



La elegancia a su mesa

OE

Mariano
Organización de Eventos



www.marianoe.org

Menú

Menú

Menú



Índice

Menú Clásico

BANQUETE DOS TIEMPOS:

ENTREMES

PLATLLO PRINCIPAL

MANTELERIA:

MANTEL, CUBREMANTEL O CAMINO Y SERVILLETA DE TELA

LOZA, CRITALERÍA Y PLATO BAJO

HIELO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS

REFRESCO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS

SERVICIO DE MESEROS (SERVICIO COOPEADO)



La elegancia a su mesa
Organización de Eventos



www.marianoe.org



La elegancia a su mesa

OE *Mariano*
Organización de Eventos



Menú Clásico

Menú Clásico

Entradas

www.marianoe.org



Crema
de elote brócoli cilantro
poblana alemana y
champiñones



Espejo arcoíris
(de uvas cristalizadas, fruta y
carnes frías)



Espejo selecto
de carnes frías



Coco Hawaiano
Lechuga, espinaca, piña,
tocino y almendra).



Ensalada del chef
(Lechuga, pollo, queso, salami
y jamón).



Ensalada campestre
(Lechuga y espinaca
con aguacate, tomate y
crotón).



Tomate a la reina.
(relleno de ensalada de
atún o pollo).



**Ensalada a la Blue
Berry**



Ensalada de surimi



Especial de queso



Ensalada florentina.
(lechuga, espinaca,
manzana, naranja, fresa
y nuez).



La elegancia a su mesa
Marianae
Organización de Eventos



Menú Clásico

Platillo Principal

www.marianoe.org



Suprema de ave
(en diferentes salsas).



Media pechuga de ave
rellena de rajas, queso y elote,
cubierta con salsa rosada y nuez.



Ave rellena
de (espinaca, pimiento rojo, jamón y
queso amarillo) en salsa
de tres quesos.



Pierna mechada
(ciruela pasa y zanahoria) en salsa de
vino tinto.



Medallones de cerdo
mechados (pina, nuez y tocino), en
salsa de tamarindo.



Dos medallones
de cerdo con adobo de cacahuete.



Rollo Gourmet
Relleno de almendra durazno y nuez.



Medallones de res
rellenos de queso y espinacas.

Guarniciones:

- Vegetales pritanier (ejote, elotes, zanahoria y brócoli)
- Atado de vegetales
- Zanahorias y ejotes almendrados
- Champiñones al ajillo
- Ensalada fresca con fresa y piña con vinagreta de durazno

- Julianas de calabaza y zanahoria,
- Papa pera
- Papa regalo
- Papa ajonjolí
- Papa dominica (papa en cuadros con pimientos)
- Papa rellena

- Puré de papa con brotes de tocino
- Papa al horno
- Papa sándwich
- Pasta al queso
- Fetuccini con parmesano
- Pasta italiana
- Pasta poblana

- Pasta al perejil
- Tallarines a la mostaza
- Espagueti gratinado con queso amarillo y champiñones
- Espagueti con pimientos rojos y verdes
- Rollo oriental. (rollo relleno de queso crema calabaza y

zanahoria)

Dos guarniciones a escoger.

Todos los platillos se acompañan con pan y picante.

Menú Especial

BANQUETE TRES TIEMPOS:

ENTREMÉS

PLATILLO PRINCIPAL,

POSTRE.

MANTELERIA:

MANTEL, CUBREMANTEL O CAMINO Y SERVILLETA DE TELA.

LOZA CUADRADA.

BAJO PLATO CUADRADO O REDONDO DE VIDRIO TRANSPARENTE.

CRISTALERÍA (VASO JAIBOLERO, COPA DE AGUA Y COPA DE VINO TINTO)

HIELO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS.

REFRESCO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS / SERVICIO DE MESEROS. (SERVICIO COOPEADO).



www.marianoe.org

La elegancia a su mesa



Mariano

Organización de Eventos

Menú 2018



Menú Especial



Menú Especial

Entradas

www.marianoe.org



Manzana a la alcaparra.



Crema de nuez
con uva, Crema de otoño
(vegetales y carne) Gazpacho.



Sopa
de melón valenciana



Sopa
fría de aguacate y berro.



Medio aguacate
con surimimi



Ensalada Boston
(frutas y camarón).



Piña Tropicana



Ensalada italiana
(jamón serrano y
esferas de melón)



Ensalada crocante
(Lechuga, manzana verde nuez
garampiñada y queso feta.)

Otras Entradas:

Tagliatella a la rusa (albacar, vodka, y jugo de tomate), linguini con verduras mixtas, tagliatella con jamón y piña.

