

KIT DE A&B 2024





Desayunos

Desayuno emplatado	1-2
Desayuno buffet	3
Brunch buffet	4

Banquetes

Base pollo	5
Base res	6
Base pescado	6
Base cerdo	7
Especiales res	7
Postres	8
Comida o cena buffet	9
Buffet ejecutivo	10
Buffet mexicano	11
Menú vegetariano	12
Menú vegano	13
Menú infantil	14
Taquiza corta	15
Taquiza buffet	16

Canapés

Pinchos y canapés	17
Canapés mexicanos	18
Canapés premium	19
Finger food (bocadillos)	20
Vino de honor	21

Barras y bebidas

Barras bebidas	22
Barra vino y barra cerveza.....	23
Lista de bebidas	24-25
Coctelería	26
Servicio de bar	27

Otros servicios

Tornafiesta	28
Delis	29
Bag lunch	30
Staff	31
Café.....	32-34
Servicio de café por artículo	35

DESAYUNO EMPLATADO

INCLUYE

Fruta + jugo + plato fuerte



Fruta

- Fruta de temporada
- Parfait de yogurt griego con granola de amaranto y fruta mixta
- Cóctel de fruta de temporada con miel y granola
- Cóctel de plátano, fresa y kiwi en salsa de vainilla

Jugo

- Naranja o toronja o zanahoria o verde
- Naranja con frutos rojos
- Mango o mandarina **(en temporada)**

Plato Fuerte

**En desayunos mayores a 500 personas, el menú puede variar*

Huevos revueltos al albañil

En salsa verde servidos con frijoles refritos y nopal asado con arrachera o cecina

Huevo revuelto con machaca sobre salsa molcajetada

con frijoles refritos, queso panela asado y tortillas de harina

Tostada de brioche y huevo revuelto con champiñones

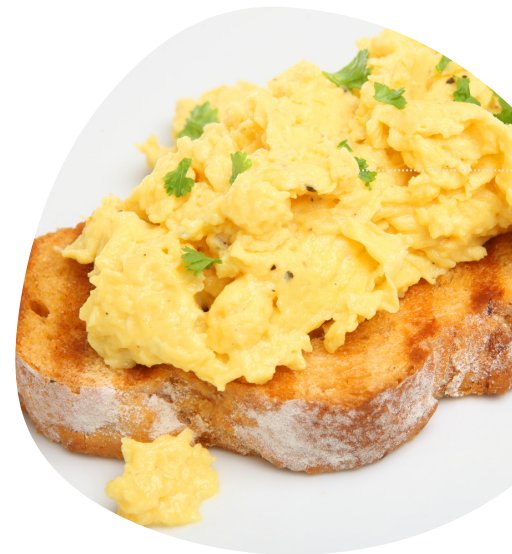
con espinacas a la crema y jitomate asado con aceite de oliva

Omelette de salmón ahumado y espinacas

sobre espejo de salsa de tomate y albahaca, papas a la mantequilla y jitomate grille

Tamal Oaxaqueño de pollo en salsa ranchera

queso panela asado y plátano frito



DESAYUNO EMPLATADO

OTROS PLATOS FUERTES

Crepas

máximo 500 personas

- Pollo
- Flor de calabaza
- Espinacas
- Quesos (gruyere o gouda o crema o camembert)

Salsas:

- Salsa de setas y hongos
- Salsa poblana
- Salsa de tomate
- Salsa ligera a las finas hierbas
- Salsa pomodoro

Chilaquiles

- Pollo
- Queso
- Puntas de filete
- Huevo
- Carne asada, fajitas de pollo o fajitas de res + \$45.00

Salsas:

- Verde
- Roja
- Suiza
- Mole de la casa

Servidos con frijoles, crema, queso fresco y cebolla con cilantro

Enchiladas

3 piezas

Veracruzanas

Huevo a la mexicana con chorizo, crema y queso fresco.

Suizas picositas

Gratinadas, servidas con crema, cilantro y cebolla.

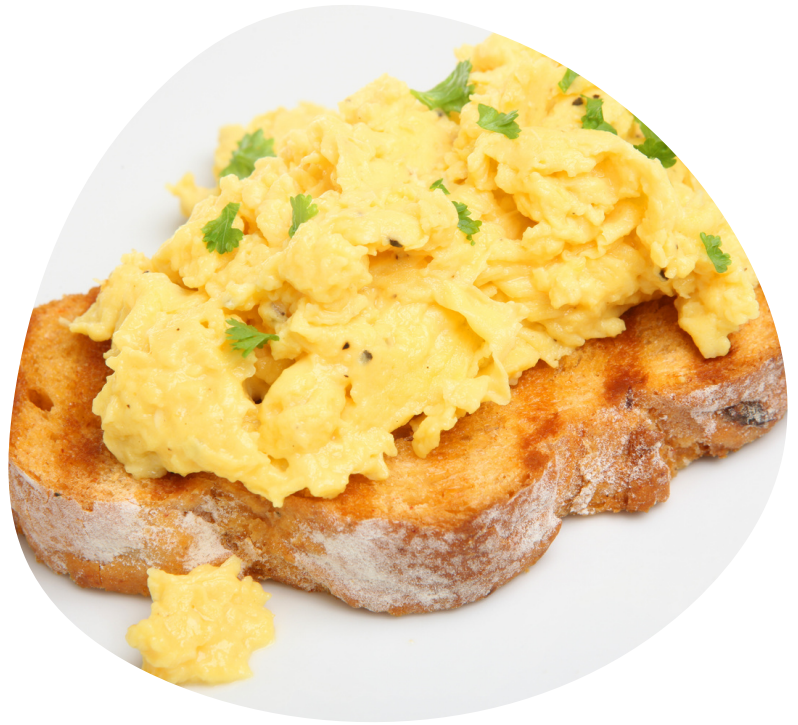


DESAYUNO BUFFET

MÍNIMO 50
PERSONAS
MÁXIMO 1.500
PERSONAS

INCLUYE:

