

ANTOJITOS Y OPCIONES FRESCAS

Sabores preparados para consentir a tus invitados

1 Mesa de Papas Locas y Dorilocos



- Mezcla de papas picosas y saladas
- Cueritos y cacahuates
- Verdura rallada: jícama, pepino y zanahoria
- Gomitas dulces y enchiladas
- Churritos de maíz o amaranto
- Limón natural y salsas: Valentina, Botanera, Búfalo, Maggi e inglesa
- Polvos: Miguelito, Tajín y piquín

2 Mesa de Esquites



- Mayonesa y queso rallado
- Asados o hervidos
- Calientes al servir
- Condimentos: limón, piquín y Tajín
- Papas locas
- Maruchan

3 Brunch de Fruta



- Papaya, melón, sandía y piña
- Jícama, pepino y zanahoria
- Piquín, Tajín y Miguelito
- Queso cottage, chantillí y grageas

DULCES Y POSTRES

Detalles irresistibles para celebrar

4 Mesa de Dulces



- Gomitas
- Palomitas
- Algodón de azúcar
- Dulces surtidos
- Dulces mexicanos
- Dulces árabes

5 Fuente de Chocolate



- Fruta fresca: uvas, fresas y plátano
- Bombones
- Chocolate de granillo
- Todo el chocolate utilizado es Turín

6 Barra de Helados



- Nieve de agua y/o fruta
- Helado de leche o crema
- Presentación en vaso o barquillo
- Chamoy y Tajín

BARRAS DE BEBIDAS

Opciones refrescantes para cada tipo de evento

7 Barra de Cantaritos



- Tequila (a elegir)
- Jugo de toronja y naranja
- Jugo de limón natural
- Refresco de toronja
- Deliciosos escarchados
- Banderillas de tamarindo

8 Barra de Micheladas



- Cerveza helada a su elección (clara u oscura)
- Gomichelas
- Micheladas tradicionales
- Cubanas
- Salsa inglesa y Maggi
- Clamato

9 Mixología



- Margaritas
- Carajillos
- Palomas
- Pregunta por el trago de tu preferencia

10 Azulitos, Ranitas y Flamingos



- Vodka
- Perlas explosivas, escarchado de color y sabor
- Refresco de acuerdo con el sabor
- Opciones con energizante y con Gatorade