Menú Especial



Arrachera

Platillo Principal

www.marianoe.org



Roast Beef



T/Bone



New York

Guarniciones

- Zanahorias y elotes baby
- Papa rellena
- Canasta de champiñones al ajillo
- Papa gallo a la mantequilla
- Papa soufflé
- Papa parisienne
- Cebolla a la francesa
- Pirámide de vegetales
- Brócoli con semilla de ajonjolí
- Brócoli con queso cheddar
- Chayotes a la menta
- Papa sándwich



Medallones
de cerdo con chabacanos

Menú Especial



Tarta de Frutas



Mouse de:
mango, fresa, guayaba.



Strudel de manzana



Profiteroles



Choux
con crema pastelera.



Choco flan



Choreado individual



Pastelito individual
de almendras.



Mini tarta
de futos rojos



Cisne a la vainilla



Cheesecake de fresa



Moka



Chorreando
de chocolate

www.marianoe.org

Menú **Gourmet**

BANQUETE TRES TIEMPOS:
ENTREMÉS / PLATILLO PRINCIPAL / POSTRE

MANTELERÍA FINA:
MANTEL, CUBREMANTEL O CAMINO Y SERVILLETA DE TELA.
LOZA CUADRADA.

BAJO PLATO CUADRADO O REDONDO DE VIDRIO TRANSPARENTE.

CRISTALERÍA, (VASO JAIBOLERO, COPA DE AGUA Y COPA DE VINO TINTO)
CUBIERTO FINO.

HIELO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS / REFRESCO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS.
SERVICIO DE MESEROS, (SERVICIO COOPEADO).



Menú Gourmet

www.marianoe.org

OE

La elegancia a su mesa
Mariano
Organización de Eventos

Menú 2018



Menú Gourmet

Entradas

www.marianoe.org



Aguacate relleno
de trucha ahumada



Salmón ahumado
con pisch melba



Fantasía de camarones



Alcachofa rellena
de camarón



Ensalada festiva
Lechugas mixtas, nuez
garampiñada, mango y
Granada



Piña de cítricos



Pinchos de cubo
de piña con camarones y
pimientos.



Crema de espárragos



Ravioles al pesto



Crema de pistache

Otras Entradas:

Crema dominical de ostión / Chile ilusión (relleno de carne cubierto en hojaldre en espejo de salsa de cacahuete o mole).

Menú Gourmet

Platillo Principal

www.marianoe.org



2 rollos de pescado
reellenos de camarón en salsa de vino blanco



Filete mignon



Filete de carne de res
en reducción de vino tinto



Filete
con salsa de pimienta



Salmón al horno
a las hierbas finas



Salmón en salsa holandesa
o en salsa de ostion.



Salmón
bañado con salsa de cítricos

Guarniciones:

- Zanahorias y elotes baby
- Champiñones reellenos y gratinados
- Canasta de champiñones al ajillo
- Atados de espárragos al tocino

- Papa soufflé
- Cebolla a la francesa
- Brócoli con queso cheddar
- Espárragos cítricos

- Canoas de ensalada al camarón
- Colecitas de brúcelas y elotes miniaturas a la mantequilla con un toque de avellana

- Tomates a la vinagreta
- Elotes miniatura con vegetales mixtos
- Mousse de elote con queso
- Conchas de cebolla a la jardinera



La elegancia a su mesa
Organización de Eventos



Menú Gourmet

Menú Postres

www.marianoe.org



Tarta de Frutas



Mouse de:
mango, fresa, guayaba.



Strudel de manzana



Profiteroles



Choux
con crema pastelera.



Choco flan



Choreado individual



Pastelito individual
de almendras.



Mini tarta
de futos rojos



Cisne a la vainilla



Cheesecake de fresa



Moka



Chorreando
de chocolate



Pera al vino tinto

Buffet

www.marianoe.org

La elegancia a su mesa



Marian
Organización de Eventos



Buffet

Entremeses:

CHICHARRÓN BOTANERO
TOTOPOS
SALSAS
REQUESÓN
CURTIDO DE CEBOLLAS Y CUERITOS
TODO ESTO AL CENTRO DE LA MESA



Platillos

Platillo Principal:

CHICHARRÓN BOTANERO
TOTOPOS
SALSAS
REQUESÓN
CURTIDO DE CEBOLLAS Y CUERITOS

Se acompañan con:

ARROZ O PASTA / FRIJOLES / TORTILLAS



www.marianoe.org
TODO ESTO AL CENTRO DE LA MESA



Babys Shower / Cumpleaños / Despedidas

Menú 1: / ENTRADA:
QUESO CREMA CON GALLETAS Y FRUTA

PLATILLO PRINCIPAL
LASAÑA ACOMPAÑADA DE ENSALADA
HAWAIANA

Menú 2: / ENTRADA:
QUESO CREMA CON GALLETAS Y FRUTA

PLATILLO PRINCIPAL:
3 CREPAS DE RAJAS CON CHAMPIÑONES
Y QUESO ACOMPAÑADA DE ENSALADA
FLORENTINA

Menú 3: / ENTRADA:
FUENTES AL CENTRO DE LA MESA DE
FRUTA DE TEMPORADA Ó VEGETALES CON
ADEREZOS.