- Jugo de naranja o toronja o zanahoria o verde
- Fruta de temporada
- Yogurt, miel y granola
- Huevos revueltos naturales
- Crepas de pollo
- Salchicha y tocino
- Chilaquiles verdes o rojos o suizos o mole de la casa
- Frijoles refritos
- Mini hot cakes
- Pan dulce y pan salado
- Mermelada y mantequilla
- Leche, chocolate y café



Importante : no aplica prueba de menú.
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio

alacarta
banquetes

BRUNCH BUFFET

MINIMO 50
PERSONAS
MÁXIMO 1.500
PERSONAS

INCLUYE:

- Jugo de naranja o toronja o zanahoria o verde
- Fruta de temporada
 - Yogurt natural
 - Miel y granola
 - Queso Cottage
- Cereales
- Platos fuertes (seleccionar 2 opciones)
- Guarniciones
- Postres
- Variedad de quesos nacionales
- Pan dulce y pan salado
- Mantequilla, mermelada
- Café, té y leche



PLATOS FUERTES

Huevo Revuelto

- Natural
- Jamón
- Champiñones
- Queso
- Salmón ahumado
- Rajas y Elote
- Machaca

Crepas

máximo 500 personas

- Pollo
- Flor de calabaza
- Espinacas
- Quesos (gruyere o gouda o crema o camembert)

Salsas para las Crepas

- Salsa de setas y hongos
- Salsa poblana
- Salsa de tomate
- Salsa ligera a las finas hierbas
- Salsa pomodoro

Tamales

- Tamal de Maíz (verde, rojo, rajas, mole, dulce)
- Tamal Oaxaqueño (verde, rojo, mole)

Chilaquiles

- Pollo
- Queso
- Puntas de filete
- Huevo

Salsas

- Verde
- Roja
- Suiza
- Mole de la casa

Guarniciones

Seleccionar hasta 2 opciones:

- Jamón o tocino o salchicha
- Papitas cambray salteadas
- Espinacas o champiñones o rajas a la crema
- Frijoles refritos o rajas a la crema

Postres

Tamaño degustación:

- Tartaleta de frutas
- Choux y eclairs

Importante : no aplica prueba de menú.
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio

BANQUETES

COMIDAS O CENAS

Menú de 3 o 4 tiempos

- 1 o 2 entradas
- 1 plato fuerte
- 1 postre
- pan salado

ENTRADAS

Frías

- Ceviche de atún con Jícama
- Carpaccio de betabel con queso de cabra, Vinagreta de balsámico, jamaica y chipotle
- Queso de cabra en salsa macha con arándanos
- Espagueti de sepia al pesto, albahaca, pepino, Jitomate deshidratado y nuez
- Tiradito de portobello, con aguachile al jengibre, cilantro y soya
- Tártar de setas y champiñones, alcachofa y verdolagas a la vinagreta de tomate y chipotle
- Ensalada caprese con nopal asado y vinagreta de mole
- Ensalada griega de quinoa, menta y arándanos
- Ensalada de papa y coliflor con mostaza antigua, eneldo y salmón ahumado
- Queso de cabra con mermelada de tomate, albahaca, compota de pimiento

Calientes

- Crema de verdolagas con buñuelo de queso de cabra
- Crema de chicharron prensado, juliana de tortilla azul y queso fresco
- Crema de calabaza de castilla con raviol de requesón y hierbabuena
- Crema de coliflor al queso azul con brocheta de pera caramelizada
- Crema de nuez, cebolla caramelizada y un toque de chipotle
- Rollo de espinacas con queso, sobre salteado de verduras en salsa teriyaki
- Fideo barroco (enmolado con crema y queso de cabra)
- Risotto de setas, tocino y parmesano al vino blanco

PLATO FUERTE

Base Pollo

Suprema de pollo y portobello en salsa de ostión

Aroz al vapor con jengibre, cebollín, bok choy salteado de ejotes con ajonjolí

Suprema de pollo con quinoa y dátiles en salsa de naranja y chile de árbol

Puré de papa y zanahoria, rollo de berenjena con calabaza, pimientos y ejotes

Suprema de pollo con plátano macho en adobo de cacahuate y jocoque

Camote horneado, calabacitas con mantequilla de quelites

Medallón de pollo en miel de romero y lima

Puré de papa, rollo de ejotes con tocino ahumado

Envuelto de pollo con queso y espinacas en salsa de hongos al vino blanco

Gratín de coliflor y berenjena, pimientos y calabacitas salteadas con albahaca



Base Res

Filete de res en ragú de hongos al jerez

Puré de coliflor con queso parmesano, vegetales asados al grill

Filete de res en glaze de balsámico y chile chipotle

Puré de zanahoria y papa, bastones de verduras en cinto de berenjena

Club steak en salsa de jamaica y chile cascabel

Puré de papa rústico, ejote francés, zanahoria y betabel salteado

New York steak en su jugo con vino tinto

Peras al romero con tocino, ejote francés a la mantequilla

Medallones de res en salsa de chiles dulces al tequila

Papas a la crema de ajo, ejotes y calabacitas en mantequilla de quelites

Otras salsas:

