

●●● LÓPEZ BARRO  
eventos

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

# Eventos



bodas



primeras  
comuniones



bautizos

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

## 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

### Menú de 3 tiempos clase "AAA"

**\$ 270.00**

- Entrada formal
- Plato fuerte en base a filete de res o puerco
- 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

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

## Paquetes boda

### Paquete nupcial Cocktail

- 8 bocaditos salados por persona
- 2 bocaditos dulces por persona
- Servicio de meseros
- Barra de refrescos
- Mobiliario lounge
- Cristalería importada
- Servicio por 5 horas

\$ 375.00 p.p.

### Paquete nupcial Prestige

- Menú 5 tiempos clase "AAA"
- Servicio de meseros
- Barra de refrescos
- Mobiliario excelencia y mesas iluminadas
- Mantelería y cuchillería fina
- Cristalería importada
- Servicio por 5 horas

\$ 820.00 p.p.

### Paquete nupcial Clásico

- Menú 3 tiempos clase "A"
- Servicio de meseros
- Barra de refrescos
- Mobiliario formal
- Cristalería importada
- Servicio por 5 horas

\$ 580.00 p.p.

### Menú de degustación

- **8 tiempos**
- Servicio de meseros
- Barra de refrescos
- Mobiliario excelencia y mesas iluminadas
- Mantelería y cuchillería fina
- Cristalería importada
- Servicio por 5 horas

\$920.00 p.p.

## Boda mexicana

### Menús finos mexicanos en buffet

- Chile relleno en salsa de cangrejo
- Crepas de cuitlacoche en morralito
- Chiles rellenos de champiñones
- Pechuga con salsa de flor de calabaza
- Lomo de puerco en salsa de cacahuete
- Filete en salsa oaxaqueña
- Pechugas en salsa de almendras y chile ancho
- Platon de verduras, calabacita, palmito, cabuches

- Arroz blanco al perejil
- Papitas de galeana a la mexicana
- Ensalada de nopalitos
- Champiñones al ajillo
- Platon de verduras, calabacita, palmito, cabuches
- Pan cuernitos y bollitos de queso con ajonjolí
- Torta de elote
- Postres tradicionales de cocina mexicana especializada

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