

BUFFETS

brochure

2026

AN · VERGARA MILLÁN · VERGARA MILLÁN · 1



Buffets

Buffet a elegir - Mexicano o internacional o parrillada

Café americano

Personal de servicio - Coordinador de banquete, meseros 1:10, 1.5:10 o 2:10, capitán de meseros 1:150, personal para barra de bebidas

Diseño de montaje - Mesas con mantel 50% y mesas de madera 50%, sillas tiffany, phoenix y/o versalles, copas alta gama, plato base, vajilla, cubiertos plata y colores, cristalería de bar y servilletas

Servicio de bar - Descorche sin costo adicional, mezcladores/refrescos ilimitados y hielo purificado

Menús impresos - 1 por cada 2 personas y números de mesa

7 horas de servicio - en Puebla o Cholula

Precios con 1 mesero por mesa

No. personas	Buffet mexicano	Biffet Internacional	Parrillada premium	Parrillada deluxe
80+	\$595	\$630	\$715	\$790
50-79	\$645	\$680	\$765	\$840

Precios con 1.5 meseros por mesa

No. personas	Buffet mexicano	Biffet Internacional	Parrillada premium	Parrillada deluxe
80+	\$640	\$675	\$760	\$835
50-79	\$690	\$725	\$810	\$885

Precios con 2 meseros por mesa

No. personas	Buffet mexicano	Biffet Internacional	Parrillada premium	Parrillada deluxe
80+	\$700	\$735	\$820	\$895
50-79	\$750	\$785	\$870	\$945

Menú Buffet mexicano

Guisados, elegir 3 opciones

- Champiñones y brócolis salteados con tocino
 - Chayotes al horno con jamón
 - Chicharrón en salsa roja
 - Chicharrón en salsa verde
 - Ensalada de nopales con queso cotija y chiles en vinagre
 - Longaniza en salsa verde con papas
 - Papas cambray adobadas
 - Papas cambray al romero y mantequilla
 - Papas con chorizo y rajas
 - Papas en crema de champiñones
 - Papas en crema de chipotle y tocino
 - Rajas de chile poblano en crema, con champiñones y elotes
 - Vegetales salteados a la mantequilla

Platillos fuertes, elegir 3 opciones

- *Brochetas de pollo a la pimienta*
 - *Brochetas de solomillo de cerdo al mignon*
 - *Carne enchilada con queso fresco y nopales*
 - *Chuleta de cerdo ahumada con papas con rajas*
 - *Cochinita pibil, al estilo de la casa*
 - *Costillas de cerdo en chile morita*
 - *Costillas de cerdo en salsa de chile pasilla*
 - *Fajitas de pollo al chipotle*
 - *Lomo de cerdo a la poblana*
 - *Lomo de cerdo con papas y rajas*
 - *Milanesa de cerdo o pollo encebolladas, con papas*
 - *Mole poblano con pollo, receta de la casa*
 - *Pipián rojo con pollo o cerdo*
 - *Pipián verde con pollo o cerdo*
 - *Pollo en mole de cacahuate*
 - *Rollitos de pechuga de pollo con jamón y queso amarillo, en guarnición de verduras a la mantequilla*
 - *Solomillo cerdo en salsa de verde con papas y nopales*
 - *Solomillo de cerdo encebollado*

Platillos incluidos

- *Arroz rojo o a la Poblana*
 - *Frijoles refritos a la mexicana*

Menú Buffet internacional

Ensaladas y Arroces, elegir 2 opciones

- *Ensalada de fresa, nuez de la india, queso de cabra y reducción de vino tinto*
 - *Ensalada bromelia, arándano, jamón serrano, piña al mezcal, queso de cabra y nuéz caramelizada*
 - *Ensalada stella, mix de lechugas, espinacas y arúgula, durazno, esferas de queso de cabra con ajonjolí, nuez caramelizada, uva verde; servida con una reducción de naranja con miel*
 - *Ensalada con peras al vino tinto, jícamas, avellanas, bolitas de queso de cabra con ajonjolí y reducción de vinagre y cardamomo*
 - *Arroz con tocino*
 - *Arroz con pimientos*
 - *Arroz a la poblana*
 - *Arroz con zetas y hongos*

