



🌸 BRUNCH HACIENDA AGUALUNA

HACIENDA

SAN MIGUEL DE ALLENDE

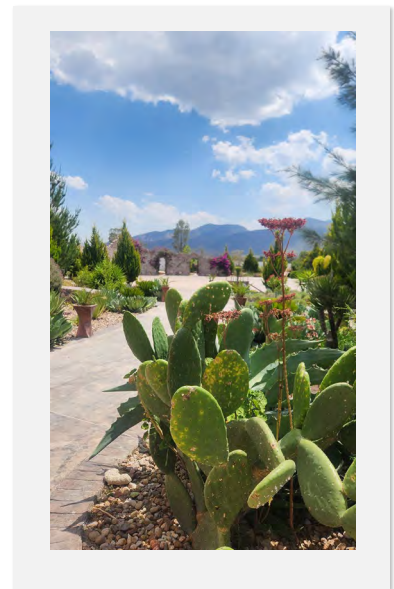
DESAYUNO DÍA DE TU EVENTO

"El día de tu boda es un torbellino de emociones y detalles. Y a veces se pasa por alto algo tan esencial como el desayuno de tus invitados.

Recuerda que un desayuno bien pensado les dará la energía para disfrutar cada momento del gran día, desde la ceremonia hasta el último baile."

Por lo que te damos las siguientes opciones

(Todas nuestras opciones es con un **mínimo de 35 personas**)



3 horas de servicio

Desayuno Buffet

- Frutas frescas de temporada
- Café americano
- Leche
- 2 aguas frescas de sabor
- Pan de caja y pan dulce.
- Surtido de galletas
- Frijoles y arroz
- Longaniza con papa
- Huevos con jamón
- Pollo en salsa verde
- Bistec con nopalitos en salsa pasilla
- Totopos, crema y queso para chilaquiles
- Yogurt
- Cereal surtido de cajita

Barra de mimosas y charcutería

- Mimosas al gusto: Prosecco y jugo de naranja fresco
- Selección de quesos finos: cabra, gouda, brie, provolone, parmesano
- Variedad de jamones: ibérico, serrano, ahumado y cocido
- Salamis y chorizos selectos
- Frutas frescas: sandía, melón, piña, uvas
- Frutos rojos: fresas, moras, zarzamoras
- Chocolates artesanales
- Palitos de pan y pan artesanal
- Mermelada casera y miel de la región

COSTO POR PERSONA: \$530

COSTO POR PERSONA: \$350

(PUEDE SER PAGADO AL MOMENTO POR TUS INVITADOS, EN CASO DE NO LLEGAR A 35 PERSONAS SE COBRA EL FALTANTE DEL DEPÓSITO EN GARANTÍA)

Barra ligera

- Cuernitos rellenos de jamón de pavo y queso.
- Yogurt natural con frutos rojos frescos
- Fruta fresca de temporada
- Surtido de galletas
- Pan artesanal
- Café americano y variedad de tés

