

BANQUETES PARA LA INDUSTRIA 2025

C H E F O C T A V I O P U E N T E

📞 4 4 2 6 2 0 4 9 7 3





Servicio Único y Personalizado

Ofrecemos:

- Una sazón maravillosa.
- Calidad y frescura en toda la materia prima.
- Elegancia y servicio de primer nivel para consentir a tus invitados.
- Atención personal.
- Entrega puntual y caliente.
- Variedad y abundancia.
- Formalidad y profesionalismo.

Propuestas de Servicio

- Aquí encontraras diferentes opciones para armar tu servicio de alimentos que van desde las entradas, los platos fuertes con sus guarniciones y postres.
- Opciones para servir al centro de la mesa.
- Servicio de Canapés.
- Servicio de refrescos y hielo ilimitado para tu evento.



NOSOTROS

MISIÓN



En Banquetes DOBIT ofrecemos experiencias gastronómicas únicas para todo tipo de eventos, combinando ingredientes de calidad con un servicio cálido y cercano. Nuestro equipo trabaja con pasión, respeto y empatía, fomentando la comunicación y la lealtad para construir relaciones sólidas con nuestros clientes y entre nosotros, haciendo de cada evento un momento inolvidable.

VISIÓN



Consolidarnos como una empresa de banquetes reconocida en Querétaro y estados cercanos, guiada por la lealtad, el respeto y la empatía que definen nuestro servicio. Queremos crecer en comunidad, compartiendo nuestra esencia en cada celebración y creando conexiones auténticas con quienes confían en nosotros.

VALORES

Lealtad, Respeto, Comunicación, Empatía, Comunidad.

PROPUESTAS DE PLATÓN AL CENTRO



Rollitos de prosciutto

Rellenos de pera, queso, nueces, arúgula y miel



Queso Brie

Con mermelada de tocino con cebolla caramelizada, acompañada de galletas



Queso crema

- Cubierto con arándanos, cacahuate y pepita.
- Cubierto de tocino, cebollín y nueces.

Se acompañan con galletas.

PROPUESTAS DE ENTRADA

CREMA DE ELOTE ROSTIZADO

Se acompaña con granos de elote y brotes.

CREMA DE FRIJOL

Acompañada de chiles fritos.

CREMA DE CILANTRO

Se acompaña con crotones y brotes.

CREMA VICHYSSOISE

Crema hecha a base de poro, papa y elote.

CREMA DE POBLANO TATEMADO

Se acompaña con crotones y brotes.

CREMA “PRINCESA” (zanahoria con toques de naranja)

Se acompaña con zanahoria en brunoise y brotes

SOPA DE 3 QUESOS

Se acompaña con uvas, queso y brotes.

SOPA DE TORTILLA

Caudillo de guajillo, trozos de tortilla frita, chicharrón, aguacate, crema y brote de cilantro



PRESENTACIÓN DE PLATO DE ENTRADA



Base para cremas



Sopa de tortilla



Crema de elote rostizado

ENSALADAS

CON OPCIÓN DE SER ENTRADA, GUARNICION O PARA UNA BARRA DE BUFFETE

- **ENSALADA DE FRUTOS ROJOS**

Mix de lechugas, fresas, frambuesas, blueberrys, nueces; bañada con una reducción de balsámico.

- **ENSALADA CAPRISSE**

Rebanas de jitomate bola, queso mozarella bañadas con un aceite de albahaca.

- **ENSALADA SUPREMA**

Mix de lechugas, supremas de naranja, kiwi, manzana, semilla garapiñada; con vinagreta de miel y mostaza.

- **ENSALADA DE SANDIA**

Mix de lechugas, rebanadas de sandia, queso feta espolvoreado y reducción de balsámico.

- **ENSALADA DE QUINOA**

Quinoa, atún en cubos, pico de gallo; se acompaña con aderezo de mayonesa con chipotle.



PRESENTACIÓN DE ENSALADAS



Ensalada Suprema

Mix de lechugas, supremas de naranja, kiwi, manzana, semilla garapiñada; con vinagreta de miel y mostaza.



Ensalada Caprisse

Rebanas de jitomate bola, queso mozarella bañadas con un aceite de albahaca.



Ensalada de frutos rojos

Mix de lechugas, fresas, frambuesas, blueberrys, nueces; bañada con una reducción de balsámico.

