



*Armadillo
Mágico*

CATÁLOGO
Banquetes

www.armadillomagico.com
Tel/WhatsApp: 444 106 0503

Coffee Break

Tradicional

- Café americano
- Agua embotellada
- Té
- Pan dulce o galletas surtidas.

\$160
por persona

Ejecutivo

- Café americano
- Agua embotellada
- Té
- Pan dulce o galletas surtidas
- Sandwich.

\$180
por persona

Premium

- Café americano
- Agua embotellada
- Jugo
- Té
- Galletas surtidas o pan dulce
- Sandwich
- Fruta picada de temporada con chamoy.

\$210
por persona

Todo Coffee Break es con refill durante 4 horas e incluye la renta del espacio.

Desayunos

\$250 por persona

Buffet

- Pan dulce
- Cereal
- Granola
- Yogurth
- Fruta
- Huevos revueltos
- Huevos duros
- Frijoles refritos
- Pollo
- Tocino
- Salchichas
- Hotcakes
- Café refill
- Jugo de naranja

Desayuno 1

- Café americano
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada y pan de la casa
- Chilaquiles y huevo

Desayuno 2

- Café americano
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada y pan de la casa
- Enchiladas huastecas con cecina.

Desayuno Infantil

- Chocomilk
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada
- Pan de la casa
- Chilaquiles o huevos al gusto.

\$180

Menú

\$450 por persona

Menú 1

- Crema de papa con cebolla caramelizada y crotones de especias.
- Pollo en salsa de chipotle ligera acompañado con pure de papa cremoso.
- Mouse de fresas con crema y crumble.

Menú 2

- Ensalada del chef.
- Filete de cerdo con salsa de queso azul.
- Puding de mango con galleta de mantequilla al horno.

Menú 3

- Pan crocante con mousse de queso y jamon serrano.
- Pollo albardado con tocino y salsa de queso con guarnicion de brocoli.
- Brownie con salsa inglesa.

Menú

\$560 por persona

Menú 4

- Ensalada de papa alemana.
- Parrillada de arrachera con guarnición.
- Brownie con helado.

Menú 5

- Crema de poro con chips y cordón de aceite de oliva al romero.
- Lomo de Cerdo en salsa de ciruela con puré de camote y zanahoria.
- Crème brulee a la cajeta.

Menú 6

- Crema de elote con aceite de oliva perfumado al romerito.
- Salmón con reducción de balsámico acompañado de espárragos y tomates cherry.
- Pastel de elote glaseado y salsa de zarzamoras.

Menú

\$680 por persona

Menú 7

- Crema de champiñones asados en mantequilla clarificada.
- Filete de res en salsa de queso ligera con guarnición de papa.
- Pequeño sampler de nuestros mejores postres.

Menú 8

- Carpaccio de salmón con guarnición de pan y queso, cítricos y crudites.
- Filete de res con salsa de ciruelas al vino y mil hojas de papa a la crema.
- Bizcocho bañado y mousse de mascarpone con fresas.

Menú 9

- Crema de papa a la mantequilla, clarificada y croton con aroma a romero.
- Salmón con setas salteadas o filete de ternera con puré de papa y verduritas.
- Crème brûlée.

Menü Infantil

\$280 por persona

Menü 1

- Pollo asado con pure de papa y brocoli.
- Mismo postre que se brinde en evento.

Menü 2

- Hamburguesa con papas chips.
- Mismo postre que se brinde en evento.

El menú infantil se acompaña con un refresco o agua de sabor.

Extras

Carrito de alimentos

Carrito de tacos y tortas de lechón preparados al momento, incluye servicio de platos y acompañamientos.

\$220
por persona

Tabla de quesos y carnes frías

Selección de quesos artesanales, carnes frías, frutos secos y frutas de temporada montado en rodajas de troncos y decoración vintage.

\$150
por persona

Barra de bebidas sin alcohol

Agua, café, refresco, limonada, naranjada y hielo. Incluye descorche de botellas de alcohol.

\$180
por persona
(mínimo 50 personas)

Barra de cocteles

Insumos. Barra. Bartender. Licores de calidad. Cristalería de lujo. 3 cocteles a elegir. Toppings para decoración. Cóctel extra en \$90 por persona.

\$185
por persona



Armadillo
Mágico

Contacto



Calzada de Guadalupe
No.100, 78980, Armadillo
de los Infante, SLP, México



Tel/WhatsApp: 444 106 0503



magico@armadillodelosinfante.com



www.armadillomagico.com



@armadillomagico

<https://wa.link/cn5s0n>

Nos ajustamos a tus necesidades creando menús personalizados