



EJEMPLO MODULO BUFFET HOTEL.

Desayuno

| Clasificación | Base | Variedad | Cantidad | Descripciones |
|------------------------|--|-----------------|------------|---|
| Platillos principales | Estación de huevos | Permanente | Al gusto | Huevos al gusto con jamón, tocino, salchicha, queso, chorizo, champiñón, flor de calabaza, jitomate, nopal cebollas, chiles, pimientos rojos y verdes y elaborados frente al cliente. Hot cakes y waffles |
| | Barra Caliente | Rotación diaria | 1 | Guisado preparado, pozole, pancita, chicharrón |
| | | | 1 | Huevos combinados con otros productos |
| Guarniciones Calientes | Barra Caliente | Rotación Diaria | 1 antojito | Pambazo, flauta, quesadilla, molletes, gorditas, enchiladas, empanaditas |
| | | | 1 frijol | Frijol refrito, charros, puercos y otras variantes |
| | | | 1 | Chilaquiles en salsa roja o verde, enchiladas |
| | | | 1 | Papas combinadas, pan francés, verduras y vegetales combinados |
| Guarniciones Frías | Barra Fría | Rotación Diaria | 1 | Ensalada fría compuesta: base pasta o papa con otro producto |
| | | | 1 | Platón de embutidos de cualquier tipo, jamón, quesos |
| Panas | Barra neutra | Permanente | 9 panes | 7 variedades de pan dulce, bolillos, pan de caja tostado, mantequilla, mermelada de fresa |
| Cereales y lácteos | Barra Neutra | Permanente | 7 | Avena, all bran, zucartas, choco crispís, corn flakes. Granola, salvado |
| | Barra Fría | Permanente | 4 | Leche fría yogurt natural, fresa, durazno |
| Frutas | Barra Fría | Permanente | 4 | Variedades de frutas estación cortadas en diferentes presentaciones |
| Aguas | Dispensadores | Rotación diaria | 2 | Naranja, mango, horchata, Jamaica, piña, uva, papaya, agua natural |
| Otros | Servicio de café y leche caliente a la mesa por el mesero. Servicio a la carta por el mesero | | | |



Comida.

| Clasificación | Base | Variiedad | Cantidad | Descripción | Especificación |
|------------------------|---|-----------------|--------------|--|---|
| Sopas | Sopera | Rotación Diaria | 1 | Caldo, sopa o similar | Variado |
| Platos Principales | Plancha | Rotación Diaria | 1 | Plancha o parrilla | Del Mar, Pollo, Carne roja y Cerdo (Uno de cada uno) |
| | Barra Caliente | Rotación Diaria | 1 | Uno asado o Frito | |
| 1 | | | Uno salseado | | |
| Guarniciones Calientes | Barra Caliente | Rotación Diaria | 1 | arroz | Simple o combinado |
| | | | 1 | papas | Combinadas con carnes, huevos y otros |
| | | | 1 | pasta | Varios tipos y maneras, canelones, pizzas, lasaña |
| | | | 1 | frijoles | Negros, rojos, charros, puercos, etc. |
| | | | 1 | Antojitos mexicanos base tortillas | Tacos, pescadillas, sopes, tlacoyos, quesadillas nachos, burritos, sincronizadas, flautas, etc. |
| | | | 1 | Del Mar, Carne, Pollo | Hamburguesa, hot dog, Nuggets, finger, croquetas |
| Ensaladas | Barra Fría | Rotación Diaria | 6 | Lechugas, espinacas, tomate, pepino, zanahoria, pimientos, naranja y toronja, betabel, queso y jamón, elote, chicharos, granos | |
| | | Rotación Diaria | 1 | Seviche, tiritas o similar | |
| Frutas | | Permanente | 4 | Frutas de temporada y coctel de frutas | |
| Salsas | Barra Neutra | Permanente | 8 | Aguacate, verde, roja, de chile de árbol, chiles jalapeños, cátsup, mayonesa, mostaza | |
| Aderezos | | | 10 | Aceite, vinagre, french, rosa, blue cheese, mil islas, cesar, francesa, ranch, española | |
| Aguas | Dispensadores | Rotación Diaria | 3 | Dos de sabor y agua natural | |
| Postres | Mueble de Postres | Rotación Diaria | 2 | Pasteles | |
| | | | 1 | Postre de la casa | |
| | | | 1 | De Hojaldre, chantilly, mousse, similar | |
| | | | 1 | Gelatina | |
| | | Permanente | 2 | Cereales, más leche fría | |
| Otros | Servicio de café a la mesa por el mesero. Servicio a la carta por el mesero | | | | |



Cenas

| Clasificación | Base | Variedad | Cantidad | Descripción | Especificación |
|------------------------|---|-----------------|----------|--|--|
| Sopas, Cremas | Sopera | Rotación Diaria | 1 | sopa | Variado |
| | | | 1 | crema | Variado |
| Platos Principales | Plancha | Rotación Diaria | 1 | Plancha o parrilla | Del mar, pollo, carne roja y cerdo (Uno de cada uno) |
| | Barra Caliente | Rotación Diaria | 1 | Uno asado | |
| | | | 1 | Uno salseado | |
| | | | 1 | Uno Frito | |
| Guarniciones Calientes | Barra Caliente | Rotación Diaria | 1 | arroz | Simple o combinado |
| | | | 1 | Papas | Combinadas con carnes, huevos y otros |
| | | | 1 | pastas | De varios tipos y maneras, canelones, pizzas, lasaña |
| | | | 1 | frijoles | Negros, rojos, charros, puercos, etc. |
| | | | 1 | Hojaldre / harina | Empanadas, canapés, sandwich. Vol au vant, croissant |
| Ensaladas | Barra Fría | Rotación Diaria | 6 | Lechugas, espinacas, tomate, pepino, zanahoria, pimientos, naranja y toronja, betabel, queso y jamón, elote, chicharos, granos | |
| Frutas | | Permanente | 4 | Frutas de temporada y coctel de frutas | |
| Salsas | Barra Neutra | Permanente | 8 | Aguacate, verde, roja, de chile de árbol, chiles jalapeños, cátsup, mayonesa, mostaza | |
| Aderezos | | | 10 | Aceite, vinagre, french, rosa, blue cheese, mil islas, cesar, francesa, ranch, española | |
| Aguas | Dispensadores | Rotación Diaria | 3 | Dos de sabor y agua natural | |
| Postres | Mueble de Postres | Rotación Diaria | 2 | Pasteles | |
| | | | 1 | Postre de la casa | |
| | | | 1 | De Hojaldre, chantilly, mousse, similar | |
| | | | 1 | Gelatina | |
| | | Permanente | 2 | Cereales, más leche fría | |
| Otros | Servicio de café a la mesa por el mesero Servicio a la carta por el mesero | | | | |

Este contenido es colaboración de HotelProce.com. Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a contacto@hotelproce.com. Te estamos esperando