



SERVICIO BUFFET A LA CARTA :

FRUTA:

Melón

Papaya

Sandía

FRUTA DE MANO

De temporada. (solicite a su mesero)

HUEVO AL GUSTO:

Revueltos con :

Jamón , salsa mexicana, champiñones, queso, etc.

Omelette:

Queso, jamón, champiñones, salsa mexicana.

CHILAQUILES:

Verdes

Rojos

Con queso, crema y frijoles refritos.

FRIJOLES REFritos.

HOT CAKES.

PAN FRANCES.

PAN:

Dulce (hecho y horneado en casa)

Blanco de caja.

Integral de caja.

JUGOS:

Naranja

Verde

CEREAL.

CAFÉ:

Americano clásico

Americano descafeinado.

LECHE:

Entera.

Deslactosada

Light.

COMPLEMENTOS:

Granola

Avena

Mermelada

Miel de maple

Miel de abeja

Mantequilla

Queso Cotttage.

Yogurt:

Natural /fresa.

¡ Pregunte por la sugerencia del Chef!
(diferentes guisos por día)



Bon Appétit!



BUFFET A LA CARTE SERVICE :

FRUIT

Melon

Papaya

Watermelon

Seasonal fruit. (ask your waiter)

EGG ASS YOU LIKE:

With :

Ham, Mexican sauce, mushrooms, cheese, etc.

Omelet:

Cheese, ham, mushrooms, Mexican sauce.

CHILAQUILES:

Green

Red

With cheese, cream and refried beans.

HOT CAKES.

FRENCH BREAD

Bread:

Sweet (baked at homemade)

White box.

Integral box.

JUICES

Orange

Green

CEREAL.

Coffee:

Classic American

American decaf.

Milk

Lactose-free Milk

Light Milk.

Supplements:

Granola

Oat

Jam

Maple honey

Bee honey

Butter

Cottage cheese.

Yogurt:

Natural / Strawberry.

¡ Ask for the Chef's suggestion !
(different stews per day)



Bon Appétit!