Pastas, elegir 1 platillo

- *Fetuccini a la carbonara, tocino, crema y queso parmesano*
 - *Lasaña vegetariana*
 - *Linguinni a la boloñesa, salsa italiana y carne molida de res*
 - *Ravioles con jitomates deshidratados con crema de albahaca y parmesano*
 - *Spaghetti en salsa de quesos, con espárragos, tocino y portobellos*
 - *Tagliatelle a la poblana, salsa cremosa de chile poblano, nuez y queso mozzarella*

Platillos fuertes, elegir 3 platillos

- *Albóndigas de cerdo rellenas de espinacas y queso*
 - *Albóndigas de cerdo rellenas de mozzarella en salsa de tomate*
 - *Albóndigas de pollo con chile ancho y crema*
 - *Albóndigas de pollo rostizadas con brocoli y salsa de chipotle*
 - *Brochetas de pollo al miñon*
 - *Brochetas de pollor al pastor*
 - *Chuletas de cerdo con tocino y champiñones*
 - *Chuletas de cerdo glaseadas con miel y naranja, en salsa de sidra*
 - *Costillas de cerdo al ajillo*
 - *Costillas de cerdo rostizadas en salsa de chile de árbol*
 - *Croquetas de pollo en salsa de chile ancho y tomates cherry*
 - *Croquetas de pollo en salsa de mezcal y miel*
 - *Lomo de cerdo marinado, con salsa fina de mostaza*
 - *Lomo de cerdo relleno de papas y queso, en salsa de chile morita*
 - *Lomo de cerdo struganoff con champiñones*
 - *Pechugas de pollo rellenas atocinadas*
 - *Pechugas de pollo rellenas de espinacas y almendras*
 - *Pechugas de pollo con miel y mostaza en salsa holandesa*
 - *Solomillo de cerdo en costra de chiles*
 - *Solomillo de cerdo en crema de cilantro y tocino*
 - *Steak de res en salsa de champiñones y nata*
 - *Steak de res en salsa de ciruela y brandy*
 - *Tips de solomillo de cerdo con papas cambray al perejil*
 - *Tiras de pollo en salsa de queso y perejil*
 - *Tiras de pollo glaseadas a la naranja con vegetales asados*

Platillos fuertes premium, +\$75 adicional por persona

- *Brochetas de newyork y camarones al grill*
 - *Camarones con tocino empanizados con pamko*
 - *Camarones en salsa de mezcal y mole negro*
 - *Filete de res en costra de miel y romero*
 - *Filete de res en salsa de ostión*
 - *Filete de res en salsa de portobello*
 - *Filete de salmón ahumado en salsa cremosa de lima y gengibre*
 - *Ribe eye en salsa cremosa de ajo*
 - *Salmón cremoso a las finas hierbas*
 - *Tinga de pulpo y calamar a la parrilla*

**Se incluyen vegetales salteados, 1 puré, pan de sal, chile güero y salsa macha de la casa para acompañar*

Menú Parrillada premium



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
lisaña 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

Menú Parrillada deluxe



Botana al centro con mini empanadas argentinas y tostadas sevillanas con jamón iberico

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
- Solomillo de cerdo en costra de chiles
- Solomillo 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 vacío

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

Servicios adicionales

- **Decoración** – se cotiza de forma personalizada
 - **Mixología** – 2 cocteles por persona **\$35 M.N.** por persona, (vinos y/o destilados los proporciona el cliente)
 - **Postre individual** - desde **\$35 M.N.** por persona
 - **Canapés de bienvenida** – 3 por persona **\$75 M.N.** por persona
 - **Torta fiesta** – **\$55 M.N.** por persona, incluye 1 platillo
 - **Mesa infantil** sin mobiliario - **\$305 M.N.** por menú
 - **Mesa infantil** con mobiliario - **\$475 M.N.** por menú
 - **Cafetería** – capuchino y expreso, desde **\$45 M.N.** por persona, 4 horas de servicio
 - **Prueba de menú** – **\$6,500 M.N.** para 4 personas
 - **Mesa de quesos y charcutería** – **\$175 M.N.** por persona
 - **Sillería** - modelos no incluidos **de \$40 a \$215 M.N.** inversión adicional por silla
 - **Menú para proveedores** - **\$189 M.N. por box lunch**
 - **Mesa de snacks** - desde **\$75 M.N.** por persona
 - **Montaje lounge**- Se cotiza por separado
 - **Barra libre PREMIUM** Whisky J.W. etiqueta roja, brandy torres 10, tequila josé cuervo tradicional, ginebra bombay, ron bacardi blanco, bayleys, licor 43 y sambuca negro, 8 horas de servicio - **\$285 M.N. por persona**
 - **Barra libre DELUXE** Whisky J.W. etiqueta negra, brandy torres 15, tequila dobel diamante, ginebra tanqueray, ron Zacapa 23, Mezcal RconR, bayleys, licor 43 y sambuca negro, 8 horas de servicio - **\$415 M.N. por persona**