Pimienta, Mostaza, Bordalesa, Tamarindo y Habanero



Base Pescado

Salmón caramelizado a la naranja y vodka

Sobre couscous con frutos secos, ejote francés y aceitunas

Medallón de pescado al pastor

Papas a la mantequilla con cilantro, plátano macho y calabacitas asadas

Filete de pescado al pesto de cilantro

Papas a la crema con perejil, vegetales cocidos al vapor



Base Cerdo

Medallón de lomo de cerdo en adobo de cerveza

Puré de plátano asado, ejotes y calabacitas con mantequilla de chile pasilla

Lomo de Cerdo Teriyaki

Puré de papa rústico y guiso de ejotes



Especiales Res

Flap meat al comino y chimichurri de piña rostizada

Camote al horno, berenjena, calabaza y pimientos a la parrilla

Asado de res mechado en salsa de tamarindo y un toque de habanero

Puré de papa y calabacitas salteadas



POSTRES

- Tarta de tres texturas de chocolate con yuzu y mezcal
- Mil hojas de carajillo y dos chocolates
- Cheesecake de calabaza de castilla, ate de membrillo y nueces
- Tarta de yuzu y mascarpone
- Clafouti de frutos rojos
- Fondant de chocolate
- Creme brulée de limón real y arandanos
- Mostachón de frutos rojos
- Tarta de mousse a los tres chocolates
- Natilla de mamey y maracuyá
- Tatín de manzana revisitado
- Mont-Blanc de pera

Café americano durante el postre.



BANQUETES

COMIDA O CENA BUFFET
MÍNIMO 50 PERSONAS
MÁXIMO 1.500
PERSONAS

Para empezar

ELEGIR 4 OPCIONES

- Variedad de lechugas (aderezos y toppings)
- Pimientos, setas, espárragos a la parrilla
- Calabacitas salteadas con orégano
- Jitomates rellenos de atún
- Jamón serrano con melón
- Ensalada de couscous con setas y aderezo de mayonesa
- Ensalada de pasta tricolor con pesto mexicano y parmesano

Sopas

- Crema ligera de poro y papa
- Sopa de flor de calabaza

Plato Fuerte

ELEGIR 3 OPCIONES

- Tagliatelle alfredo
- Canelones rellenos de espinaca en salsa pomodoro
- Filete de res en salsa bordalesa
- Suprema de pollo con couscous, jitomate deshidratado en salsa de parmesano
- Filetitos de pescado sobre munición tipo risotto al cilantro en salsa meuniere
- Lasaña de verduras en salsa pomodoro y parmesano
- Rollo de pollo con cinto de arrachera en salsa de uva blanca
- Lomo de cerdo en salsa teriyaki

Bebidas

- Café americano durante el postre
- Barra de agua de sabor durante la comida*

Quesos

- Manchego, gouda, queso azul, holandés, uvas verdes, nueces
- Pan y galletas

Carnes Frías

- Salami, jamón york, pechuga de pavo, chorizo de Pamplona
- Perlas de melón chino

Guarniciones

- Verduras asadas
- Puré de coliflor
- Ejotes salteados con aceite de ajonjolí
- Arroz primavera

Pan salado

- Dos opciones de pan a sugerencia del Chef

Barra de postres

ELEGIR 5 OPCIONES

- Cheesecake de toronja sobre crumble de Oreo
- Panna cotta de frutos
- Pastel opera
- Tarta de frutas
- Craquelín de naranja
- Pastel tradicional de chocolate
- Pastel ligero de capuchino
- Natilla de mamey con maracuyá

BANQUETES

BUFFET EJECUTIVO

MÍNIMO 50

PERSONAS

MÁXIMO 1.500

PERSONAS

Cremas y Sopas

ELEGIR 1 OPCION

- Crema de cilantro
- Sopa de flor de calabaza
- Sopa juliana
- Crema ligera de poro y papa

Barra Caliente

ELEGIR 2 OPCIONES

- Puntas de pollo estilo oriental
- Filetitos de pescado a la mostaza
- Fajitas de res a la mexicana
- Pollo pibil
- Rollitos de arrachera de champiñones en salsa de vino tinto

Guarniciones

- Verduras asadas
- Arroz
- Papas salteadas

Pan salado

- Dos opciones de pan a sugerencia del Chef

Postres

- Variedad de postres en tamaño degustación a sugerencia del chef

Barra de bebidas

- Café durante el postre
- Barra de agua de sabor durante la comida*

Barra Fría

ELEGIR 4 OPCIONES

- Ensalada César
- Coliflor y chayotes
- Calabacitas salteadas con orégano
- Bastones de pepino y zanahoria
- Ensalada de pasta fría
- Ensalada rusa con surimi
- Quesos surtidos nacionales
- Carnes frías
- Pimientos, setas y calabacitas



BANQUETES

BUFFET MEXICANO

MÍNIMO 50

PERSONAS

MÁXIMO 1.500

PERSONAS

Cremas y Sopas

ELEGIR 2 OPCIONES

- Sopa de tortilla
- Sopa de flor de calabaza con juliana de tortilla
- Crema de lenteja con piña asada
- Crema de chiles secos al aroma de tequila
- Crema de frijol con cubitos de queso



Barra Fría

- Ensalada de pasta tricolor con pesto mexicano y parmesano
- Ensalada de nopales placeros
- Tostadas de pollo, pata y salpicón con crema, queso, lechuga y frijoles.

