

# BUFFETS

*brochure*

2026



## 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
<b>80+</b>	\$595	\$630	\$715	\$790
<b>50-79</b>	\$645	\$680	\$765	\$840

*Precios con 1.5  
meseros por mesa*

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

*Precios con 2 meseros  
por mesa*

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

\*No incluye prueba de menú

\*Precios por persona, \*precios vigentes al 30 de Julio 2026

### **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 cacahuete
- 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 nuez 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 zanahoria y hongos

## **Pastas, elegir 1 platillo**

- Fettuccini a la carbonara, tocino, crema y queso parmesano
- Lasaña vegetariana
- Linguini a la boloñesa, salsa italiana y carne molida de res
- Ravioles con jitomates deshidratados con crema de albahaca y parmesano
- Spaguetti 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 miñón
- Brochetas de pollo 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 new york y camarones al grill
- Camarones con tocino empanizados con panko
- 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 portobellos
- Filete de salmón ahumado en salsa cremosa de lima y gengibre
- Ribeye 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**

**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

## **Botana al centro con mini empanadas argentinas y tostadas sevillanas con jamón ibérico**

### **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 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

## 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
- **Torna 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
<b>Plisado</b>	\$13,400	\$18,900	\$24,000	\$30,000
<b>Diseños colgantes</b>	\$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
<b>1 hora</b>	\$3,500	\$4,500	\$9,000	\$10,500	\$16,500	\$22,500
<b>2 horas</b>	\$6,000	\$7,700	\$15,500	\$18,000	\$28,000	\$38,500
<b>3 horas</b>	\$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 ningún 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 efectúan en las instalaciones de Vergara Millán
- **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 íntegro 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*



VERGARA MILLÁN