

●●● LÓPEZ BARRO
eventos

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

Servicio a empresas



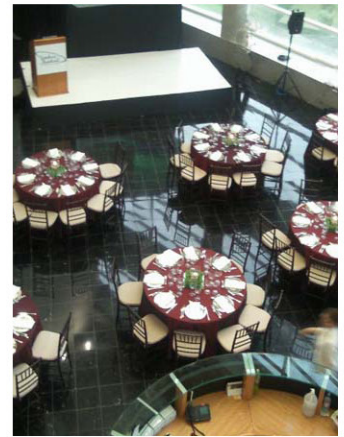
desayunos
empresariales



lunch
box



reuniones de
ejecutivos



banquetes
empresariales

www.lopezbarroeventos.com

Desayuno empresarial

Buffete que incluye

\$ 175.00 p.p.

- Pan dulce, fruta de la estación, jugo y café
- Plato fuerte acompañado de frijoles refritos.

Enchiladas suizas

Budín Azteca

Machacado

Huevos revueltos a la mexicana

Queso panela guisado

Chilaquiles

Incluye:

Tortillas de harina y maíz, salsas.

No incluye:

Servicio de Mesero por 5 horas

\$ 650.00

Servicio de Café c/desayuno

\$ 185.00

Lunch box

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

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

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

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

Salpicón frío
 Ensalada verde
 Pan de elote
 Dulce mexicano
 Galletas saladas

Menú 20

Pastel de jamón y queso
 Verduras con mayonesa
 Ensalada de arroz frío
 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

Reuniones de ejecutivos

Paquete coffee break

- Pastas finas, café, refrescos, agua embotellada individual, hielo
- Incluye mesa, mantel, cafetera, complementos y desechables

\$ 75.00 p.p.**Paquete lunch box**

- 1 plato fuerte
- 2 guarniciones
- Refresco de lata
- Incluye cajita de foam, condimentos y cubiertos desechables

\$ 95.00 p.p.

Ejemplos: milanesa de pollo, ensalada de coditos, ensalada de lechuga, empanada de cajeta, pastel de atún en hojaldre, ensalada de papa, ensalada de verdes, choux.

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

Paquete taquiza **\$ 110.00 p.p.**

- 4 guisos de su elección según el menú
- Barra de refrescos por 2 horas
- Incluye: tortillas de harina y maíz, salsas, limones, plato, vaso y cubierto desechable.
- Personal encargado de servir el menú (1 por cada 100 personas)

Ejemplo: deshebrada, cortadito de res, panela guisado, asado, picadillo, frijoles refritos, papa guisada, nopalitos, mole.

Paquete Menú Ejecutivo **\$ 195.00 p.p.**

- Menú de su elección
- Servicio de 3 tiempos
 - Barra de refrescos por 2 horas
 - Incluye plato, cubierto y vaso de cristal
 - Personal encargado de servir (1 por cada 50 personas)

Ejemplo: Crema de elote, cortadillo de res, arroz, calabacitas guisadas, pan, pay de nuez individual.

Paquete Cocktail **\$ 375.00 p.p.**

- Servicio por 5 horas que incluye
- 8 bocaditos saldos y dos dulces por persona
 - Barra de refrescos
 - Servicio de meseros
 - Mobiliario lounge
 - Cristalería importada

Ejemplo: Cuernito salami mediterráneo, canapé de aceitunas, quiché de jamón y queso, rollito de jamón y filadelfia, empanada de atún, hojaldre de acelgas, mini bocaditos mexicanos, Pay de chocolate, nuez o limón.

Paquete Formal Clásico **\$ 580.00 p.p.**

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

Ejemplo: Chile relleno con ensalada de cangrejo en espejo de cilantro, medallón de pechuga de pollo en salsa de tquila, juliana de verduras, pan, crepa rellena de crema al limón con frutas.

Paquete Prestige **\$ 820.00 p.p.**

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

Ejemplo: Camarones al tamarindo, medallón de filete en salsa de morillas, atado de verduras finas, pan, berrymisú.

Paquete de Vanguardia **\$ 920.00 p.p.**

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

Ejemplo: Ravioles al pesto y queso de cabra, atado de camarón U15, sorbete, pato glaseado, medallón de filete con morillas, chicharons al gratín, crema brulee, peras al vino tinto.

También contamos con:

Vinos a consignación
Barra libre nacional e internacional
Tablas de quesos y carnes frías

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

Banquetes empresariales

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

Menú uno

\$ 170.00

- 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 "AA"

De \$195 a \$240

- Entrada de camarones
- 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

De \$195.00 a 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 \$295.00 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