Barra Caliente

ELEGIR 5 OPCIONES

- Mini quesadillas con queso de : rajas poblanas, chicharrón prensado, champiñones, flor de calabaza
- Mini tacos de: pollo, barbacoa y papa
- Mini pambazos de chorizo con papa
- Mini gorditas de chicharrón
- Sopecitos de pollo

Pan salado

- Variedad de pan salado
(2 opciones)

Postres

- Buñuelos con azúcar y canela
- Flan de cajeta
- Arroz con leche

Bebidas

- Café americano y de olla durante el postre
- Barra de agua de sabor durante la comida*

Importante : no aplica prueba de menú.
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio

Entradas

- Ensalada griega marinada al eneldo
- Ensalada de pasta udón con juliana de manzana
- Ensalada César con tofu salteado
- Ensalada 3 corazones, alcachofa, palmito y elotito
- Ensalada de quelites y verdolagas con vinagreta de achiote y jamaica
- Ceviche de palmitos, aceitunas y tofu

Postres

- Pastel de especias y chocolate con chutney de xoconostle
- Pastel de coco
- Natilla de mamey con maracuyá
- Tatín de manzana



Cremas y sopas

- Crema de frijol negro al chipotle, juliana de tortilla y aguacate
- Gazpacho de remolacha
- Gazpacho de jitomate y albahaca
- Crema de calabaza moscata con croquetas de coco

Platos fuertes

- Rollo de berenjena con verduras y queso en salsa cremosa de tomate y mejorana
- Mousaka de verduras gratinada en salsa de jitomate al orégano
- Lasaña de verduras con queso en salsa de pesto cremoso
- Rollo primavera de juliana de verduras en salsa teriyaki
- Rollito de col relleno de puré de apio y zanahoria servido con arroz al vapor
- Portobello con coucous y frutos secos en salsa pomodoro

Entradas

- Ensalada de aguacate y nuez
- Canelón de berenjena con verdura en salsa pomodoro
- Bruschetta de guacamole con pico de gallo
- Risotto de champiñones y zanahoria
- Coliflor búfalo picoso con verduras y aderezo sabor queso
- Espagueti con tomate y tofu
- Ensalada de espinaca, camote rostizado y arándanos

Postres

- Budín de avena, manzanas y frutos secos
- Fresas con leche de soya
- Tatín de frutos rojos y crujiente de ajonjolí

Cremas y sopas

- Gazpacho de remolacha
- Gazpacho de jitomate y albahaca

Platos fuertes

- Mousaka de verduras en salsa de jitomate al orégano
- Canelones de berenjena con verduras y lentejas en salsa de tomate
- Rollito de col con puré de apio y zanahoria y arroz al vapor
- Portobello de coucous y frutos secos en salsa pomodoro
- Pozole rojo con setas y champiñones



ELEGIR 1 OPCIÓN DE CADA TIEMPO

ENTRADA

Macarrones con queso
Espagueti en salsa de tomate

FUERTE

Nuggets de pollo
Hamburguesa de res
Hot dogs
Pizza de pepperoni

GUARNICIONES

Papa gajo
Papa saratoga
Deditos de queso

POSTRE

Galletas chocochips
Brownie
Dona



BANQUETES

TAQUIZA CORTA

MÍNIMO 50 PERSONAS
MÁXIMO 1.500
PERSONAS

Guisados

- Pollo en mole
- Puntas de res con nopales
- Rajas a la crema
- Cochinita pibil

Guarniciones

- Arroz
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsa roja y salsa verde

Postres

- Flan de cajeta
- Arroz con leche
- Churros con cajeta
- Pastel de tres leches

Bebidas

- Agua de sabor durante la comida
- Café americano durante el postre



BANQUETES

TAQUIZA BUFFET

MÍNIMO 50 PERSONAS
MÁXIMO 1.500 PERSONAS

Barra fría

SELECCIONAR 2 OPCIONES

- Variedad de lechugas
- Toppings: tocino picado, ajonjolí tostado, crutones de parmesano, aceitunas y cebollitas y aderezos surtidos
- Ensalada de nopalitos
- Gaspacho moreliano (jícama, piña, naranja y pepino)
- Pasta tricolor con jitomate deshidratado y parmesano
- Ensalada de salmón al pesto mexicano

Bebidas

- Agua de sabor durante la comida*
- Café americano durante el postre



Guisados

SELECCIONAR 4 OPCIONES

- Pollo en mole de la casa
- Carne de res deshebrada en salsa verde
- Picadillo de res
- Puntas de res con nopales
- Rajas a la crema
- Papa con chorizo
- Cochinita pibil
- Chicharrón en salsa verde
- Carne al pastor

Guarniciones

- Arroz
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsa roja y verde

Postres

- Flan de cajeta
- Trenza de ate con queso
- Arroz con leche
- Buñuelos con azúcar y canela

Fríos

- Bruschetta de queso de cabra, higos y glasé balsámico
- Ceviche de palmitos con pepino y aceitunas
- Wrap de salmón ahumado con tzatziki
- Pincho de tataki con costra de ajonjolí
- Esfera de queso de cabra con nuez y arándanos
- Pincho caprese
- Espárrago en cincho de jamón serrano
- Wontón con queso y espinacas
- Aguachile de portobello y setas con jengibre y soya
- Raviol de pepino y queso de cabra
- Rollo vietnamita veggie
- Wontón cup con aguacate y queso de cabra



Dulces

- Tartaleta de frutas
- Strudel de manzana
- Creme brulée de maracuyá
- Fresas con chocolate
- Craquelín naranja
- Trufa de chocolate
- Pavlova de frutos rojos
- Verrine de carajillo
- Cheesecake pops
- Cheesecake de calabaza de castilla y membrillo

