

Asombro y deleite en cada evento;  
cocina y servicio de alta calidad

# Banquetes



lunch box



plato  
servido



meriendas

[www.lopezbarroeventos.com](http://www.lopezbarroeventos.com)

## Lunch box

asombro y deleite en cada evento;  
cocina y servicio de alta calidad

Sugerencias para lunch en cajita de foam

\$ 95.00

### Menú 1

Pastel de atún en hojaldre  
Ensalada de papa con mayonesa  
Ensalada de verdes  
Pan  
Choux

### Menú 2

Filete de pescado empanizado  
Arroz blanco  
Ensalada de ejotes  
Pan  
Paycito de fruta

### Menú 3

Pastel de pollo  
Arroz blanco  
Ensalada de verdes  
Pan  
Flan sencillo

### Menú 4

Filete de pescado estilo ranch  
Arroz blanco  
Ensalada de verdes  
Pan  
Duraznos en almibar

### Menú 5

Rollo de carne  
Pure de papa o arroz  
Ensalada de verdes  
Pan  
Paycito de nuez

### Menú 6

2 Rebanadas de cuete  
Coditos con mayonesa  
Ensalada de zanahoria  
Pan  
Brownie

### Menú 7

Albondigas  
Arroz rojo  
Ensalada de betabel  
Pan  
Dulce mexicano

### Menú 8

Filete de pescado con salsa de perejil  
Arroz blanco  
Ensalada de verdes  
Mostachones  
Pan

### Menú 9

Nuggets de pescado con salsa tartara  
Ensalada de coditos  
Brocoli y coliflor  
Choux  
Pan

### Menú 10

Ceviche  
Ensalada de aguacate y ejotes  
Ensalada de papa a la americana  
Paycitos de limón  
Pan

### Menú 11

Ensalada de coditos con atún  
Fruta rebanada  
Aguacate y tomate  
Duraznos en almibar  
Pan

### Menú 12

Pollo empanizado  
Ensalada de coditos sencilla  
Ensalada de lechuga  
Empanadita de piña  
Galleta salada y pan

### Menú 13

Budín azteca  
Ensalada de verdes  
Frijoles refritos  
Totopos  
Brownies

### Menú 14

Chile relleno con ensalada de atún  
Torta de elote  
Aguacate con pico de gallo  
Paycito  
Pan

### Menú 15

Rollitos de jamón con pasta  
Tomate relleno con verduras  
Hojaldrito de champiñones  
Arroz con leche  
Pan

**Precios más IVA** sujetos a cambio sin previo aviso. Última actualización Agosto 2014

**Menú 16**

Club sandwich sin tostar  
 Ensalada de papa a la americana  
 Natilla de caramelo  
 Pan

**Menú 17**

Torta de roast beef o pierna  
 Ensalada de papa americana  
 Dulce regional

**Menú 18**

Hamburguesa con queso  
 Papas fritas  
 Ensalada de ejotes  
 Pastel de zanahoria

**Menú 19**

Salpicon frio  
 Ensalada verde  
 Pan de elote  
 Dulce mexicano  
 Galletas saladas

**Menú 20**

Pastel de jamón y queso  
 Verduras con mayonesa  
 Ensalada de arroz frio  
 Flan sencillo  
 Pan

**Menú 21**

Ensalada de pollo  
 Ensalada de verdes  
 Gelatina de frutas  
 Galletas saladas

**Menú 22**

Pierna y muslo de pollo asado al horno  
 Arroz blanco  
 Guacamole y tomate  
 Totopos  
 Espuma de limón

### Sugerencias de ingredientes para lunch en cajita de foam

**\$ 95.00**

Nuestras Lunch Boxes pueden solicitarse con platillos frios o calientes, elegir un plato principal, 2 guarniciones y un postre

**Principal***Frio*

- Salpicón
- Ensalada de pollo
- Torta de roast beef
- Chile relleno con ensalada de atún
- Ensalada de coditos

*Caliente*

- Milanesa de pollo
- Albóndigas
- Hamburguesa
- Pescado empapelado
- Omelette

Agregar pan

**Guarniciones**

- Arroz
- Ensalada de papa
- Ensalada de zanahoria
- Ensalada de aguacate y tomate
- Ensalada de verdes
- Ensalada de betabel
- Coditos
- Frijoles refritos
- Puré de papa
- Brócoli y zanahoria
- Ejotes salteados
- Fruta fresca
- Fruta en almíbar

**Postre**

- Pay de nuez
- Pay de fruta
- Dulce mexicano
- Fruta fresca
- Fruta en almíbar
- Flan
- Choux
- Pay de queso
- Pay de limón
- Rebanada de panqué
- Empanada de piña
- Empanada de cajeta
- Brownie

**Precios más IVA** sujetos a cambio sin previo aviso. Última actualización Agosto 2014

Sugerencias de menús  
para lunch en cajita de foam

\$75.00

Hamburguesa con queso  
Papas fritas  
Ensalada de aguacate y tomate  
Duraznos en almíbar