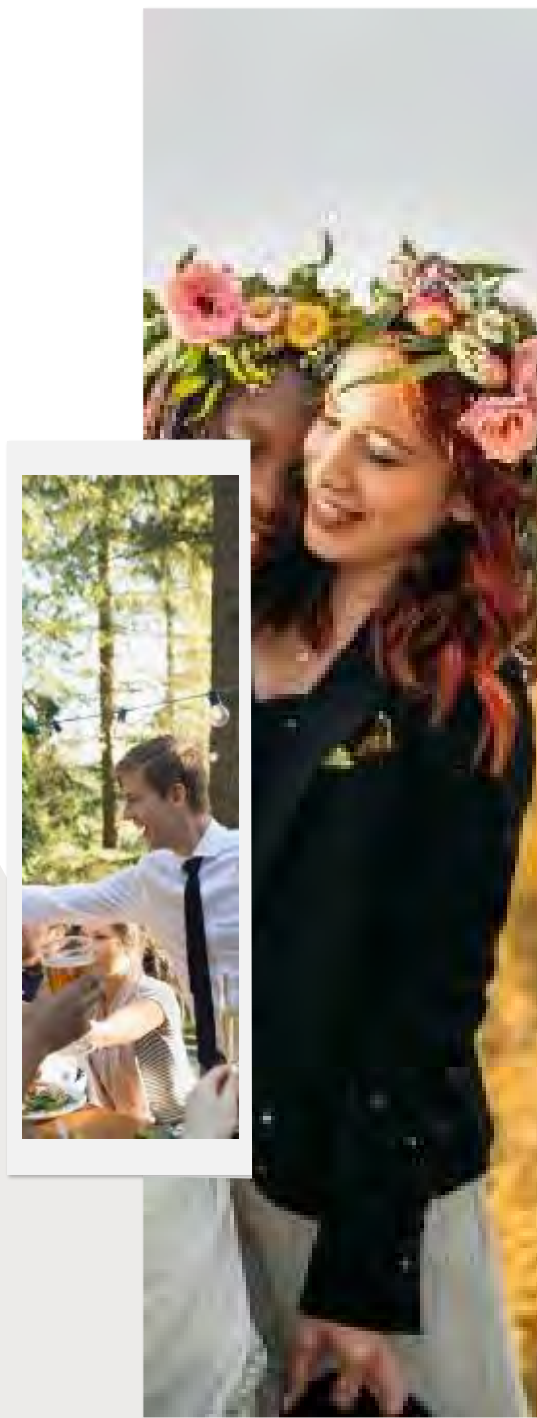
COSTO POR PERSONA: \$280

✦ BRUNCH POST BODA EN HACIENDA AGUALUNA

El fin de semana de su boda merece un cierre tan especial como el gran día.

Después de la emoción, los abrazos y la fiesta, el brunch post boda es el momento perfecto para compartir un último desayuno relajado con sus invitados, agradecerles su presencia y prolongar un poco más la magia vivida en Agualuna.

(Todas nuestras opciones son con un mínimo de 35 personas)



4 horas de servicio

Barra de mariscos estilo Sinaloa (Aguachile)

- Aguachile de camarones verde o negro.
- Ceviche de robalo con mango
- Torre marquera (atún, camarón, pescado,).

COSTO POR PERSONA: \$565

- En caso de agregar micheladas, sangritas y cervezas.

COSTO POR PERSONA: \$785

Barbacoa

- Barbacoa
- Montalayo
- Moronga
- Consomé
- Quesadillas
- Verduras, salsas, tortillas echas al momento
- Mesero
- Refrescos de familia Coca cola, Hielos
- Coordinadora de evento

COSTO POR PERSONA: \$542

Parillada al momento

- Pollo
- Arrachera
- Chistorra
- Quesadillas
- Nopalitos,
- Verduras, salsas, tortillas echas al momento
- Cebollitas
- Rajitas con crema
- Arroz
- Frijolitos
- Refrescos de familia Coca cola, Hielos
- Coordinadora de evento

COSTO POR PERSONA: \$645

4 horas de servicio

Barra de mariscos estilo Sinaloa (Aguachile)

- Aguachile de camarones verde o negro.
- Ceviche de robalo con mango
- Torre mariquera (atún, camarón, pescado,).

COSTO POR PERSONA: \$565

- En caso de agregar micheladas, sangritas y cervezas.

COSTO POR PERSONA: \$785

Barbacoa

- Barbacoa
- Montalayo
- Moronga
- Consomé
- Quesadillas
- Verduras, salsas, tortillas echas al momento
- Mesero
- Refrescos de familia Coca cola, Hielos
- Coordinadora de evento

COSTO POR PERSONA: \$542

Parillada al momento

- Pollo
- Arrachera
- Chistorra
- Quesadillas
- Nopalitos,
- Verduras, salsas, tortillas echas al momento
- Cebollitas
- Rajitas con crema
- Arroz
- Frijolitos
- Refrescos de familia Coca cola, Hielos
- Coordinadora de evento

COSTO POR PERSONA: \$645

4 horas de servicio

Carrito de Chilaquiles

- Salsa roja
- Salada verde
- Totopos
- Proteína pollo
- Proteína cerdo
- Cilantro, cebolla, Crema

COSTO POR PERSONA: \$140

Barra de recuperación

- Bloody Mary
- Cervezas
- Clamatos
- Agua mineral con sal y limón,
- Agua de coco natural
- Mezcal suave con rodaja de naranja y sal de gusano.
- Bar tender

COSTO POR PERSONA: \$495

Barra Libre Plata

- Etiqueta Roja
- Appleton especial
- Tequila Jimador o 100 años
- Vodka Smirnoff

COSTO POR PERSONA: \$275

Barra Libre Oro

- Etiqueta Negra
- Bacardi o Appleton State
- Tequila Tradicional
- Vodka Stolishnaya o Absolut

COSTO POR PERSONA: \$330



4 horas de servicio

Barra libre de cervezas

- Victoria o Coronita

COSTO POR PERSONA: \$220

Refrescos y mezcladores

COSTO POR PERSONA: \$70

AGRADECEMOS QUE NOS HAYAS ELEGIDO
COMO OPCIÓN PARA LLEVAR A CABO TAN
IMPORTANTE EVENTO.

HACIENDA AGUALUNA TE DA LAS MÁS
CORDIAL BIENVENIDA Y TE INVITA A VIVIR
UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN LA
CONTRATACIÓN DE NUESTROS SERVICIOS.
VIVE LA EXPERIENCIA Y CÁDATE EN EL MEJOR
LUGAR DE SAN MIGUEL DE ALLENDE