Calientes

- Camarón al coco en salsa de mango
- Wonton de salmón ahumado con queso y ajonjolí
- Rollito primavera con salsa agridulce
- Pincho de camarón y pimientos
- Yakitori de pollo
- Pop corn de pollo sabor habanero
- Pop corn de camarón y mayo de chipotle
- Pincho de camarón con piña en BBQ de tamarindo
- Empanadita de carne estilo argentino
- Pincho de papa brava con jamón serrano
- Pincho de arrachera y chimichurri
- Pincho vegetariano de portobello y pimientos



Fríos

- Aguachile de camarón
- Aguachile tropical con mango y pepino
- Tostada de atún con jícama y ajonjolí negro
- Aguachile negro de camarón
- Pincho de queso cotija, pera, hierbabuena y dulce de membrillo
- Queso tarasco
- Wrap de pollo al chipotle
- Sikil pak yucateco con chapulines y totopo azul



Dulces

- Buñuelos con azúcar y canela
- Churros con cajeta o chocolate
- Bombón de chocolate al tequila
- Natilla de mamey con maracuyá
- Jericaya de pistache
- Trenza hojaldrada con ate y queso
- Tartaleta de piña con nuez

Calientes

- Mini tamal de chicharrón al guajillo
- Chilapa con camarón al chipotle
- Taquito dorado de pollo con guacamole y queso fresco
- Mini quesadilla de maiz azul con chicharrón prensado
- Mini quesadilla de flor de calabaza y queso
- Mini quesadilla de hongos queso oaxaca y epazote
- Brocheta de pollo con miel y chipotle
- Mini pambazo con chorizo y papa
- Mini sope de cochinita pibil con cebolla curtida
- Pincho de camarón con salsa de guayaba y chile de árbol
- Mini tamal de frijol y queso de rancho
- Tostada de pescado a la talla
- Mini torta ahogada
- Mini empanada de camarón estilo Nayarit





Calientes

- Canelón de pato, pera confitada y frutos secos
- Tatín de tomates cherry con jamón ibérico y albahaca
- Tapa de chistorra, queso camembert y cebolla caramelizada
- Buñuelo de rabo de res al vino tinto
- Bocata de langosta al vino blanco
- Brioche de portobello

Fríos

- Profiterol de portobello y crema de foie
- Montadito de wagyu con chutney de piña y chile de árbol
- Kuro burger de langosta con mermelada de chipotle
- Blini de calabaza, queso de cabra, y salmón curado con betabel y vodka
- Vieira con aguachile de jamaica
- Bruschetta de tataki de atún con mango y aguacate
- Higo relleno de chorizo de pamplona, queso azul y nuez caramelizada
- Bruschetta de salmón ahumado, mozzarella, pesto y arúgula
- Tosta de pera caramelizada, queso roquefort y nuez de castilla
- Wonton cup con hummus de macadamia y postobello rostizado
- Montadito de queso de cabra a las finas hierbas, membrillo y granada
- Paleo de queso feta, betabel, almendras y reducción de balsámico

Dulces

- Trufa de chocolate al tequila Don Julio 70
- Napoleón de dos chocolates y carajillo
- Mostachón con frutos rojos
- Crema catalana con piña caramelizada
- Amaretti de chocolate
- Petit choux craquelin con pistache y chocolate
- Tarta de frambuesas



Fríos

- Aguachile de camarón
- Ensalada de pasta tricolor al pesto mexicano
- Ceviche vegetariano
- Mini queso tarasco
- Brocheta caprese de jitomate cherry y queso mozzarella
- Bagel de salmón con queso crema
- Mini focaccia de jamón serrano y queso
- Mini chapata de jamón de pavo y queso
- Mini baguette de setas y alfalfa
- Mini ceviche Acapulco



Postres

- Natilla de mamey con maracuyá
- Tartaleta de frutas
- Fresas cubiertas con chocolate
- Mini pie de limón
- Brownie
- Churros con cajeta
- Trufas de chocolate
- Tiramisú de baileys

Calientes

- Mini brocheta de pollo estilo teriyaki
- Mini telera de arrachera
- Burrito de res
- Tiras de pollo estilo hooters
- Yakimeshi de camarón
- Mini hamburguesa de res con cebolla caramelizada
- Burrito de carnitas
- Baby back rib de cerdo
- Alitas de pollo buffalo
- Mini tacos de rib eye
- Mini tacos de camarón estilo Baja
- Mini empanada de carne tipo argentino
- Mini chapata de cochinita pibil

Incluye: 10 bocadillos por persona
Barra de bebidas de aguas frescas y refrescos por 2 horas

CANAPÉS VINO DE HONOR

Fríos

- Aguachile tropical con mango y pepino
- Pincho de queso cotija, pera, hierbabuena y dulce de membrillo.
- Queso tarasco
- Wrap de pollo al chipotle
- Bruschetta de queso de cabra, higos y glase balsámico
- Ceviche de palmitos con pepino y aceitunas
- Esfera de queso de cabra con nuez y arándanos
- Pincho caprese
- Wonton frito con queso y espinacas
- Aguachile de portobello, setas con jengibre y soya
- Raviol de pepino y queso de cabra

Postres

- Buñuelos con azúcar y canela
- Mini churros con cajeta o chocolate
- Bombón de chocolate al tequila
- Mini natilla de mamey con maracuyá
- Trenza hojaldra con ate y queso
- Tartaleta de piña con nuez
- Tartaleta de frutas
- Strudel de manzana
- Creme brulee de maracuya
- Fresas con chocolate
- Craqueline naranja
- Verrine de carajillo
- Cheese cake pops
- Cheese cake de calabaza de castilla y membrillo

