

DESAYUNO EJECUTIVO

DE ALTA TAQUIZA

MARAB TAQUIZAS · EDICIÓN 2026



El inicio perfecto para tus eventos

Una selección de platillos tradicionales y gourmet para reuniones ejecutivas, capacitaciones, oficinas y eventos especiales.

1

Huevos y Omelets

Variedad clásica, mexicana, vegetariana y gourmet.

2

Molletes

Una opción práctica y muy querida para desayunos ejecutivos.

3

Chilaquiles

Salsa verde o roja con distintas proteínas a elegir.

Sabores pensados para comenzar bien el día

Elige tus opciones favoritas y compártenos tu selección para preparar una cotización personalizada.

HUEVOS Y OMELETS

Opciones para un desayuno ejecutivo variado

Preparaciones con huevo

Clásicos de desayuno para combinar según el estilo de tu evento.

- Huevo con jamón
- Huevo con salchicha
- Huevo en salsa verde o roja
- Huevo en guajillo
- Huevo a la mexicana
- Huevos motuleños

Recomendación MARAB

Combina opciones tradicionales con una alternativa vegetariana o gourmet para ofrecer mayor variedad a tus invitados.

Omelets

Elige entre nuestras variantes clásica, vegetariana, mexicana y gourmet.

- Omelet Clásico: jamón y queso (manchego, gouda o panela), tocino crujiente o salchicha picada.
- Omelet Vegetariano: espinacas con champiñones; pimiento morrón con cebolla y tomate; zanahoria y calabacita con queso; o espárragos con queso de cabra.
- Omelet Mexicano: con rajas de chile poblano, nopales, bañados en salsa verde o roja, o con un toque de chile pasilla.
- Omelet Gourmet: con salmón ahumado y queso crema, finas hierbas, o costra crujiente de papa rallada.



Presentación ejecutiva

Una línea pensada para reuniones de trabajo, capacitaciones y eventos matutinos.

MOLLETES Y CHILAQUILES

Dos clásicos para complementar o protagonizar tu desayuno



Molletes

Una opción práctica, rendidora y perfecta para compartir.

- Molletes clásicos con frijoles, queso y pico de gallo
- Molletes con tocino
- Molletes con jamón



Chilaquiles

Salsa verde o roja, con opciones de proteína para elegir.

- Chilaquiles en salsa verde o roja
- Con pollo
- Con cochinita
- Con suadero
- Con bistec

Arma una propuesta a tu medida

Puedes combinar platillos de las tres categorías para crear un desayuno acorde al tipo de evento, número de invitados y estilo de servicio que necesitas.

1

Elige tus favoritos

2

Compártenos tu selección

3

Recibe tu cotización

MARAB TAQUIZAS

Desayuno Ejecutivo de Alta Taquiza

Una propuesta pensada para eventos que comienzan con buen sabor.

Solicita tu cotización

Cuéntanos la fecha, el número de personas, la ubicación y los platillos que te interesan. Prepararemos una propuesta personalizada para tu evento.

Atención solo por mensaje

5620 695 510

taquizas@marab.net

cotizacionestaquizas@marab.net

Cobertura

CDMX y Edo. Mex.



Desayunos que se disfrutan

Una experiencia pensada para comenzar tu reunión, celebración o jornada con una selección atractiva y bien presentada.

Huevos y Omelets

Molletes

Chilaquiles

Bebidas y pan

MARAB Taquizas

Buen comer. Grandes momentos.

BEBIDAS Y PAN

El complemento ideal para tu desayuno ejecutivo



Bebidas

Jugos y café

- Jugo de temporada
- Jugo de naranja
- Jugo verde
- Jugo de zanahoria
- Café

Disponibilidad

Los jugos de temporada se confirman al momento de cotizar.

Pan

Complementa tu desayuno ejecutivo con pan para acompañar café, jugos y platillos principales.

• Pan

Sugerencia MARAB

Incluye bebidas y pan para ofrecer un desayuno más completo y facilitar la atención de tus invitados.

Completa tu desayuno ejecutivo

Selecciona tus platillos, bebidas y complementos al solicitar tu cotización.