillo de cerdo envuelto en tocino, en salsa picante de hongos - **\$580 M.N.** 1 kg.
- Back ribs de cerdo en coccion lenta estofadas en cerveza oscura y ciruela - **\$630 M.N.** 1 kg.
- Solomillo de cerdo en costra de chiles y guarnicion de zanahorias caramelizadas - **\$580 M.N.** 1 kg.
- Backs ribs de cerdo en cocion lenta en salsa de manzana - **\$630 M.N.** 1 kg.
- Pavo ahumado con relleno de frutos secos y salsa de vino tinto con un glaseado de mandarina, acompañado de papas cambray asadas a las finas hierbas y ejotes salteados con almendras - **\$3,750 M.N.** 4-5 kg.
- Romeritos con mole poblano y tortitas de camarón - **\$750 M.N.** 1 kg.
- Bacalao a la vizcaina con aceitunas kalamata y aceite de oliva extra virgen - **\$1,050 M.N.** 1 kg.
- Filete de res wellington en salsa de avellanas rostizadas - **\$2,550 M.N.** 1.5 kg
- Filete rostizado, puré de calabacitas, papas cambray y salsa de ostion - **\$1,750 M.N.** 1 kg
- Filete de res en miel y romero, pure de berenjena y nata, espárragos gratinados y salsa de castañas - **\$1,750 M.N.** 1 kg
- Filete de res envuelto en tocino, en salsa picante de hongos - **\$1,750 M.N.** 1 kg
- Salmón al horno en costra de almendras y eneldo - **\$1,900 M.N.** 1 kg
- Salmón en salsa de mole verde y papas negras - **\$1,900 M.N.** 1 kg
- Brisket en coccion lenta en adobo de chiles y frutos secos - **\$1,950 M.N.** 1 kg
- Salmón o pescado envuelto en hoja de tamal con puré de garbanzo y tocino ahumado y verduras al carbon - **\$1,900 M.N.** 1 kg



Postres

- Ensalada de manzana
\$315 M.N. 1 kg.
- Pastel de chocolate con
frutos rojos
\$535 M.N. 10-12 personas
- Roles de canela
\$255 M.N. 6 piezas
- Volcán de chocotale
\$345 M.N. 6 piezas
- Panque de zanahoria
\$190 M.N.
- Panque de naranja y
mascarpone
\$175 M.N.





VERGARA MILLÁN

Seasonal Dining