



TROIS DELICES

AGENCIADEBANQUETES.COM



PARRILLADAS

Todo lo que necesitan
tus invitados para
sentirse consentidos



PAQUETES

COSTO X
PERSONA

P.1	PARRILLADA BIFE	 \$ 900.00 MXN	Conoce más ↓
P.2	ASADO ARGENTINO	 \$ 560.00 MXN	Conoce más ↓
P.3	ASADO ARGENTINO CON PAELLA MIXTA	 \$ 590.00 MXN	Conoce más ↓
P.4	ESPADAS BRASILEÑAS (FULL)	 \$ 470.00 MXN	Conoce más ↓
P.5	ASADO NORTEÑO	 \$ 430.00 MXN	Conoce más ↓
P.6	PARRILLADA ESTILO MORELOS	 \$ 320.00 MXN	Conoce más ↓
P.7	PAELLA MIXTA.	 \$ 299.00 MXN	Conoce más ↓

PARRILLADA BIFE

Plato típico de la cocina argentina que consiste en cortes de carne de bife asados a la parrilla. El bife es un corte de carne de res que se caracteriza por ser jugoso y tierno.

Costo:  **\$900.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Argentinos Con Certificación Prime beef.



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.

PARRILLADA :

- 🔥 Bife Ancho (Rib Eye 400gr).
- 🔥 Molleja de ternera.
- 🔥 Chorizo Argentino.
- 🔥 Chistorra

ENTRADAS :

- 🍴 Guacamole con totopos en cama de chicharrón 1 tablas por mesa de 10 personas.
- 🍴 Jugo de Carne.
- 🍴 Botana de queso Gouda, Manchego, Chihuahua 1 tabla por mesa de 10 personas.

GUARNICIONES :

- 🍴 Espárragos.
- 🍴 Cebollitas cambray.
- 🍴 Papitas cambray.
- 🍴 Elote amarillo.
- 🍴 Pan al ajo.
- 🍴 Chiles toreados.
- 🍴 Salsa de molcajete.
- 🍴 Salsa chimichurri.
- 🍴 Limones.

GALERÍA
PARRILLADA BIFE



04.

ASADO ARGENTINO

Consiste en cortes de carne de res asados a la parrilla. Se utiliza una variedad de cortes, como la tira de asado, el bife de chorizo y lomo, entre otros. La carne se sazona con sal gruesa y se cocina lentamente sobre brasas de carbón, lo que le da un sabor ahumado y jugoso.

Costo:  **\$560.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Argentinos Con Certificación T.I.F, High choice beef y Prime beef



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.

ASADO :

- 🔪 Bife Ancho.
- 🔪 Bife de Chorizo.
- 🔪 Bife de Lomo.
- 🔪 Asado de Tira.
- 🔪 Entraña.
- 🔪 Bife de Vacío.
- 🔪 Chinchulines.
- 🔪 Chorizo Rioja.
- 🔪 Chorizo Argentino.
- 🔪 Chistorra.

