

Gover

Banquetes y Comedores Industriales



Gover Banquetes y Comedores Industriales



GoverBanquetesComedores



477 181 5922



León, Guanajuato



contacto@goverbanquetes.com



Luis Gerardo Suárez Rodríguez
CEO

¿Quiénes somos?

Con 14 años de experiencia, en Gover Comedores Industriales nos especializamos en brindar servicios de alimentación para el personal de la industria. Sabemos que el capital humano es el recurso más valioso, por lo que aseguramos una nutrición adecuada mediante platillos elaborados con ingredientes de primera calidad y un excelente sazón, respaldados por una cultura de servicio excepcional.

Variedad que sorprende: Cada día encontrarás un menú diferente, pensado para que disfrutes de una amplia gama de opciones, ¡es una experiencia gastronómica que evoluciona contigo!

Sabor de hogar: Nuestros platillos están hechos con ese toque casero que reconforta y te hace sentir como en casa, porque sabemos que el buen sabor es parte fundamental de tu día.

Servicio que conecta: Nuestro equipo trabaja con calidez y amabilidad, creando un ambiente orgánico y agradable, alejado de lo impersonal. Aquí, cada comida es una pausa para recargar energía y sentirte cuidado.



Nuestros menús

- **Menú del día:** se ofrece con una amplia variedad de más de 100 opciones diferentes de guisado.
- **Menú estándar:** Siempre disponible en caso de que el menú del día no sea del agrado de algún comensal (milanesa de pollo asada, bistec de res asado, chuleta de puerco asada, huevos al gusto y complementos)
- **Menú saludable:** Bajo en grasas e irritantes. (sobre pedido)
- **Menú ejecutivo:** Se ofrece, si así lo desea, un menú especial para el personal de su empresa. (sobre pedido)
- **Menú gourmet:** Platos diseñados por nuestros chefs para eventos especiales (sobre pedido)



Menú del Día

Consta de:

- **Entrada:** una o dos opciones diarias, caldoso o crema (sopa azteca, sopa aguada, sopa de verduras, pozole de elote) ó por pieza (gordita de requesón, flautitas de papa, sope de frijol, quesadilla de flor de calabaza, etc.)
- **Guisado:** dos opciones diarias de diferente proteína de 120 a 150 grs. (ejemplo, bistec de cerdo en pasilla o rollo de res en caldillo de jitomate)
- **Acompañamiento:** dos opciones diarias de 120grs. (pastas, frijoles, arroz, alubias, etc. en diversas presentaciones)
- **Guarniciones:** dos opciones diarias de 120 grs. (papas gratinadas, calabacitas con queso, verduras salteadas, etc.)
- **Postre:** dos opciones diarias (flan, gelatina de mango, ensalada de manzana, donitas, chocobanana, panecito, arroz con leche, etc.)
- **Complementos:** agua fresca de fruta 100% natural, tortillas, bolillo, totopos o tostada, salsa de mesa, limones, chiles toreados, etc. según platillo.



MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA 1	SOPA AZTECA	SOPA DE CARACOL	CONSUMÉ DE POLLO	CHIMICHANGA	GORDITA DE REQUESÓN
ENTRADA 2	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CHAMPIÑÓN	FLAUTITAS DE PAPA DORADAS (2)	CONSUMÉ DE RES CON GARBANZOS	SOPE DE FRIJOL
GUISADO 1	CHAMORRO ADOBADO	FAJITAS DE RES EN SALSA RANCHERA	PECHUGA DE POLLO EN CREMA DE POBLANO	DESHEBRADA DE RES A LA MEXICANA	POZOLE VERDE DE POLLO
GUISADO 2	POLLO ESTILO KFC	CHILE POBLANO RELLENO DE QUESO OAXACA	FILETE DE PESCADO A LA VERACRUZANA	CHULETA AHUMADA EN SALSA DE CHIPOTLE Y PIÑA	ENCHILADAS ROJAS DE QUESO, FRIJOL Y PAPA
ACOMPAÑAMIENTO 1	ARROZ BLANCO	FRIJOLIS GUISADOS	ARROZ ORIENTAL	FIDEOS EN SECO	N/A
ACOMPAÑAMIENTO 2	ESPAGUETI CREMOSO	ARROZ ROJO	FUSILLI EN SALSA DE JITOMATE Y PARMESANO	FRIJOL DE LA OLLA	N/A
GUARNICIÓN 1	ENSALADA VERDE	CALABACITAS CON ELOTE	VERDURAS ORIENTALES	COLIFLOR Y BRÓCOLI GUISADOS	LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, CREMA Y QUESO RAYADO
GUARNICIÓN 2	PAPITAS ENCHILADAS	JULIANAS DE VERSURAS SALTEADAS	ENSALADA TROPICAL	NOPALITOS A LA MEXICANA	LECHUGA, RÁBANOS, CEBOLLA, ORÉGANO
POSTRE 1	PASTEL DE CHOCOLATE	GELATINA DE MANGO	CHOCOBANANA	BANDERILLA DE TAMARINDO	PASTISETA
POSTRE 2	DONITAS	TAPIOCA CON ROMPOPE	FLAN	MINI HOT CAKE	CARLOTA DE CAFÉ
AGUA FRESCA	MELÓN	TAMARINDO	HORCHATA	GUAYABA	LIMÓN CON CHÍA
SALSA	FELIZ / BIRRIA	TOREADOS / JALAPEÑOS	ROJA / TATEMADA	RANCHERA / VERDE	VERDE ACITRONADA / DE JITOMATE CON JALAPEÑO



Gover
Banquetes y Comedores Industriales

Información importante:

- *Nuestro menús están diseñados por nuestros nutriólogos profesionales para garantizar platillos balanceados, saludables y antojables para nuestros comensales.*
- *Nuestro capital humano cuenta con capacitación constante sobre el correcto manejo de alimentos, seguridad e higiene.*
- *Contamos con REPSE.*
- *Ofrecemos consejos nutricionales para incrementar el conocimiento del buen comer de nuestros comensales a través de carteles publicados estilo “¿sabías que?”, además, platicas grupales presenciales con nuestro nutriólogo.*
- *Ofrecemos menú especial al “empleado(s) del mes” para consentirlos por su esfuerzo y motivarlos a incrementar su productividad.*
- **¡¡CONTÁCTANOS Y COTIZA!!**