*al contratar barra libre, en cortesía vinos y/o destilados para preparación de coctelería

Precios entelados decorativos

Modelo	200m2	300m2	400m2	500m2
Plisado	\$13,400	\$18,900	\$24,000	\$30,000
Diseños colgantes	\$19,000	\$27,900	\$36,000	\$45,000

*Precios de entelados no incluye carpa, aplican para la Ciudad de Puebla

Precios servicios de limpieza

30-99px	100-349px	350-499px	500-749	750-949
\$1,600	\$2,200	\$3,500	\$4,500	\$6,500

*Hasta 9 horas de atención constante en comedor y áreas de servicio utilizadas, no incluye sanitarios, no incluye limpieza de locación al final de evento

Precios hora extra

No. Horas	30-49px	50-99px	100-199px	200-349px	350-549px	550-749px
1 hora	\$3,500	\$4,500	\$9,000	\$10,500	\$16,500	\$22,500
2 horas	\$6,000	\$7,700	\$15,500	\$18,000	\$28,000	\$38,500
3 horas	\$8,500	\$11,000	\$21,500	\$25,500	\$39,500	\$54,500

Observaciones

- Precios aplican para un mínimo de **50 personas**
 - Para eventos en otra ciudad, los gastos por viáticos y transportación se cotizan aparte
 - Las pruebas de menú se programan los días martes o miércoles en nuestras instalaciones ubicadas en la ciudad de puebla y aplican para 6 personas
 - Platillos especiales; para tus invitados con dietas o alergias específicas, preparamos menús especiales para ellos, previa solicitud
 - Incluimos 1 platillo por cada tiempo, en caso de solicitar 2 o más variedades para un mismo tiempo, se cotizará de forma personalizada
 - Los precios emitidos no incluyen gastos derivados del lugar como renta de cocina o carpa para ello, así como ningun gasto no detallado en la presente propuesta
 - Para la instalación y equipamiento de cocina se requiere de un espacio techado, cerrado, despejado, limpio, con toma de luz, toma de agua, bien iluminado y considerar una superficie de acuerdo al número de invitados
 - Montaje (s) y desmontaje (s) se realiza (n) de 1-4 días hábiles antes y después del evento, en horarios hábiles, en caso de solicitar días u horarios especiales se cotizará tal maniobra
 - Pagos en efectivo se efectuan en las instalaciones de vergaramillán
 - **Precios no incluyen IVA**
 - **Pruebas de menú se programan una vez que se ha firmado contrato**
 - Para formalizar contrato es necesario cubrir el 30% del total del presupuesto, el restante debe quedar liquidado 15 días antes del evento
 - Es necesario hacer un depósito obligatorio en garantía desde **\$3,500 M.N.**, el cual será devuelto integro en caso de no haber pérdidas en el mobiliario o consumo adicional
 - Precios sujetos a cambio sin previo aviso
 - Montajes (mesas, sillas, copas, platos, servilletas, etc) se incluye en combinación de modelos, cantidades sujetas a disponibilidad al momento de su selección
 - Vigencia de la cotización al **30 de julio 2026**
 - Precios no incluyen propinas
 - Menús impresos rectangulares a 1 cara de 18x8cm, números de mesa 10x15cm
 - Se incluye una garantía del 5%, en caso de utilizarse, se cubrirá el importe
 - Servicio de limpieza de comedor durante evento no incluido, se cotiza por separado

BANQUETES & EVENTOS

Experiencia entrañable,
nuestro sello

