



TROIS DELICES



PARRILLADAS

Todo lo que necesitan
tus invitados para
sentirse consentidos

AGENCIADEBANQUETES.COM



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.

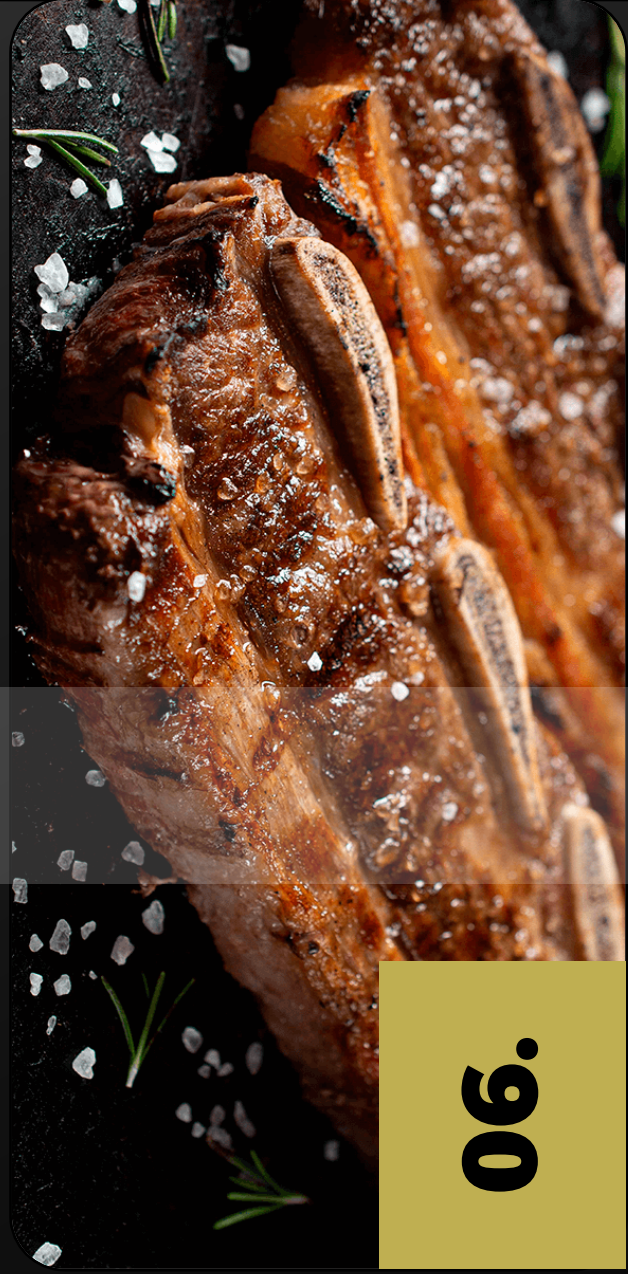
ENTRADAS :

- 🔪 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.
- Churrasco.
- Sirloin.
- Filete de res al ajo.
- Filete de res a la mostaza.
- Arrachera.
- Brochetas de filete migñon.
- Molleja de ternera.
- Lomito adobado.
- Cerdo a la BBQ.
- Alitas adobadas.
- Chorizo Rioja.
- Chorizo Argentino.
- 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.
- Papitas cambray.
- Nopales asados.
- Pan al ajo.
- Chiles toreados.
- Salsa de molcajete.
- Salsa chimichurri.
- Verduras a la plancha.
- Limones.

GALERÍA
EASPADAS
BRASILEÑAS (FULL)

AGENCIADEBANQUETES.COM



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:

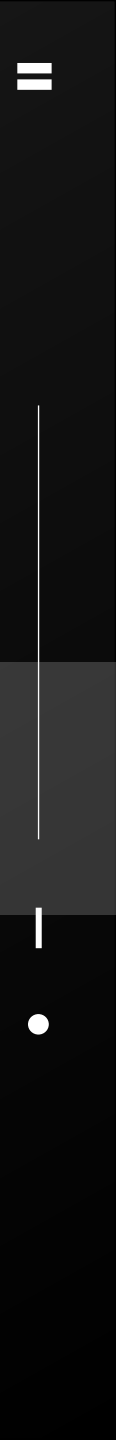
- 🔪 Cebollitas de cambray.
- 🔪 Nopalitos.
- 🔪 Cilantro.
- 🔪 Cebolla picada.
- 🔪 Pepinos.
- 🔪 Limones.
- 🔪 Salsa verde.
- 🔪 Salsa roja.
- 🔪 Tortillas maíz.

GALERÍA
PARRILLADA
ESTILO MORELOS

AGENCIADEBANQUETES.COM



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.

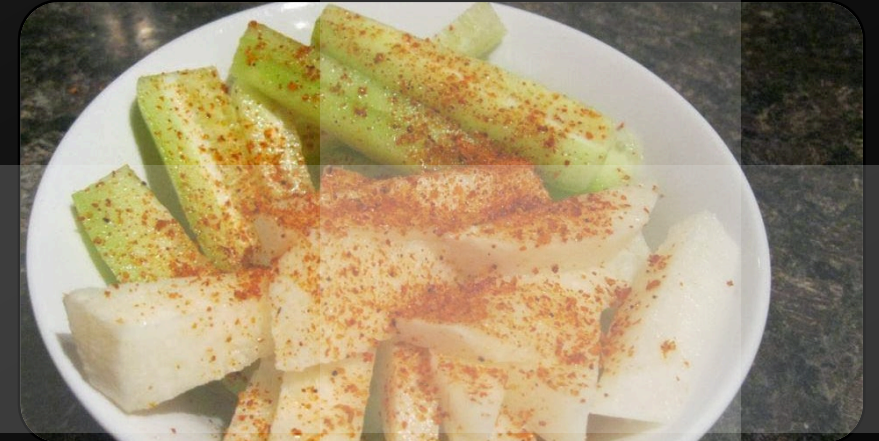
PARA ACOMPAÑAR :

-  Limones
-  Pepino y jícama

GALERÍA
PAELLA MIXTA



16.



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