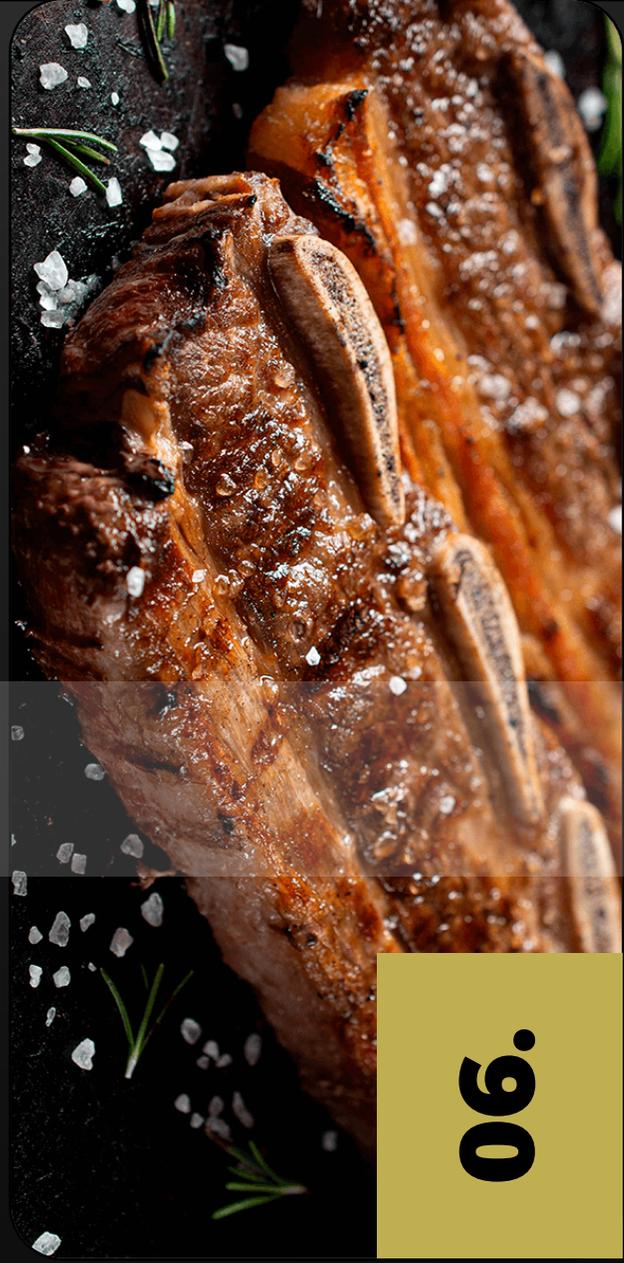
ENTRADAS :

- 🔪 Guacamole con totopos en cama de chicharrón 1 tablas por mesa de 10 personas.
- 🔪 Jugo de Carne.
- 🔪 Choripanes.
- 🔪 Botana de queso Gouda, Manchego, Chihuahua una por mesa de 10 personas.
- 🔪 Ensalada de codito en crema de nuez ó Pasta a la mantequilla.
- 🔪 Ensalada verde con aderezo de la casa (salada) ó con aderezo de miel y mostaza. (dulce)

GUARNICIONES :

- 🔪 Mix de frutas.
- 🔪 Pepino y jícama.
- 🔪 Cebollitas cambray.
- 🔪 Papitas cambray.
- 🔪 Nopales asados.
- 🔪 Pan al ajo.
- 🔪 Chiles toreados.
- 🔪 Salsa de molcajete.
- 🔪 Salsa chimichurri.
- 🔪 Verduras a la plancha.
- 🔪 Limones.

GALERÍA
ASADO ARGENTINO



ASADO ARGENTINO CON PAELLA MIXTA

Este asado argentino incluye además paella mixta.

Costo:  **\$590.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Argentinos Con Certificación T.I.F, High choice beef y Prime beef



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.

ASADO :

- 🔪 Bife Ancho.
- 🔪 Bife de Chorizo.
- 🔪 Entraña.
- 🔪 Chorizo Rioja.
- 🔪 Chorizo Argentino.
- 🔪 Chistorra.

PAELLA MIXTA :

- 👁 Camarón.
- 👁 Pollo.
- 👁 Costilla de cerdo.
- 👁 Almeja chirla.
- 👁 Mejillones.
- 👁 chistorra
- 👁 Chícharos.
- 👁 Pimiento Ahumado.

ENTRADAS :

- 🍴 Guacamole con totopos en cama de chicharrón 1 tablas por mesa de 10 personas.
- 🍴 Jugo de Carne.
- 🍴 Botana de queso Gouda, Manchego, Chihuahua una por mesa de 10 personas.
- 🍴 Ensalada de codito en crema de nuez ó Pasta a la mantequilla.
- 🍴 Ensalada verde con aderezo de la casa (salada) ó con aderezo de miel y mostaza. (dulce)

GUARNICIONES :

- 🔪 Mix de frutas.
- 🔪 Salsa chimichurri.
- 🔪 Pepino y jícama.
- 🔪 Verduras a la plancha.
- 🔪 Cebollitas cambray.
- 🔪 Limones.
- 🔪 Papitas cambray.
- 🔪 Nopales asados.
- 🔪 Pan al ajo.
- 🔪 Chiles toreados.
- 🔪 Salsa de molcajete.

