

Banquetes Alejandra



B A

Catering & Events

"Nuestro único compromiso es convertir tu fiesta en un Evento Especial"

EL MEJOR SERVICIO DE BANQUETES EN TIJUANA Y LA REGIÓN DESDE 1990



Chef Oscar Chávez



"Un evento es efímero. Pero la
emoción y el recuerdo es para
siempre"

CHEF OSCAR CHAVEZ



www.BanquetesAlejandra.com - banquetesalejandra@hotmail.com -

Ofic. 664 623 2287 - WhatsApp 664 364 2697





Misión

Crear momentos inolvidables a través de servicios excepcionales de catering y banquetes, donde nuestra pasión por deleitar a los clientes con comidas y servicios de excelencia transforma eventos ordinarios en experiencias extraordinarias.

Visión

Ser el principal servicio de catering y banquetes, reconocido por nuestro compromiso inquebrantable de crear ocasiones extraordinarias que dejen impresiones duraderas, estableciendo el estándar de excelencia en la industria

Valores

Respeto

Integridad

Humildad

Compromiso

Confianza

Calidad en Atención al Cliente

Trabajo en Equipo





Empresas e Instituciones

QUE NOS
PREFIEREN



TIJUANA TRADE CENTER





Catering & Events

Menú a Base de Res o Cerdo

RoastBeef

(Lomo de Res)

Jugosa Carne Horneada con Hierbas Finas y Rebanada. Bañado en la Salsa de tu Preferencia.

Milanesa Napolitana

Con el Empanizado de Casa, Rellena de Jamon Virginia y Queso Mozzarella.
En Salsa Pomodoro

Birria de Res

Tradicional Birria de Res con el Sabor y Estilo de Jalisco.

Barbacoa de Res

Jugosa Carne de Res Marinada en Salsa de Chiles Secos y Horneada en su Jugo, con Cebollita Cambray, Chile Güerito, Cebolla, Tomate y Cilantro

Rollitos de Carne

Relleno de Julianas de Verdura, Jamon de Pavo, Queso Mozzarella.
En Salsa a la Pimienta

Lomo de Cerdo

Delicioso Lomo de Cerdo Horneado.
Pidelo a la Finas Hierbas o Adobado.
En la Salsa de Tu Eleccion.

Lasagna Bolognesa

Deliciosa Lasagna con la Inigualable Receta de Banquetes Alejandra.
Rellena de Carne Molida Preparada, Queso Ricotta, Espinaca y Queso Mozzarella





Catering & Events

Menú a Base de Pechuga de Pollo

Pechuga Alejandra

Rellena de Mozzarella con Jamón de Pavo y Espinaca.
En Salsa de 3 Quesos con Chipotle

Pechuga Junior

Rellena de Queso Ricotta con Espinaca.
En Salsa Bechamel con Tocino.

Pechuga Del Valle

Rellena de Queso Cheddar Fuerte y Queso Crema.
En Reduccion de Vino Blanco y Uva Verde

Pechuga del Chef

Rellena de Queso Crema, Piña y Melón Caramelizados.
En Salsa Cremosa de Pimientos Tatemados

Pechuga LaFayette

Rellena de Cremoso Cheddar Suave.
En Gravy con Cebollin, Aceituna Negra, Tocino, Champiñones

Pechuga Cordon Bleu

La Tradicional con la Receta de Banquetes Alejandra. Jugosa.
Rellena de Queso Monterrey Jack y Jamon de Pavo.
Con el Empanizado de la Casa

Pechuga Caprese

Rellena de Queso Mozzarella, Albahaca y Tomate Deshidratado
Bañada en Salsa Cremosa de Bechamel con Salsa Pomodoro

Pechuga Palomino

Rellena de Champiñones Salteados con Pimientos, Bañada con Salsa de Pimiento Rojo Tatemado





Catering & Events

Menú Premium

Filete Mignon

Jugoso Corte de Filete Marinado
Bañado en Salsa de Pimienta

Filete Potrero

Jugoso Corte de Filete Marinado
Servido con Pudín de Flor de Calabza y Rajas Poblanas, Pure de
Papa con Queso de Cabra Romero, Vegetales Baby
Coronado con Elote Asado y Cebollín

Rib Eye

Marinado con Vino Tinto y
Hierbas Aromáticas
Salsa a Elegir

Salmon Dijon

Salmon al Horno, Sazonado con la Receta de
Banquetes Alejandra
Bañado en una Cremosa Salsa con Mostaza Dijon

Salmon a la Florentina

Salmon al Horno, Sazonado con la Receta de Banquetes Alejandra
Bañado en una Cremosa Salsa a la Florentina

Paella Valenciana

Tradicional y Riquísima Paella. Costillita Cargada,
Alitas de Pollo, Chorizo Español y Mariscos

Pavo al Horno

Rico y Jugoso Pavo al Horno, Marinado y Bañado en Gravy con Base
a sus propios jugos. Acompañado con Relleno de Carne Molida.