Calientes

- Mini tamal de chicharrón al guajillo
- Taquito dorado de pollo con guacamole y queso fresco
- Quesadilla de maiz azul con chicharrón prensado
- Quesadillita de flor de calabaza y queso
- Quesadillita de hongos queso oaxaca y epazote
- Brocheta de pollo con miel y chipotle
- Pambacito con chorizo y papa
- Sopecito de cochinita pibil con cebolla curtida
- Tamalito de frijol y queso de rancho
- Rollitos primavera con salsa agridulce
- Yakitori de pollo
- Pop corn de pollo sabor habanero
- Wonton frito de salmón ahumado con queso y ajonjoli
- Pop corn de camarón y mayo de chipotle
- Empanadita de carne estilo argentino
- Pincho de arrachera y chimichurri



Incluye: 8 canapés por persona
Vino tinto y blanco de la casa, refrescos y agua natural



Barra Básica

- Vino blanco y tinto de la casa
- Tequila Cuervo Tradicional
- Vodka Smirnoff o Eristoff
- Ron Bacardi Blanco y Añejo
- Cerveza Modelo
- Refrescos
- Agua embotellada

Barra Estándar

- Vino blanco y tinto de la casa
- Whisky J.W etiqueta roja
- Tequila Don Julio reposado
- Vodka Absolut
- Ron Appleton blanco
- Cerveza Modelo
- Refrescos
- Agua embotellada

Barra Premium

- Vino Casa Madero blanco 2V y tinto 3V
- Whisky J.W. Etiqueta negra
- Tequila Don Julio 70
- Vodka Grey Goose
- Ron Zacapa
- Cerveza Modelo
- Refrescos
- Agua embotellada



*El precio extra aplica solo en contrataciones en piso
Precios mas I.V.A., más 15% de servicio
Contratación mínima, 10 personas

BARRA DE VINO

Vino tinto y blanco de la casa

- 1 hora
- 2 horas
- 3 horas
- 4 horas



BARRA DE CERVEZA

- 1 hora
- 2 horas
- 3 horas
- 4 horas



BEBIDAS

LISTA DE BEBIDAS

RON

Bacardi Añejo
Bacardi Blanco
Bacardi Solera
Bacardi 101

RON IMPORTADO

Appleton Blanco
Appleton Oro
Havana 7 años
Appleton State

GINEBRA IMPORTADA

Beefeaters
Tanqueray

GINEBRA NACIONAL

Bombay Sapphire

WHISKY

Buchanan's 12 años
Chivas Regal
J&B
Johnnie Walker E/N
Johnnie Walker E/R
Dewars
William Lawson's 5 años

VODKA IMPORTADA

Absolut Azul
Absolut Citron
Wyborowa

VODKA NACIONAL

Smirnoff



COGÑAC

Courvosier VSOP
Henessy VSOP
Martell Medallón VSOP
Remy Martín VSOP

BRANDY IMPORTADO

Cardenal de Mendoza
Fundador
Torres 10

BRANDY NACIONAL

Azteca de Oro
Don Pedro

TEQUILA

1800
Gran Centenario Reposado
Herradura Añejo
Sauza Tres Generaciones
Sauza Conmemorativo
Don Julio Blanco
Herradura Blanco
Cazadores
Cuervo Tradicional
Don Julio Reposado
Herradura Reposado
Jimador
Sauza Hornitos

Crema de tequila

Agavero

Se incluyen 8 refrescos por botella, excepto Cognacs y Digestivos que incluyen 4 refrescos.
NOTA: Si desea un licor que no se encuentre en esta lista favor de solicitarlo con 15 días hábiles de anticipación.

BEBIDAS

LISTA DE BEBIDAS

LICOR IMPORTADO

Amaretto
Anis Chinchon Dulce
Anis Chinchon Seco
Bailey´s
Grand Marnier
Licor 43
Sambuca Vaccari
Sambuca Negro

LICOR NACIONAL

Anis Dulce Domecq
Fernet Vallet
Kahlua
Midori

APERITIVO IMPORTADO

Campari
Cassis Sisca de Dijon

APERITIVO NACIONAL

Martini Rosso



BOURBON

Jack Daniel's
Jameson

GENEROSO IMPORTADO

Oporto Ferreira
Tío Pepe

OTROS

Refrescos
Agua embotellada 600
Jugos
Cerveza
Gatorade
Red Bull
Boost
Electrolit
Botella de vino tinto de la casa
Garrafón de 20 litros con dispensador y 100 vasos desechables
Refill de garrafón de agua 20 litros

Se incluyen 8 refrescos por botella, excepto Cognacs y Digestivos que incluyen 4 refrescos.
NOTA: Si desea un licor que no se encuentre en esta lista favor de solicitarlo con 15 días hábiles de anticipación.

Mezcal

Mezcalita de piña enchilada
Mezcalita de mango
Mezcalita de jamaica



Gyn

Frutos rojos
Cítricos
Pepino
Tonic



Tequila

Margarita de limón
Margarita de mango
Margarita de jamaica
Margarita de guanábana
Margarita de maracuyá

Ron

Mojito tradicional
Mojito de frutos rojos



Barra de Cocteles

Menos de 200 personas elegir hasta 2
cocteles

Arriba de 200 personas elegir hasta 3
cocteles

BEBIDAS

SERVICIO DE BAR
(DESCORCHE)

Destilados

INCLUYE:

Cristalería, hielo, mezcladores (refrescos y jugos), meseros y capitán de servicio.
El cliente entrega la bebida alcohólica.



