



*Armadillo
Mágico*

CATÁLOGO
Banquetes



Coffee Break



TRADICIONAL

- Café americano
- Agua embotellada
- Té
- Pan dulce o galletas surtidas

EJECUTIVO

- Café americano
- Agua embotellada
- Té
- Pan dulce o galletas surtidas
- Sandwich

PREMIUM

- Café americano
- Agua embotellada
- Jugo
- Té (dos variedades)
- Galletas surtidas o pan dulce
- Sandwich
- Fruta picada de temporada o pepino y zanahoria con chamoy

Todo Coffee Break es con refill e incluye la renta del espacio.

Desayunos



BUFFET

Pan dulce, cereal, granola, yogurth, fruta, huevos revueltos, totopos, huevos duros, frijoles refritos, queso, crema, salsa verde, salsa roja, pollo, tocino, salchichas, tamales, enchiladas potosinas, menudo, hotcakes, café refill, jugo de naranja.

DESAYUNO 1

- Café americano
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada y pan de la casa
- Chilaquiles y huevo

DESAYUNO 2

- Café americano
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada y pan de la casa
- Enchiladas Huastecas con cecina



Menú



(15 a 50 personas)

MENÚ 1

- Crema de papa con cebolla caramelizada y crotones de especias.
- Pollo en salsa de chipotle ligera acompañado con pure de papa cremoso.
- Mouse de fresas con crema y crumble.

MENÚ 2

- Ensalada del chef.
- Filete de cerdo con salsa de queso azul.
- Crème brulee a la cajeta.

MENÚ 3

- Ensalada de papa alemana.
- Parrillada de arrachera con guarnición.
- Brownie con helado.

MENÚ 4

- Crema de poro con chips y cordón de aceite de oliva al romero.
- Lomo de cerdo en salsa de ciruela con puré de camote y zanahoria.
- Crème brulee a la cajeta.



MENÚ 5

- Crema de elote con aceite oliva perfumado al romerito.
- Salmón con reducción de balsámico acompañado de espárragos y tomates cherry.
- Brownie con helado.





Menú



(50 a 200 personas)

MENÚ 4A

- Ensalada de perejil con sandia y queso feta.
- Lomo de puerco relleno de manzana y tocino, acompañado de pure de papa.
- Panacota de vainilla.

MENÚ 5A

- Crostini de pan con queso crema preparada.
- Filete de res en salsade jamaica, acompañado de pure.
- Peras al vino tinto.

MENÚ 1A

- Crema de brocoli/crema de champinones/crema de pimiento rojo.
- Pollo relleno de frutos secos (por temporada) acompañado de zanahorias y cebollitas glaseadas.
- Tartira de crema con fresa.

MENÚ 2A

- Crema de pimiento asado / crema de zanahoria/crema de brocoli y coliflor.
- Pollo bañado en crema de almendra, acompañado de pure de papa.
- Tartita de crema pastelera con fruta.

MENÚ 3A

- Crostini de tomate cherry con chorizo español.
- Filete de puerco relleno de cebolla caramelizada y almendra en cama de mole de guayaba, acompañado de papitas salteadas alperejil.
- Fresas en vinagre balsamico con un toque de pimienta.

En caso de no requerir postre se restan \$60.00

Menú



MENÚ 1B

- Papas Bravas.
- Sopa azteca/crema poblana.
- Arrachera al grill con guarnición de verduras salteadas contocino/mitad de chomorro adobado con guarnición de arroz blanco y verduras salteadas.
- Pera sorpresa rellena de nutela sobre pasta de hojaldre.

MENÚ 2B

- Sampler de mini enchiladas potosinas, flautas de res acompañadas de guacamole, crema, cebolla, frijoles mazatlecos, manitas de puerco y verduras en escabeche.
- Carne en su jugo (estilo jalisco) acompañado de tostadas, cebolla, cilantro y rabanitos.

MENÚ 3B

- Tabla de quesos y carnes frías.
 - Empanadas argentinas.
 - Carpaccio de pera / carpaccio de betabel.
- Cortes americanos (rib eye / new york / vacio)
- acompañado de chorizo argentino, español y espárragos al grill con queso parmesano.
 - Complemento con variedad de salsas.

*Se selecciona un carpaccio y un tipo de corte para todos los invitados.

MENÚ 4B

- Tabla de quesos y carnes frías.
- Crema elote / champinones / brocoli / verduras.
- Carpaccio de pera.
- Filete de mar y tierra acompañado de pure de papa, espárragos y gravy de carne.



Extras



CARRITO DE ALIMENTOS

Carrito de tacos y tortas de lechon preparados al momento, incluye servicio de platos y acompañamientos.

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS

Selección de quesos artesanales, carnes frías, frutos secos, frutas de temporada y galletas rústicas montado en tablas de madera.

Barra para eventos



BARRA DE BEBIDAS

Para talleres, eventos empresariales o corporativos (sin alcohol)
Agua, refresco, limonada, naranjada y hielo.



Menú Infantil



DESAYUNOS

BUFFET INFANTIL

Pan dulce, cereal, granola, yogurth, fruta, huevos revueltos, totopos, huevos duros, frijoles refritos, queso, crema, salsa verde, salsa roja, pollo, tocino, salchichas, tamales, enchiladas potosinas, menudo, hotcakes, café refill, jugo de naranja.



DESAYUNO INFANTIL

- Chocomik
- Jugo de naranja
- Fruta de temporada y pan de la casa
- Chilaquiles o huevos al gusto

MENÚ DE 15 A 50 PERSONAS

MENÚ 1

- Pollo asado con pure de papa y brocoli.
- Mismo postre que se brinde en el evento.



MENÚ 2

- Hamburguesa con papas a la francesa.
- Mismo postre que se brinde en el evento.

Menú Infantil



MENÚ DE 50 A 200 PERSONAS

MENÚ 1A

- Deditos de queso con espagueti rojo.
- Mismo postre que se brinde en el evento.

MENÚ 2A

- Lasaña de carne con ensalada.
- Mismo postre que se brinde en el evento.

MENÚ 3A

UN SERVICIO

- Nuggets de pollo acompañados con papas a la francesa.
- Mismo postre que se brinde en el evento.



MENÚ 1B

- Mini hamburguesas acompañado de papas a la francesa.
- Mismo postre que se brinde en el evento.

MENÚ 2B

- Mini pizzas personales acompañadas de papas a la francesa.
- Mismo postre que se brinde en el evento.



Armadillo
Mágico

Contacto



CALZADA DE GUADALUPE NO.100, 78980,
ARMADILLO DE LOS INFANTE, SLP,
MÉXICO



TEL/WHATSAPP: 444 106 0503



MAGICO@ARMADILLODELOSINFANTE.COM



WWW.ARMADILLOMAGICO.COM



<https://wa.link/cn5s0n>



Encuéntranos en redes como

  @armadillomagico