Pechuga Imperial

Rellena de Queso Crema, Fruta Seca. Envuelto con
Tocino. Acompañado con Salteado de Vegetales Baby. En
Salsa de Manzana





B A
Desde 1990

Catering & Events

Guarniciones

Pures

Artesanal de Papa con Queso de
Cabra y Romero
Papa con Espinaca
Camote
Zanahoria
Marmoleado (Combinado 2 Purés)
Papa al Horno +1 dls por Persona

Pastas

Fettuccine Alfredo
Penne a la Crema
Penne all'Arrabiata
Espagueti a la Bolognesa

Arroces

A la Mantequilla
Silvestre
Rojo (Tomate)
Con Elotitos
Risotto al Parmesano

Vegetales

Rondeles de Zanahoria y Calabaza
a la Mantequilla
Al Curry
Baby Salteados y Flameados +1.50
dls por persona





Servicio de Ambigú

(Elegir 5 Opciones)

- Bollitos Rellenos de Atún
- Bollitos Rellenos de Pollo
- Mini Croissants de Jamon de Pavo
- Banderillas de Queso, Pimiento y Salchicha Mini
- Volovanes Rellenos de Paté
- Volovanes Rellenos de Champiñones al Vino Tinto
- Mini Flautitas de Res
- Mini Chimichangas de Res/Pollo
- Tapas de Esparrago Envuelto de Prosciutto
- Platones de Carnes Frías*
- Salami, Lomo, Pepperoni
- Combinacion de Quesos*
- Cheddar Fuerte, Queso de Cabra Queso Gorgonzola
- Queso Pepperjack
- Mini Paninis con Pesto



Catering & Events

Entradas

Ensaladas

Caesar

La tradicional de Tijuana. Lechuga Romana, Aderezo Caesar, Queso Parmesano Rallado, Croutons.

De Manzana

Lechugas Mixtas Aderezo Agridulce de Miel, Nuez, Arándanos, Perlas de Queso de Cabra y Rodajas de Manzana Verde.

Ensaladas Premier

Alejandra

Lechugas Mixtas, Aderezo de Fresa, Moras, Frambuesas, Fresa Rebanada, Nuez, Arándanos, Queso Feta.

Mediterranea

Lechugas Mixtas, Vinagreta Agridulce de Limón y Balsámico, Rábano, Tomate Cherry, Queso Feta, Pepino Persa, Cebolla Morada.

Cremas

Elote
Espárragos
Espinaca
Brócoli
Papa
Zanahoria
Rajas Poblanas
Pimiento Tatemado
Calabaza
De Tomate





Catering & Events

Lista de Salsas

Gravy Base de Res

A la Pimienta

Con Champiñones

Stroganoff

LaFayette

-Champiñones, Cebollin, Aceituna
Negra, Tocino

Con Vino Marsala

Reduccion de Vino Tinto con
Frutos Rojos

Ciruela

Base Bechamel

3 Quesos con Notas de Chipotle

Pimiento Rojo Tatemado

Con Mermelada de Tomatillo

Manzana Verde

Florentina con Tomate Deshidratado

Vino Blanco con Uva Verde

Con Mostaza Dijon

Nuez

Almendras





Catering & Events

Desayunos

Tradicional

Servicio de Cafe Durante el Evento

Tazas

Canasto con Pan Dulce al Centro de la Mesa al Iniciar el Evento

Fruta de Temporada en 1er Tiempo

Platillo Principal Acompañado de 2 Guarniciones

1 Jugo de Naranja por Persona en Desayuno

Tipo Buffet

Servicio de Cafe Durante el Evento

Tazas

Canasto con Pan Dulce al Centro de la Mesa al Iniciar el Evento

Fruta de Temporada en 1er Tiempo

Mesa Montada para Buffet

3 Platillos por Elegir Acompañado de 2 Guarniciones

1 Jugo de Naranja por Persona en Desayuno

Tipo Brunch

Servicio de Cafe Durante el Evento

Tazas

Jugo de Naranja Durante el Evento

Mesa Montada para Buffet:

Chilaquiles Verdes o Rojos, Huevo Revuelto, Tocino, Salchicha de Pavo, Pancakes, Waffles Estilo Belga, Pan Francés, Parfait, Pan Dulce, Mini Bagels de Salmon Ahumado, Fruta de Temporada





Catering & Events

Menú de Desayunos

Chilaquiles

Elige tu Salsa:

Crema de Chipotle, Chile Morita,
Rojos, Verdes, Mole, Crema Poblana,
Suizos, Crema Habanero

Elige tu Proteína:

Huevo, Pollo, Chorizo Frito

Huevos Revueltos

Chorizo
Machaca
Jamón
Tocino
Salchicha
Machaca
A la mexicana

Omelettes

Elige 1 opción:

Jamón, Champiñones y Espinacas
Chorizo
Tocino
Jamón
Salchicha a la mexicana
Rajas Poblanas con elote
Vegetarianos

Elige tu Salsa:

3 Quesos con Chipotle
Crema de Chipotle
Rajas Poblanas
Roja
Verde
Suiza

Guisados:

Bistec Ranchero
Chicharrón en Salsa Verde
Chicharrón en Salsa Roja

Guarniciones:

Frijoles Refritos
Frijoles Puercos
Frijoles Negros Refritos
Frijoles Negros de la Olla
Papas a la Campesina
Papa HashBrown
Papas Alejandra (con Tocino y Cebollin)





Catering & Events

Servicios Tipo Buffet

Italiano

Milanesa Napolitana de Res
Milanesa Napolitana de Pollo
Lasagna Bolognesa
Pechuga Parmesana
Pechuga Cordon Bleu
Spaguetti a la Mantequilla
Spaguetti a la Bolognesa
Penne a la Crema
Fetuccine Alfredo
Risotto
Pizzetas
Rollitos de Carne

Para servicio de Buffet, elegir

- 3 Platos
- 2 Pastas

Incluye Ensalada Caesar o Sopa
Minestrone.

Mexicano

Fajitas de Pollo
Pollo Chipotle
Chicharron en Salsa Roja o Verde
Tingade Res o Pollo
Bistec Ranchero
Bistec en Adobo con Papa
Rajas Poblanas en Crema
Pollo en Mole Poblano
Pollo con Rajas Poblanas
Milanesa de Res o Pollo
Bistec en Salsa Verde
Birria de Res estilo Jalisco
Pierna de Cerdo en Adobo
Pierna en Salsa Verde con Nopales

Tradicional

Para servicio de Buffet, elegir

- 3 Platos (+1 al ser 100 Personas o más)
- 2 Guarniciones

Cazuelas a la Mesa

Para servicio de Buffet, se montan 6
Cazuelas

- 4 Guisados
- 2 Guarniciones
- 1 Tortillero

Arroz Rojo, Arroz Blanco, Frijoles de la Olla, Frijoles Refritos,
Frijoles Puercos, Ensalada de Codos, Ensalada de Papa,
Papas a la Campesina



B A
Desde 1990

Catering & Events

Servicios de Taquiza

Taquiza Tradicional

Carne Asada, Adobada y Chorizo o Pollo

Guarniciones: Cebolla, Cilantro, Guacamole, Limones, Salsa Roja y Verde, Cebollitas Asados, Rábanos, Pepinos, Cebolla Morada con Habanero. Tortillas Hechas a Mano.

Agua Fresca por Elegir: Agua de Jamaica, Horchata y Cebada
Incluye Platos Desechables, Vasos y Servilletas

Tacos Varios

Tacos de Guisados con Arroz y Frijoles

Menor a 100 Personas 4 Guisados

Mayor a 100 Personas 6 guisados

Fajitas de Pollo, Pollo Chipotle, Chicharron en Salsa Roja o Verde, Tinga de Res o Pollo, Bistec Ranchero, Bistec en Adobo con Papa, Rajas Poblanas en Crema, Pollo en Mole Poblano, Pollo con Rajas Poblanas, Milanesa de Res o Pollo, Bistec en Salsa Verde, Birria de Res estilo Jalisco, Pierna de Cerdo en Adobo, Pierna en Salsa Verde con Nopales

Tortillas, Arroz y Frijoles, Salsas, y Guarniciones segun Guisados

Tacos de Pescado y Camarón

Tacos de Pescado Estilo Ensenada
con la Original Receta de Banquetes Alejandra

Pescado Capeado, Repollo, Salsa Bandera, Crema Tártara, Cebolla Morada Desflmada, Salsa Roja, Salsa Verde, Limones, Tortillas





Catering & Events

Servicios de Jaquiza

Tacos de Birria

Birria de Res estilo Jalisco

Guarniciones: Cebolla, Cilantro, Limones, Salsa Roja y Verde,
Rábanos, Cebolla Morada con Habanero.