Sugerencias de menús  
para lunch en cajita de foam

\$95.00

Filete de pescado estilo ranch  
Arroz blanco  
Ensalada de verdes  
Pan  
Brownie

Sugerencias de menús  
para lunch en cajita de foam

\$105.00

Puntas de filete a la mexicana  
Verduras a la mantequilla  
Papa al horno  
Pan  
Flan

Sugerencias de menús  
para lunch en cajita de foam

\$105.00

Medallones de pollo rellenos con champiñones  
en salsa de cilantro  
Pasta rotelle  
Tomate relleno con verduras  
Pan  
Pay de nuez

## Plato servido

Todos nuestros menús se desarrollan en base a las características específicas de su evento.  
Ejemplos:

### Menú uno

\$ 165.00

- Lassagna de carne
- Ensalada de lechugas aguacate palmito y toronja con 2 aderezos
- Pan cuernitos y palitos de queso
- Postre: Crepas al limón

### Menú merienda

\$ 175.00

- Chile en nogada
- Torta de elote en cuadros
- Ensalada de verdes con 2 aderezos
- Postre: Flan napolitano con cajeta y nuez

### Menú de 3 tiempos clase "A"

De \$185 a \$195

- Plato fuerte en base a 1 porción completa o 2 medias porciones de: pollo, cerdo, roast beef.  
ejemplo: gravy de vino y champiñones, cilantro, tamarindo
- 2 Guarniciones a elegir: pastas, arroz, vegetales, crepas en presentación de juliana, atados, timbales, hojaldres, duquesas, etc.
- Pan cuernitos y palitos de queso
- Postre

**Precios más IVA** sujetos a cambio sin previo aviso. Última actualización Agosto 2014

Matamoros 128 Sur, San Pedro Garza García, N.L. • Tels. (81) 8338.2670, 8338.0091 y 8338.5065 • [www.lopezbarroeventos.com](http://www.lopezbarroeventos.com)

**Menú de 3 tiempos clase "AAA" \$270.00**

- Entrada formal
- Plato fuerte en base a filete de res
- 2 Guarniciones a elegir: pastas, arroz, vegetales, crepas en presentación de juliana, atados, timbales, hojaldres, duquesas, etc.
- Pan cuernitos y palitos de queso
- Postre

**Menú mexicano \$295.00**

- Chile relleno con camarones
- Medallón de filete en salsa de pimienta verde o tipo oaxaqueño
- Filete de pescado a la diablo o a la naranja o al ajillo
- Platón de verduras mexicanas
- Ensalada de acelgas con 2 aderezos
- Pan cuernitos y bollitos de queso con ajonjolí
- Postre

**Menú de 5 tiempos Elite De \$350.00 a 495.00**

- Botana individual
- Entrada de camarones
- Sorbete
- Primer plato fuerte a base de filete de res, cerdo, carnero, pato, pollo o salmón
- Segundo plato fuerte a base de filete de res, cerdo, carnero, pato, pollo o salmón
- Guarniciones a elegir: pastas, arroz, vegetales, crepas en presentación de juliana, atados, timbales, hojaldres, duquesas, etc.
- Pan cuernitos y palitos de queso
- Postre

## Meriendas

**Sugerencias**

- Arroz frío \$ 35 p.p.
- Gelatina de yogurt y frutas (rosca para 12 y para 15 personas) \$ 30 p.p.
- Gelatina de piña con cottage \$ 30 p.p.
- Lassagna de carne (para 10 personas) \$ 85 p.p.
- Lassagna veggie (para 10 personas) \$ 75 p.p.
- Enchiladas suizas (3 por persona) \$ 65 p.p.
- Ensalada de pollo (con nuez de la india y uvas / honey mustard / tradicional) \$ 85 p.p.
- Crepas rellenas (de acelgas y jamón / cuitlacoche / pollo con rajas) desde: \$ 20 pza.
- Chile en nogada \$ 95 pza.
- Chile relleno de ensalada de surimi \$ 85 p.p.
- Chiles del piquillo rellenos de queso de cabra \$ 25 p.p.
- Rosca de sushi (para 10 personas) o rosca de sushi individual \$ 350.00
- Pollo a la reina \$ 85 p.p.

- Pie de pollo con rajas \$ 85 p.p.
- Pie de atún \$ 85 p.p.
- Pie griego de tomates, cebolla y aceitunas negras con queso gruyere \$ 85 p.p.
- Ensaladas desde: \$ 40 p.p.
- Pollo tetrazini \$ 85 p.p.
- Tortas desde \$ 75 p.p.
- Pechuga de pollo tonato \$ 75 p.p.
- Pechuga de pavo mediterráneo \$ 105 p.p.

**Menú ejemplo 1 \$ 130.00**

- Lassagna
- Ensalada de lechugas surtidas con aguacate, palmito y toronja con aderezo aurora y aderezo de vinagreta

**Precios más IVA** sujetos a cambio sin previo aviso. Última actualización Agosto 2014