Vinos

INCLUYE:

Cristalería, hielo, refrescos y agua natural, meseros y capitán de servicio.
El cliente entrega el vino.



Bebidas sin alcohol

Barra de refrescos y agua de sabor

Barra de agua de sabor

Barra de refrescos



Los precios de las barras de bebidas sin alcohol aplican para acompañar servicios de alimentos ya contratados, como alguna comida, cena, buffet, bocadillos, etc.

Si la barra de bebidas es contratada como un servicio único se cotizará de diferente forma, por favor solicitarla.

OTROS SERVICIOS

TORNAFIESTA

Chilaquiles verdes, rojos, suizos, o con mole de la casa

Incluye:

- Frijoles refritos
- Pan salado

con pollo

sin pollo

Pozole estilo Jalisco

Lechuga, cebolla, limón, tostadas

Caldo de camarón

Esquites - Vaso de 8oz.

(Queso, mayonesa, chile y limón)

Tortitas de cochinita pibil

(Cebolla morada con chile Habanero)

Tortita ahogada de pulled pork



Importante : no aplica prueba de menú.
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio
Contratación mínima, 10 personas

OTROS SERVICIOS

DELIS
MÍNIMO 25 PERSONAS EN
BUFFET
10 PERSONAS EMPLATADO

DELI #1 (BUFFET)

- Ensalada cesar sin pollo con crutones y aderezo
- Crudités (zanahoria, pepino, jícama)
- Ensalada de pasta fría
- Papa saratoga
- Variedad de sandwichería preparada:
 - Focaccia de jamón serrano
 - Chapata de mortadela
 - Baguette roast beef
 - Sandwich de jamón y queso
- Tres variedades de postres en tamaño degustación a sugerencia del Chef
- Café americano para el postre
- Agua de sabor durante la comida

DELI #2 (EMPLATADO)

- Chapata de pechuga de pollo parrillada con jitomate, cebolla con aderezo de mostaza y miel
- Ensalada Rusa
- Papa saratoga
- Postre (una pieza a sugerencia del Chef)
- 1 refresco
- Café americano para el postre

DELI #3 (EMPLATADO)

- Focaccia italiana de jamón serrano, queso mozzarella, jitomate fresco, aderezo al aceite de oliva y balsámico
- Ensalada de ratatouille (calabacitas, berenjenas, jitomate y pimiento morrón)
- Papa saratoga
- Postre (una pieza a sugerencia del Chef)
- 1 refresco
- Café americano para el postre

DELI #4 (EMPLATADO)

- Baguette con salami, corned beef, jitomate, mostaza dijon
- Ensalada de surimi con jitomate, huevo cocido y aceitunas
- Papas Saratoga
- Postre (una pieza a sugerencia del Chef)
- 1 refresco
- Café americano para el postre



Importante : no aplica prueba de menú.
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio
Contratación mínima, 10 personas

OTROS SERVICIOS

BAG LUNCH

DESAYUNO

Incluye: Una opción **deli**, una fruta de mano, un muffin o galleta y un jugo tetrabrick.

COMIDA O CENA

Una opción **deli**, un refresco o agua, bolsita de papas chips y una porción de postre o fruta de mano.



Deli

ELEGIR UNA OPCION

- Baguette de carnes frías
- Marina de atún
- Marina de mole con pollo
- Torta de jamón y queso
- Chapata de jamón y queso
- Torta de pechuga de pollo (**deshebrada**)
- Croissant de jamón y queso
- Sandwich de jamón y queso
- Focaccia de 3 quesos
- Baguette de guiso de champiñones con morrón y queso mozzarella



ORDEN EXTRA MINI ENSALADA

Orden extra de mini porción de ensalada (**7oz**)

Ensalada ratatouille

Ensalada de pasta fría

Ensalada de surimi

Ensalada rusa

IMPORTANTE

El Bag lunch se entrega en **bolsa de papel**
En caso de requerir Box lunch (**caja de cartón**) sumar **+\$ 30.00 por pieza**

Si la entrega de los bag o box lunch requiere de mobiliario, aplicará mesa redonda de banquete o mesa de apoyo, sillas sin funda y mantel liso.

Importante : no aplica prueba de menú
El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.
Precios mas I.V.A, más 15% de servicio
Contratación mínima, 10 piezas

alacarta
banquetes

OTROS SERVICIOS

DESAYUNO, COMIDA O CENA
DE STAFF

DESAYUNO (EMPLATADO)

Incluye: café, jugo, pan dulce y salado

ELEGIR 1 OPCION

- Chilaquiles verdes o rojos con pollo
- Huevos revueltos con Jamón
- Enchiladas de pollo en salsa verde o roja
- Huevos a la mexicana
- Budín de tamal
- Molletes (3 piezas)
- Sincronizadas (2 piezas)

CENA (EMPLATADA)

Incluye: café y agua de sabor

ELEGIR UNA ENTRADA

- Ensalada de Lechuga y Jitomate
- Ensalada de Pasta fría
- Espagueti (a sugerencia del Chef)

ELEGIR UN PLATO FUERTE

- Hamburguesa de res (1 pieza)
- Molletes con queso y jamón (3 piezas)
- Torta de jamón y queso (1 pieza)
- Tacos de guisado (3 piezas)
- Sincronizadas (2 piezas)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

- Desayuno y cena se sirven **sin excepción**, emplatados.
- Comida se sirve emplatada y podrá servirse en buffet a partir de 25 personas, sin cargo adicional.