Tortillas de maíz.

Agua Fresca por Elegir: Agua de Jamaica, Horchata y Cebada
Incluye Platos Desechables, Vasos y Servilletas

Tacos de Carnitas

Deliciosas carnitas de Puerco

Guarniciones: Cebolla, Cilantro, Limones, Salsa Roja y Verde,
Rábanos, Cebolla Morada con Habanero, Chiles en escabeche.

Tortillas de maíz.

Agua Fresca por Elegir: Agua de Jamaica, Horchata y Cebada
Incluye Platos Desechables, Vasos y Servilletas



Catering & Events

Lista de Precios

<u>Concepto</u>	<u>Precio</u>
Base Pechuga de Pollo	\$ 195.00 pesos
Base Res/Cerdo	\$ 195.00 pesos
Menu Premium	\$ 325.00 pesos
Crema Caliente	\$ 45.00 pesos
Ensalada	\$ 55.00 pesos
Ensalada Premier	\$ 65.00 pesos
Servicio de Ambigú	\$ 170.00 pesos
Taquiza Carne Asada	\$ 170.00 pesos
Tacos Varios	\$ 170.00 pesos
Tacos de Pescado	\$ 160.00 pesos
Tacos de Birria	\$ 170.00 pesos
Tacos de Birria + Quesabirrias	\$ 185.00 pesos
Tacos de Carnitas	\$ 150.00 pesos
Desayuno	\$ 195.00 pesos
Desayuno Tipo Buffet	\$ 240.00 pesos
Desayuno Tipo Brunch	\$ 280.00 pesos
Servicio Tipo Buffet Italiano	\$ 250.00 pesos
Servicio Tipo Buffet Mexicano	\$ 250.00 pesos
Buffet Mexicano Cazuelas a la Mesa	\$ 300.00 pesos
Pastel o Postre	\$ 55.00 pesos
Barra Libre de Soda	\$ 55.00 pesos
Barra Libre Nacional	\$ 170.00 pesos
Mesa de Postres	\$ 170.00 pesos
Mesero (6 hrs de Servicio)	\$ 700.00 pesos





Menú Infantil

Precio

Hamburguesa de Res con Papas	\$ 110.00 pesos
Macarrones con Queso, Pollo y Tocino	\$ 85.00 pesos
Tenders de Pollo con Pure de Papa	\$ 110.00 pesos

Menu Trasnochados

Precio

Burritos (Guisados varios)	\$ 35.00 pesos
Tortas de Chilaquiles	\$ 120.00 pesos
Tortas de Lomo	\$ 130.00 pesos
Hamburguesa de Res con Papas	\$ 120.00 pesos
Chilaquiles en Cajita	\$ 80.00 pesos
Orden de Menudo	\$ 100.00 pesos
Orden de Birria	\$ 100.00 pesos



B A
Desde 1990

Catering & Events

Lista de Precios

Servicio de Coffee Break

Precio

Coffee Break **Básico** (Café Americano, Té (Varios Sabores), Agua Natural, Galletas Variadas, Azúcar, Crema, Stevia) \$ 85.00 pesos

Coffee Brak **Plus** (Coffee Break Básico + Refresco (Coca - Cola) \$100.00 pesos

Coffee Break **Desayuno** (Coffee Break Plus + Pan Duce y Fruta Fresca) \$125.00 pesos

Coffee Break **Bocadillos** (Coffee break plus + Cuernitos, Sandwiches, Mini Paninis) \$170.00 pesos





CONTÁCTANOS:

 www.banquetesalejandra.com

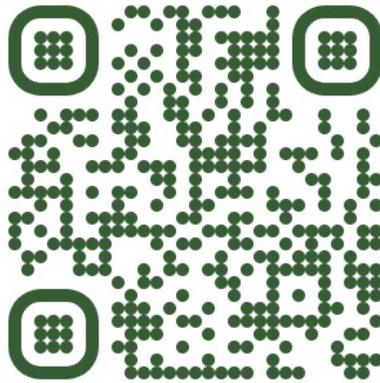
 banquetesalejandra@hotmail.com

 (664) 364 2697

 (664) 623 2287

O SÍGUENOS:

  /banquetesalejandratj



"Nuestro único compromiso es convertir tu fiesta en un Evento Especial"

EL MEJOR SERVICIO DE BANQUETES EN TIJUANA Y LA REGIÓN

Chef Oscar Chávez