PASTAS

CON OPCIÓN DE SER ENTRADA, GUARNICIÓN O PARA UNA BARRA DE BUFFETE

Pueden elegir el tipo de pasta y salsa con que se acompaña

- Salsa Ragu
- Salsa Bolognesa
- Crema de 3 quesos
- Crema de cilantro
- Crema de poblano
- Crema blanca
- Pesto de cilantro con cacahuetes
- Salteada con pimientos y cebolla morada



PRESENTACIÓN DE PASTAS



Spaghetti en Bolognesa



Lasagna con Ensalada



Fettuccini en Salsa de Poblano

PROPUESTA DE PLATOS FUERTES

- Pechuga (natural o rellena de verduras). Con:
 - Salsa de mango con chile de árbol
 - Salsa ragú (tomate)
 - Salsa de limón eureka y miel
 - Salsa 3 quesos
 - Salsa de durazno con miel
 - Salsa de chipotle y parmesano
 - Salsa chimichurri
 - Salsa de espinacas y alcachofas
 - Salsa española
- Pierna de cerdo en:
 - Salsa de 3 chiles
 - Salsa de mango con chile de árbol
 - Salsa de tamarindo
 - Salsa de durazno con miel
 - Salsa española



PROPUESTA DE PLATOS FUERTES

- Res en:
 - Salsa Stroganoff
 - Salsa de mostaza
 - Salsa de pimienta
 - Salsa española
- Salmón en:
 - Salsa de frambuesa con chipotle
 - Salsa de miel e hierbas
 - Salsa de mostaza
- Lasagna a la bolognesa o de vegetales



OPCIONES DE GUARNICIONES

- Puré de papa rústico
- Puré de papa con camote
- Papas bravas
- Costillas de elote y salsa macha
- Ensalada griega
- Salteado de vegetales
- Ensalada
- Pasta
- Papas rostizadas
- Papas a las hierbas



PRESENTACIÓN DE PLATOS FUERTES



**Pollo Relleno de Verduras
Bañado en Salsa Ragú**



**Pierna de Cerdo en Salsa de 3
Chiles**



Lomo en Salsa de 3 Chiles

OPCIONES DE POSTRES

- Flan napolitano
- Jericayas
- Brownie
- Tarta de crema pastelera con frutos rojos
- Cheescake con mermelada de frutos rojos
- Mousse de chocolate
- Mousse de mango
- Strudel de manzana y crema de vainilla
- Pana Cotta de vainilla acompañado de coulis de fresa
- Pastel de elote con cajeta y nuez
- Tiramisú (extra \$40)



PRESENTACIÓN DE POSTRES



Jericaya



**Tarta de Frutos con
Crema Pastelera**



**Strudel de Manzana
y Crema de Vainilla**



**Pastel de Elote con
Cajeta y Nueces**



Precios y Aclaraciones

- Todos los servicios de buffet tienen una duración de 90 minutos.
- Los precios son únicamente de los alimentos (**no incluye renta de loza, plaqué, cristalería**)
- Los precios son solo dentro del municipio de Querétaro y el pueblito de Corregidora



SERVICIO DE TAQUIZAS

OPCIONES DE GUIOS

- Deshebrada con rajas en chile guajillo
 - Chicharrón rojo con nopales
 - Picadillo de cerdo
 - Bistec a la mexicana
 - Ensalada de nopales
 - Chicharrón en salsa verde con papas
 - Papas con chorizo
 - Tinga de pollo
 - Champiñones
 - Rajas con crema
 - Huitlacoche
 - Calabacitas a la mexicana
 - Bistec en chile pasilla con papas
 - Bistec en salsa verde con nopales
 - Huevo en salsa mexicana
 - Huevo en salsa de chile pasilla
 - Alambre de cerdo
 - Arroz a la mexicana
 - Frijoles refritos
- **Elaborados con tortilla de máquina.**



SERVICIO DE PARRILLADAS

DO
BIT
SERVICIO A BANQUETES

PARRILLADA BÁSICA

- Frijoles charros (200 ml)
- Espaguetti a la crema
- Ensalada verde
- 2 tipos de salsa + limones
- Nopales, chiles y cebollas asadas
- Tortilla de máquina

CORTES DE CARNE

- Arrachera
- Chorizo rojo
- Aguja
- Rib eye

PARRILLADA PREMIUM

- Frijoles charros
- Espaguetti a la crema
- Ensalada verde
- 2 tipos de salsa + limones
- Nopales, chiles y cebollas asadas
- Tortilla de máquina
- Guacamole
- Chiles rellenos de queso envueltos en tocino
- Quesadillas

CORTES DE CARNE

- Arrachera
- Chorizo rojo y argentino
- Aguja
- Rib eye
- Chistorra
- Picaña



SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET

PROPUESTAS DE DESAYUNO

BEBIDAS

- Servicio de café de olla
- Jugo de naranja

COMIDA

- Chilaquiles en salsa verde c/queso y crema
- Fruta picada (papaya, melón y piña)
- Huevo con jamón o huevo con chile pasilla
- Frijoles refritos

Un guiso a elección:

- Bistec a la mexicana
- Papas con chorizo
- Chicharrón en salsa roja c/nopales

- **Incluye servicio de tortillas de máquina y pan.**
- **No incluye loza, plaqué o cristalería.**
- **Incluye renta de chafers.**