PLATILLO PRINCIPAL:
PASTEL DE HOJALDRE DE POLLO
ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE LECHUGAS
MIXTAS CON PIÑA Y CITRICOS

Menú 4: / ENTRADA:
CREMA DE ELOTE.

PLATILLO PRINCIPAL:
½ CAMELLOS A COMPAÑADO CON UNA
ENSALADA DEL CHEFF

Menú 5:
FRIJOLES CHARROS

PLATILLO PRINCIPAL:
CINCO TACOS DE ADOBADA Ó SUADERO Ó
DISCADA

Menú 6:
ENTRADA, JOCOQUE SECO, ARRANCADAS,
TABULE

PLATILLO PRINCIPAL:
QUIPE, HOJITAS DE PARRA, JOCOQUE Y
EMPANADA

INCLUYE:
LOZA.
CRISTALERIA
BAJO PLATO

MANTELERIA:
MANTEL
CUBRE MANTEL
SERVILLETA DE TELA

REFRESCO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS
HIELO SIN LÍMITE POR CINCO HORAS
SERVICIOS DE MESEROS
SERVICO EN MESA



www.marianoe.org

Despedidas de Soltera



Babys Showers

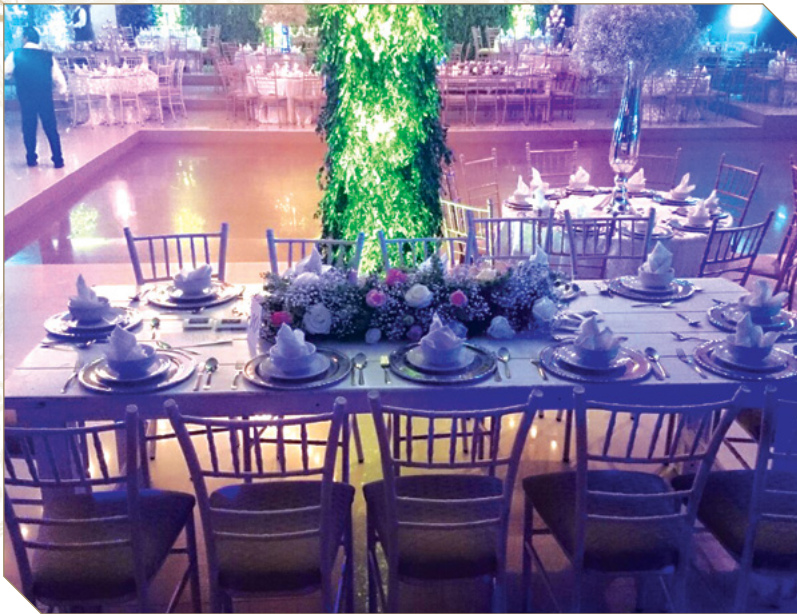


Cumpleaños



Montajes

www.marianoe.org



Contamos con servicio de Shots



Términos y Condiciones

PROMOCIÓN Y TARIFAS VÁLIDAS AL:

Día: _____ Mes: _____ Año: _____

Prohibido Estrictamente introducir Alimentos y Bebidas.

Precios NO INCLUYEN I.V.A.
(Sujetos a cambio sin previo aviso).

No se aceptan modificaciones
15 días antes del evento

Mínimo 10% de Anticipo para reservar fecha y liquidar el resto 15 días antes del Evento.
Marian Organización de Eventos No se hace responsable por daños ó pérdidas parciales ó totales de vehículos ó Bienes Materiales.

Todas las Fotografías son meramente ilustrativas.

Mínimo 50 personas se otorga el servicio.



La elegancia a su mesa

OE

Marian
Organización de Eventos

Menú



Av. Juárez #1970 Calle 19 y 20 Col. Centro Tel. Oficina: 722.48.20 Movil: 044.871.149.83.69 y 044.871.329.37.74

Todos los derechos reservados a Marian Organización de Eventos

www.marianoe.org  Banquetes Marian