

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



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

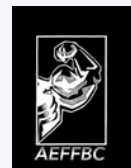
Trabajo en Equipo





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





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





Catering & Events

Menú Premium

Filete Mignon

Jugoso Corte de Filete Marinado
Bañado en Salsa de Pimienta

Filete Portrero

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





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

Arroces

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

Pastas

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

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/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



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

Ofic. 664 623 2287 - WhatsApp 664 364 2697





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

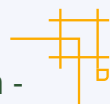
Lechugas Mixtas, Aderezo de Fresa, Moras, Frambuesas, Fresa Rebanada, Nuez, Arándanos, Queso Feta.

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

Platillos

Chilaquiles Verdes/Rojos con Pollo
Chilaquiles Verdes/Rojos con Huevo

Huevos al Gusto:

Jamón

Tocino

Salchicha

Chorizo

Espinacas y Champiñones

Bistec Ranchero

Omelette Al Gusto

Chicharrón en Salsa Verde/Roja

Machaca con Huevo

Guarniciones

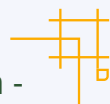
Frijoles Refritos

Frijoles Puercos

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

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





Catering & Events

Servicios de Jaquiza

Tacos de Carne Asada

Carne Asada, Adobada y Chorizo o Pollo

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

Agua Fresca por Elegir: Agua de Jamaica, Horchata y Cebada
Inlcuye 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

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



B A

Catering & Events

Lista de Precios

<u>Concepto</u>	<u>Precio por Persona</u>
Base Pechuga de Pollo	\$ 180.00 pesos
Base Res/Cerdo	\$ 180.00 pesos
Menu Premium	\$ 300.00 pesos
Crema Caliente	\$ 45.00 pesos
Ensalada	\$ 45.00 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
Desayuno	\$ 180.00 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	\$ 50.00 pesos
Barra Libre Nacional	\$ 160.00 pesos
Mesa de Postres	\$ 170.00 pesos
Mesero (6 hrs de Servicio)	\$ 600.00 pesos



CONTÁCTANOS:

 www.banquetesalejandra.com

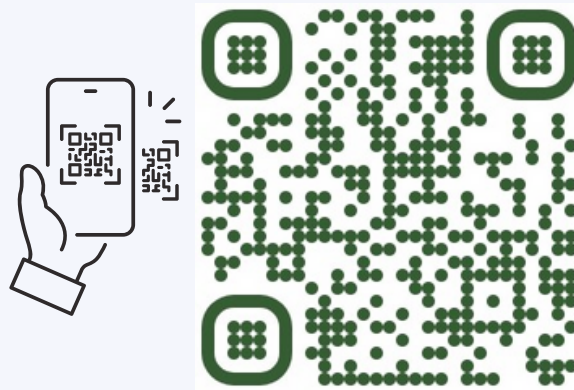
 banquetesalejandra@hotmail.com

 (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