Estándar de servicio:

- Tablón o mesa redonda, mantel liso, servilleta desechable de lujo y silla sin funda.
- Duración máxima del servicio para garantizar calidad en los alimentos: 3 horas.

Importante:

- Servicio exclusivo para personal de staff, producción, operativo, coordinadores de piso, etc. No podrá servirse para visitantes o asistentes al evento.

Importante : no aplica prueba de menú.

El consumo de alimentos crudos es un riesgo para la salud.

Precios mas I.V.A, más 15% de servicio

COMIDA (EMPLATADA O BUFFET)

Incluye: barra de ensalada, pan o tortillas y agua de sabor.

BARRA DE ENSALADAS

- Variedad de lechugas
- Jitomate en cubos
- Pepino
- Cebolla morada
- Aderezo de la casa

ELEGIR UNA SOPA

- Sopa de fideo
- Crema de elote
- Sopa de verduras
- Crema de frijol
- Sopa de lentejas

ELEGIR UN PLATO FUERTE

- Mole de olla
- Fajitas de res o pollo a la mexicana con papas
- Fajitas de pechuga de pollo con mole
- Cerdo al pastor
- Pescado a la veracruzana
- Pechuga de pollo a la plancha
- Albóndigas de res o pollo en salsa de jitomate y chipotle
- Lasaña de verduras en salsa pomodoro
- Lasaña napolitana en salsa de jitomate y mejorana

A ELEGIR DOS GUARNICIONES:

- Frijoles refritos
- Verduras asadas
- Papa al gusto del Chef
- Arroz

A ELEGIR UN POSTRE:

- Flan
- Gelatina
- Arroz con leche
- Barra de amaranto

COFFEE BREAK

SERVICIO DE CAFÉ BÁSICO

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan.



SERVICIO DE CAFÉ AMPLIADO REGULAR

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan, crudités y botana regular (papas, palomitas, mix de cacahuates o chicharrones).

SERVICIO DE CAFÉ AMPLIADO PREMIUM

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan, crudités y botana premium (mix de nueces, almendras y frutos secos).



COFFEE BREAK

Precios considerando que haya otros AyB contratados dentro del mismo evento.

SERVICIO DE CAFÉ BÁSICO

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan.



SERVICIO DE CAFÉ AMPLIADO REGULAR

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan, crudités y botana regular (papas, palomitas, mix de cacahuates o chicharrones).

SERVICIO DE CAFÉ AMPLIADO PREMIUM

INCLUYE:

Café, té, refrescos, agua, galletas y/o pan, crudités y botana premium (mix de nueces, almendras y frutos secos).



COFFEE BREAK



RECESOS DE CAFÉ

INCLUYE:

- Café y té
- Café, té galletas o pan dulce
- Café, té, refrescos y agua
- Café, té, refrescos, agua y galletas y/o pan
- Café, té, refrescos y antojitos mexicanos (3 piezas de mini quesadillas, mini pambazo o taquitos dorados de pollo)
- Café, té, refrescos, agua y delis (dos piezas por persona)
- Café, té, chocolate, refrescos, agua y mini tamales

RECESO CONTINENTAL

INCLUYE:

- Jugo de naranja, toronja, zanahoria o verde
- Fruta de temporada rebanada o cóctel de fruta
- Yogurt o queso cottage, miel y granola
- Pan dulce
- Café americano
- Tés surtidos

RECESO MEXICANO

INCLUYE:

- Jugo de naranja, zanahoria, piña o mandarina (en temporada)
- Platón de fruta de temporada
- Yogurt, granola y miel
- Mini tamales (orden de 2 piezas)
- Mini quesadillas surtidas (orden de 3 piezas)
- Pan dulce mexicano
- Atole, café de olla y chocolate

SERVICIO DE CAFÉ POR ARTÍCULO



Termos de café con 10 tazas
Termos de agua caliente con 10 tazas (Té incluido)
Té por taza
Twining té por taza
Termos de café con 50 tazas
Termos de café con 100 tazas
Termos de agua caliente con 50 tazas (Té incluido)
Termos de agua caliente con 100 tazas (Té incluido)
Jarra de jugo de naranja natural (8 vasos)

Pan danés (2 piezas)
Galletas (8 piezas)

Los artículos antes enlistados, no se pueden utilizar para arman servicios de café continuos, son para contratación individual.

Sandwich de jamón y queso (dividido en 4 piezas)
Mini torta de jamón y queso (orden de 2 piezas)
Mini Ciabatta de jamón de pavo y queso Manchego (orden de 2 piezas)
Mini Hojaldre de pollo y mole (orden de 2 piezas)
Mini Ciabatta de queso de cabra y aceitunas (orden de 2 piezas)
Mini Ciabatta caprese con queso mozzarella, tomate en rebanadas, albahaca, aceite de oliva (orden de 2 piezas)
Mini Ciabatta con jamón ahumado con queso Gouda (orden de 2 piezas)
Mini Ciabatta de Roast Beef (orden de 2 piezas)
Mini Croissant de salmón ahumado, queso crema y cebollino (orden de 2 piezas)
Orden de embutidos y queso
Crudités (orden por persona)
Coctel de fruta de temporada con Miel y Granola
Variedad de fruta entera (2 piezas)
Botana regular (papas chips, palomitas, chichárrones, cacahuates) orden por persona
Botana premium (variedades de nueces, almendras, frutos secos) orden por persona