



Desayunos

# Desayunos

## Índice



Desayuno Tipo Buffet "A"	_____	3
Desayuno Tipo Buffet "B"	_____	4
Desayuno Tipo Buffet "C"	_____	5
Estación Fría, de jugos, licuados y crepas	_____	6
Desayuno emplatado "A"	_____	7
Desayuno emplatado "B"	_____	8
Desayuno emplatado "C"	_____	9

# Desayunos

## Desayuno Tipo Buffet "A"



### Entrada.

-Fruta de la estación en diferentes presentaciones a elegir.

-Jugos de la temporada.

### Estación Caliente.

-Su elección de platillo a base de huevo (1 opción a elegir); huevos tipo Benedictine, quiche Lorraine, soule de espinaca, huevos cocidos rellenos de salmón en salsa de queso crema, medallones de huevo rellenos de espinaca y queso bañados con salsa de lor de calabaza, omelett e al gusto.

-Su elección de (1 opción a elegir); crepas saladas rellenas de pollo en salsa poblana, de pimiento o cilantro, chilaquiles con arrachera en salsa verde, poblana o roja, enchiladas rellenas de pollo o queso en salsa pasilla o de mole poblano.

-Su elección de guisados (1 opción a elegir); puntas de res a la mexicana o en pasilla, tinga de res o de pollo, chicharrón en salsa verde o roja, pollo o cochinita pibil, pollo en mole rojo o pipián.

-Su elección de hojaldre (1 opción a elegir); de mole, rajas o jamón y queso.

-Su elección de plato dulce (1 opción a elegir); hot cakes con chantilly y fresas con coulie a elección, crepas rellenas de frutos rojos en salsa de queso o rellenas con kiwi, fresa y plátano en salsa de chocolate, Blintzes, tamales de arándanos con nogada.

### Guarniciones (2 opciones a elegir).

-Perlas de papa con jamón.

-Ensalada de papa.

-Frijoles refritos.

-Salchichitas y tocino.

-Champiñones al ajillo (En temporada).

### Estación de Antojitos.

-Sopes, quesadillas y tortillas hechas a mano y al momento sabores cilantro, chipotle, epazote y naturales.

-Café.

**\*Estación de jugos y licuados, crepas dulces y saladas y estación fría a solicitud.**

# Desayunos

## Desayuno Tipo Buffet "B"



### Entrada.

-Plato de frutas de la estación emplatado y servido a la mesa con acompañamiento de yogurt, granola y miel.

-Jugos de la temporada.

### Estación Caliente.

-Su elección de huevo revuelto (1 opción a elegir); naturales, con jamón, salchicha, tocino o con rajas en caldillo de jitomate.

-Su elección de chilaquiles o enchiladas (1 opción a elegir); en salsa verde, roja, pasilla o de mole poblano.

-Su elección de guisados (1 opción a elegir); puntas de res a la mexicana o en pasilla, tinga de res o de pollo, chicharrón en salsa verde o roja, pollo o cochinita pibil, pollo en mole rojo o pipián.

-Su elección de hojaldre (1 opción a elegir); de mole, rajas o jamón y queso.

-Su elección de plato dulce (1 opción a elegir); hot cakes, pan francés, tamales de fresa.

### Guarniciones (2 opciones a elegir).

-Salchichitas y tocino.

-Ensalda de papa.

-Papitas cambray a la mantequilla con perejil.

-Frijoles refritos.

### Estación de Antojitos.

-Sopes, quesadillas y tortillas hechas a mano y al momento sabores cilantro, chipotle, epazote y naturales.

-Pan dulce y salado.

-Café.

**\*Estación de jugos y licuados, crepas dulces y saladas y estación fría a solicitud.**

# Desayunos



## Desayuno Tipo Buffet "C"

### Bebidas.

- Jugo natural (De temporada).
- Leche.
- Café y/o té.
- Agua natural embotellada.
- Refrescos (Varios en lata).

### Fruta, Yogurt y Cereales.

- Fruta de la temporada.
- Ensalada dulce de manzana.
- Yogurt bebible.
- Barras de cereal.

### Panes, Bocadillos y Carnes Frías.

- Variedad de pan dulce.
- Bollitos rellenos de ensalada de pollo o pollo en mole.
- Pan salado (Mini baguettes y chapatas).
- Platón de carnes frías y quesos (Pechuga de pavo, jamón de pavo, queso crema y gouda).
- Jamón serrano, salmón y salami (Aplica como suplemento).

\*Estación de jugos y licuados, crepas dulces y saladas y estación fría a solicitud.

# Desayunos

Estaciones adicionales para acompañar el buffet a elección



## Estación Fría

- Selección de jugos de la temporada (Dos jugos a elección).
- Leche fría y con Chocolate.
- Platones de fruta de la temporada.
- Yogurt natural y de sabor.
- Miel de Maple y de abeja.
- Queso Cottage.
- Granola.
- Cereales surtidos.
- Pan salado y dulce.
- Mantequilla y mermeladas.