GALERÍA
**ASADO ARGENTINO
CON PAELLA MIXTA**



08.



ESPADAS BRASILEÑAS (FULL)

Consiste en una variedad de cortes de carne asados en espadas y servidos directamente en la mesa. Los cortes de carne incluyen diferentes tipos de carne de res, cerdo, pollo y cordero, que se sazonan y se asan lentamente en brasas de carbón.

Costo:  **\$470.00 MXN**
por persona

 Cortes de Espadas Brasileñas Con Certificación T.I.F, High Choice Beef y Prime Beef.

 Parrilleros profesionales para el servicio.

 Asadores.

ESPADAS :

-  Picanha.
-  Molleja de ternera.
-  Churrasco.
-  Lomito adobado.
-  Sirloin.
-  Cerdo a la BBQ.
-  Filete de res al ajo.
-  Alitas adobadas.
-  Filete de res a la mostaza.
-  Chorizo Rioja.
-  Arrachera.
-  Chorizo Argentino.
-  Brochetas de filete migñon.
-  Chistorra.

ENTRADAS :

-  Guacamole con totopos en cama de chicharrón 1 tablas por mesa de 10 personas.
-  **A elegir**  Sopa de tortilla, Carne en su jugo, Frijoles Charros o Jugo de Carne.
-  Botana de queso Gouda, Manchego, Chihuahua 1 tabla por mesa de 10 personas.
-  **A elegir**  Ensalada de codito en crema de nuez ó Pasta a la mantequilla.
-  Ensalada verde con aderezo de la casa (salada) ó Ensalada verde con aderezo de miel y mostaza. (dulce)

GUARNICIONES :

-  Mix de frutas.
-  Salsa chimichurri.
-  Pepino y jícama.
-  Verduras a la plancha.
-  Cebollitas cambray.
-  Limones.
-  Papitas cambray.
-  Nopales asados.
-  Pan al ajo.
-  Chiles toreados.
-  Salsa de molcajete.

GALERÍA
EASPADAS
BRASILEÑAS (FULL)



10.



ASADO NORTEÑO

Consiste en una variedad de cortes de carne asados a la parrilla. Los cortes más comunes incluyen la aguja norteña, arrachera, aguja de flecha y el chorizo. Estos cortes se sazonan con especias y se cocinan lentamente sobre brasas o fuego directo hasta que estén tiernos y jugosos.

Costo:  **\$430.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Norteños Con Certificación T.I.F.



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.

INCLUYE:

- 🔪 Arrachera.
- 🔪 Aguja Norteña.
- 🔪 Aguja de Flecha.
- 🔪 Sirloin.
- 🔪 Brochetas de Filete de Res.
- 🔪 Discada Norteña.
- 🔪 Chorizo Rioja.
- 🔪 Salchicha para Asar
- 🔪 Chistorra.

ENTRADAS:

- 🍴 Guacamole con totopos en cama de chicharrón 1 tablas por mesa de 10 personas.
- 🍴 **A elegir** 🔄 Sopa de tortilla, Carne en su jugo, Frijoles Charros o Jugo de Carne.
- 🍴 Botana de queso Gouda, Manchego, Chihuahua 1 tabla por mesa de 10 personas.
- 🍴 **A elegir** 🔄 Ensalada de codito en crema de nuez ó Pasta a la mantequilla.
- 🍴 Ensalada verde con aderezo de la casa (salada) ó Ensalada verde con aderezo de miel y mostaza. (dulce)

