



GGI | Grupo de
Gastronomía
Industrial

BRUNCH

Una experiencia deliciosa y balanceada con platillos frescos, bebidas y variedad para consentir a tus invitados o equipo en cualquier ocasión.

Mímino 25 comensales.



CHILAQUILES (seleccionas tus favoritos)

- Rojos
- Verdes
- Verdes cremosos
- Poblanos

HUEVO (como tu los prefieras)

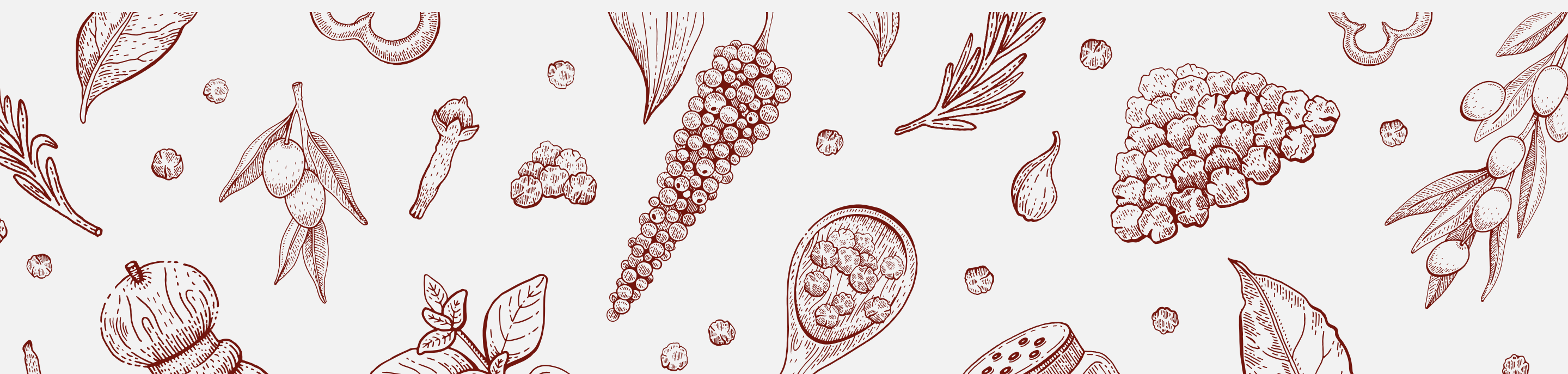
- Revueltos con jamón
- Revueltos con mantequilla
- Revueltos con tocino
- Estelladas con salsa
- Huevos a la mexicana

1 GUISO (hay varias opciones a seleccionar)

- Cochinita pibil
- Tinga de pollo
- Chicharrón en salsa
- Rajas con queso
- Papitas con chorizo
- Asado de puerco
- Bistec a la mexicana

COMPLEMENTOS:

- Frijoles refritos
- Fruta de temporada
- Mini hotcakes ó Mini muffins de fruta
- Café americano refil
- Agua fresca de fruta
(jamaica, horchata, tamarindo o limón)



EL SERVICIO INCLUYE:

- Complementos: salsas, tortillas, bolillo.
- Loza, cubietos y servilletas.
- 1.5 horas de servicio.
- Personal capacitado y uniformado

No. Comensal	Costo <i>(por persona)</i>
25 a 79 comensales	\$230.00
80 en adelante comensales	\$215.00

Políticas:

- 1- Los precios cotizados no incluyen el IVA.
- 2- En caso de requerir factura, por favor proporcione sus datos.
- 3- Esta cotización tiene una validez de 10 (diez) días hábiles a partir de su emisión.
- 4- Cualquier cambio en el menú propuesto podrá generar un costo adicional.
- 5- Para formalizar el inicio del proyecto y reservar la fecha, será necesario un anticipo del 50% del monto total cotizado.
- 6- El saldo total del evento deberá ser liquidado un día antes de la fecha acordada. Al momento de iniciar los servicios, el pago debe estar cubierto en su totalidad.
- 7- En caso de cancelación, no se efectuará reembolso alguno.



