

PAQUETE "CORDOBÉS"

INCLUYE LOS SIGUIENTES SERVICIOS:

➤ **RENTA DEL SALON:**

5 Horas de duración

Más 30 minutos para la recepción y 30 minutos para desalojo del salón.

➤ **PERSONAL DEL EVENTO:**

• **Comedor:**

Capitán (desde 60 personas en adelante), Meseros (uno para cada 15 personas), Cantineros y de limpieza en sanitarios.

➤ **COMPONENTES DEL MONTAJE:**

• **Mobiliario:**

Mesas y sillas.

Mesa de honor, de regalos y de pastel (si se requieren).

• **Mantelería:**

Manteles, caminos de mesa, servilletas de tela, fundas y cintillas para silla.

• **Enseres de mesa:**

Loza, plaque, cristalería, tequileros, saleros, canastos para tortillas y arreglos florales sintéticos (Propiedad del Cortijo) .

• **Estaciones de servicio de bar.**

Mesas de servicio con bambalinas distribuidas a lo largo del salón.

• **Apoyo logístico:**

Plano de distribución de mesas.

➤ **BEBIDAS:**

• **5 horas de refrescos de:** Coca cola, Coca Light, Manzana, Toronja, Agua Mineral, Agua purificada embotellada e hielo ilimitado.

• Descorche libre de bebidas alcohólicas.

➤ **MUSICA:**

5 Horas de Sonido DJ

PAQUETE "CORDOBÉS"

MENU: TAQUIZA MEXICANA TIPO BUFFET (EN PUESTOS TIPO KERMES)

➤ ALIMENTOS:

• Primer Tiempo

▪ Entremés Ranchero:

- Chicharrón seco (20grs. por persona)
- 2 Quesadillas de queso (30grs. c/u)
- 1 Gordita de chicharrón prensado (30grs. por persona)
- 1 Gordita de papa (30grs. por persona)
- Salsa verde.

• Segundo Tiempo

▪ Taquiza:

7 guisados en cazuelas por mesa; 300 grs. por persona diferidos entre todos ellos.

Incluye dos cazuelas a base de:

- Arroz a la mexicana y
- Frijoles con totopos

y a elegir 5 cazuelas de las siguientes:

Guisados con carne de Cerdo:

- Cerdo en pasilla al estilo Cortijo
- Cerdo en verdolagas
- Chorizo con papas
- Chicharrón en salsa verde
- Chicharrón en salsa Roja
- Cochinita pibil
- Lomo adobado receta especial

Guisados con carne de Res:

- Picadillo
- Puntas de res a la Mexicana
- Puntas de res entomatadas
- Res en pasilla con nopales
- Tinga de res

Guisados con carne de Pollo:

- Pollo deshebrado en mole Poblano
- Pollo deshebrado en mole verde
- Pollo con champiñones en salsa verde
- Tinga de pollo

Guisados Vegetarianos

- Nopalitos compuestos
- Papa con rajas
- Rajas Poblanas con crema

Incluye: tortillas, salsa verde.

• Tercer Tiempo

▪ Postre:

- Dulces regionales Mexicanos (dos por persona).
- Café de olla.