## Estación de crepas

- Crepas saladas (3 a elección).
- Rellenos: flor de calabaza, pollo, champiñón, espinaca con ricotta y tocino, rajas con elote, cuitlacoche, jamón y queso.
- Salsas: cremosa poblana, chipotle, tres quesos, pimientos rojos, cilantro.

## Estación de jugos y licuados

-Diversidad de frutas y verduras para que el comensal elija la de su preferencia para la preparación de jugos y licuados.

Naranja, papaya, plátano, fresa, piña, toronja, mango, frutos rojos, apio, nopal y pepino.

-Semillas y cereales: Granola, almendras, nuez, cacahuete, pasitas, avena, amaranto.

Para licuados: Leche entera, light, deslactosada, coco y almendra.

-Endulzantes: Miel de abeja, miel maple, azúcar refinada, azúcar mascabado, sustitutos de azúcar.

# Desayunos

## Desayuno emplatado "A"



### Entradas (1 opción a elegir).

- Tartaleta de frutas con chocolate blanco.
- Brochetas de frutas acompañada de buñuelo con manzana.
- Sinfonía de frutas silvestres con mousse de cottage.
- Abanico de frutas con crema batida en coulie de durazno y granola salteada.
- Gelatina de nuez con incrustaciones de fruta.
- Crepa rellena de frutas en coulie de yogurt con zarzamora.
- Kiwi, ciruela y melon en natilla de coco.
- Macedonia de frutas en aro de won ton sobre salsa de queso.
- Copa de fruta de la temporada en cama de cottage.

### Platos fuertes (1 opción a elegir).

- Medallones de blanquillos rellenos de: Salmón en salsa de queso o espinaca con queso de cabra en salsa de lor de calabaza o pechuga de pa vo con rajas, elotito y champiñón en salsa de pimienta.
- Crepas rellenas de pollo en salsa de frijol a los 3 quesos.
- Dobladas de crepa rellenas de mezcla de la huerta en salsa de poblano.
- Chimichangas rellenas de cochinita o pollo en salsa pibil con cebollita morada.

-Tostadas francesas con compota de bayas.

-Pasta hojaldre con pollo, champiñones y tocino en salsa cremosa de queso azul.

-Quiche de espinaca.

-Platibolos de maíz en crema poblana con arrachera.

-Huevos Benedictine.

-Tamal vegetariano con espejo de cassé de jitomate (Sin masa, horneado de rajas, elotitos, calabacita y queso oaxaca envuelto en hoja de maíz o de plátano).

-Queso asado en salsa verde o roja.

-Emparedado de pita relleno de pollo y verduras asadas.

**\*El desayuno se acompaña de jugos (Dos de la temporada a elección), café, leche, chocolate frío y caliente, pan salado y dulce miniatura a discreción.**

# Desayunos

## Desayuno emplatado "B"



### Entrada.

-Plato de frutas de la estación con acompañamiento a la mesa de yogurt, granola y miel.

### Platos fuertes (1 opción a elegir).

-Huevos al gusto (Jamón, tocino o salchichas) acompañados de chilaquiles rojos o verdes.

-Taquitos de huevo bañados en salsa de frijol, crema y queso con rajas en cazuelita de maíz.

-Puntas de res al albañil o a la mexicana con nopalitos asados y frijolitos.

-Pastel azteca en espejo de frijol.

-Enchiladas de mole acompañadas de frijolitos refritos.

-Entomatadas rellenas de queso o huevo con frijolitos al epazote.

-Hot cakes con chantilly y conitur a de durazno.

-Pastel de Tamal con espejo de frijol (Pollo en salsa verde o mole).

-Enfrijoladas rellenas de pollo, queso o huevo (Con crema, queso y chorizo).

-Dobladas de tortilla de huevo rellenas de rajas con queso, lor de calabaza con champiñones (En temporada) o papa con chorizo con salseo de pimiento, cilantro o poblano a elección.

-Trío de tamales (Blueberry con queso, verde con pollo y queso con rajas o mole).

-Pastel de crepas con pollo en salsa verde o roja.

\*El desayuno se acompaña de jugos (Dos de la temporada a elección), café, leche, chocolate frío y caliente, pan salado y dulce miniatura a discreción.



# Desayunos

## Desayuno emplatado "C"



Entrada.

-Plato chico de fruta de temporada.

Platos fuertes (1 opción a elegir).

-Huevos al gusto (Jamón, salchicha, tocino) acompañados de chilaquiles y frijoles.

-Hot cakes acompañados de huevo con tocino.

-Chimichangas de cochinita pibil o pollo pibil con cebollita morada y frijolitos.

-Pastel azteca (Tortilla, pollo, crema y queso) con frijoles.

-Chilaquiles en salsa verde o roja con guarnición de frijoles.

-Hojaldres rellenos de mole o rajas o jamón y queso.

\*El desayuno se acompaña de un vaso de jugo, un vaso de leche, café, pan dulce y salado (Una pieza).