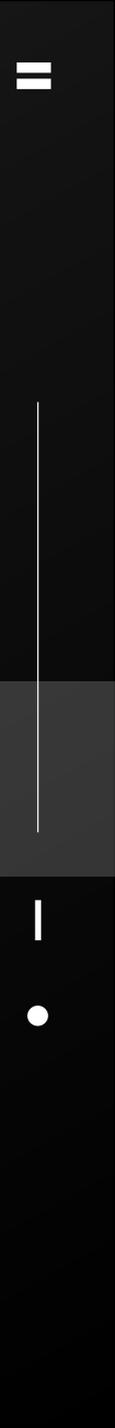
GUARNICIONES:

- 🔪 Mix de frutas.
- 🔪 Pepino y jícama.
- 🔪 Cebollitas cambray asadas.
- 🔪 Papitas cambray a la mantequilla.
- 🔪 Nopales asados.
- 🔪 Pan al ajo.
- 🔪 Chiles toreados.
- 🔪 Piña asada a la canela.
- 🔪 Salsa de molcajete.
- 🔪 Salsa chimichurri.
- 🔪 Verduras a la plancha.
- 🔪 Limones
- 🔪 Salsa chimichurri.
- 🔪 Verduras a la plancha.
- 🔪 Limones.

GALERÍA
A S A D O N O R T E Ñ O



12.



PARRILLADA ESTILO MORELOS

La parrillada estilo Morelos es una deliciosa tradición culinaria típica de la región de Morelos, México. Consiste en una variedad de carnes asadas a la parrilla, acompañadas de guarniciones y condimentos característicos de la zona.

Costo:  **\$320.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Norteños Con Certificación T.I.F.



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.



Personal de servicios de alimentos.

INCLUYE:

- 🔥 Arrachera.
- 🔥 Cecina.
- 🔥 Bistec.
- 🔥 Longaniza.
- 🔥 Chistorra.
- 🔥 Aguja norteña.
- 🔥 Alambre.

PARA ACOMPAÑAR:

- 🔪 Cebollitas de cambray.
- 🔪 Nopalitos.
- 🔪 Cilantro.
- 🔪 Cebolla picada.
- 🔪 Pepinos.
- 🔪 Limones.
- 🔪 Salsa verde.
- 🔪 Salsa roja.
- 🔪 Tortillas maíz.

GALERÍA
PARRILLADA
ESTILO MORELOS



14.



PAELLA MIXTA.

La paella mixta es una variante de la paella tradicional que combina tanto mariscos como carnes

Costo:  **\$299.00 MXN**
por persona



Cortes de carne Norteños Con Certificación T.I.F.



Parrilleros profesionales para el servicio.



Asadores.



Personal de servicios de alimentos

PAELLA :

-  Camarón.
-  Pollo.
-  Costilla de cerdo.
-  Almeja chirla.
-  Mejillones.
-  Salchicha Ahumada.
-  Chícharos.
-  Pimiento Ahumado.

PARA ACOMPAÑAR :

-  Limones
-  Pepino y jícama

GALERÍA
PAELLA MIXTA



DATOS DE CONTRATACIÓN



Requerimos el **50% de anticipo** para el apartado, el otro **50% el día del evento**.



Servicio **mínimo para 30** personas o su equivalente en costo.



Los **métodos de pago** pueden ser a través de transferencia bancaria, depósito en efectivo o en nuestras instalaciones.



Los precios **no incluyen IVA**, si requiere factura se le sumara el 16%



Los costos son **dentro de CDMX y Área Metropolitana**.



No incluye meseros



No incluye loza o cristalería



TROIS DELICES

DATOS DE CONTACTO

[Regresar al Menú ↑](#)



Teléfonos

01 2345 6789

01 2345 6789

Dirección

1era CDA Mariano Paredes C5, Barrio de Santiago, Tultitlán México, México, 54900

Correo

ventas@agenciadebanquetes.com

AGENCIADEBANQUETES.COM



CONOCE MÁS SOBRE ESTOS Y OTROS SERVICIOS EN NUESTRO SITIO WEB

agenciadebanquetes.com

