



Menús para eventos 2016



Box lunch

Opción | 1

Sándwich de jamón

Fruta de mano

Bolsa de papas fritas

Refresco de lata o jugo tetra pack

Opción | 2

Club sándwich

Fruta de mano

Bolsa de papas fritas

Refresco de lata o jugo tetra pack

Opción | 3

Pepito de filete (150 grs)

Fruta de mano

Bolsa de papas fritas

Refresco de lata o jugo tetra pack



Canapés | mínimo 30 personas

Canapés calientes

Papa cambray rellena de bolognesa
Dedos de pescado empanizados
Alitas de pollo BBQ
Quiche de tocino
Salchichas a la BBQ
Mini quesadillas de chilorio
Mini quesadillas de champiñones
Dedos de queso frito
Empanaditas argentinas (de hojaldre con picadillo)

Canapés fríos

Mini brocheta de jamón y aceituna
Mini brocheta de queso y piña
Rollitos de jamón
Mini brocheta de fruta
Champiñones rellenos de dip de jalapeño
Papa cambray en escabeche
Palitos de apio con queso roquefort
Dedos de queso enchilado
Cuernitos rellenos de ensalada
Vol au vent con Mouse de champignon



Canapés mexicanos

Mini tostadas de salpicón de res
Sopecitos
Pambazos de papa y cilantro
Burritos de machaca
Mini flautas de pollo
Mini hojaldre de chorizo con papa
Mini chalupas de pollo
Guacamole con totopos ó chicarrón
Alitas de pollo BBQ
Gorditas de frijol con queso
Sincronizadas

Canapés de lujo fríos

Vol au vent de mouse de salmón y ajonjolí
Canapé de camarón
Roseta de salmón ahumado
Perlas de melón con jamón serrano
Queso de cabra a las finas hierbas
Espárragos con jamón serrano
Conitos de salami con queso
Perlitas de queso crema al perejil

Canapés de lujo calientes

Mini brochetas de filete
Hojaldre con queso y camarón
Dedos de pescado al coco
Quiche de jamón serrano y espinacas
Champiñones al vino blanco
Mini crepa de atún
Camarones tempura
Mini empanada de queso ricotta
Vol au vent de jaiba
Ravioles de espinaca con queso
Quiche Lorraine
Empanadita gallega



Canapés dulces

Mini muffin de plátano
Brochetas de frutas (bombón, fresa y uva)
Bolitas de nuez con chocolate
Brownie chocolate
Fresas cubiertas de chocolate
Envuelto de ate de membrillo con queso manchego



Coffee Break

Continuo 1 hora |

Café, té, variedad refrescos, agua embotellada y galletas.

Continuo 4 horas |

Café, té, variedad refrescos, agua embotellada y galletas.

Continuo 8 horas |

Café, té, variedad refrescos, agua embotellada y galletas.

Recesos (garantía mínima 10 personas)

30 minutos |

Café, té, refrescos, pastas, agua embotellada crudites (pepino, jícama y zanahoria)

Mexicano 30 minutos |

Café, té, agua de sabor, mini sopes, mini quesadillas, dulces mexicanos

Complementos | c/u para 10 personas

Jarra de jugo fresco de temporada o naranja

Charola de fruta de temporada rebanada
(Incluye yogurt, granola y miel)

Charola de pan dulce surtido

Crudites (pepino, jícama y zanahoria)



Charola de carnes frías (jamón, pavo, salami, lomo canadiense, queso manchego y philadelphia)

Charola mexicana
(Flautitas, quesadillitas, sopecitos, acompañados de salsa mexicana)

Charola de mini hotdogs ó finger sándwich

Charola de fruta de mano (manzana, pera, uva y plátano)

Sándwich | c/u

Club sándwich acompañado de papas a la francesa

Pepito de filete de res acompañado de papas a la francesa

Hamburguesa de res con queso, acompañado de papas a la francesa



Comidas y Cenas Buffet

50 personas mínimo |

Buffet a

Ensaladas
Crema de elote o
Sopa de hongos
Arroz a la mexicana
Cochinita pibil
Pollo en mole
Puntas al albañil
Chicharrón en salsa verde
Papas con chorizo
Nopalitos
Frijoles refritos
Variedad de salsas
Dulces mexicanos
Gelatina

Buffet b

Ensaladas
Crema de berros con tocino o
Sopa potosina
Puré de papa al pimiento rojo
Quesadillas fritas
Calabacitas rellenas de elote
Ejotes con ajonjolí
Milanesa de pollo empanizada
Fajitas de arrachera
Lomo de cerdo en salsa de romero
Filete de pescado
Cocadas
Flan de caramelo
Pastel de queso con frutas



Buffet c

Barra de ensaladas
Sopa de queso y rajas o
Crema conde
Papa gajo
Champiñones al romero
Arroz primavera
Pechuga poblana
Chuletas marinadas con chile rojo
Puntas stroganoff
Pescado alcaparrado
Pay de queso con frutos
Gelatina mosaico
Pan de elote



Comidas y/o cenas

Res |

Crema de poro tierno con fritura de jamón serrano y almendra entera
Rib eye (400 grs) a la parrilla con puré de papa y pimientos asados
Quemada de caramelo tres leches
Café o té

Res |

Ensalada de berenjena con atún y queso fresco acompañada de vinagreta de manzana
Corazón de filete (220 grs) en salsa de vino tinto
Pastel tiramisú
Café o té

Res |

Sopa de tortilla
Arrachera (250 grs) acompañada de guacamole, cebollitas cambray y frijoles con totopos
Sorbete napolitano
Café o té

Pollo |

Ensalada de tres lechugas acompañada de queso manchego con palmitos y vinagreta de espárragos trigueros
Suprema de pollo (250 grs) ceciliana a la parrilla
Manzana cascada al horno
Café o té



Pollo |

Ensalada mixta de la casa
Paillard (220 grs) al vino blanco
Hojaldre de manzana con sorbete de vainilla
Café o té

Pollo |

Ensalada cesar de tomate con lechugas mixtas
Pechuga rellena (250 grs) de queso crema y espinaca tierna
Helados varios
Café o té

Pescado |

Ensalada de pollo con vegetales y un toque de albahaca
Filete de huachinango (200 grs) en salsa verde con camarones
Cheese cake de zarzamora
Café o té

Pescado |

Regatone a la rabiatta con aceitunas negras
Salmón (230 grs) bajo su costra en salsa de uvas
Hojaldre de pera con sorbete de chocolate
Café o té

Pasta |

Ensalada de cogollos con línea de salmón
Ravioles rellenos de ternera en salsa florentina
o canelones rellenos de requesón en salsa de cilantro
o linguinni a la rabiata
Ensalada de frutos de temporada
Café o té



Desayunos Buffet

40 personas mínimo |

Buffet mexicano

Variedad de jugos frescos
Selección de fruta rebanada
Barra de yogurt y cereales mixtos
Granola y miel
Huevos revueltos en salsa poblana
Puntas a la mexicana
Chicharrón en salsa verde
Chilaquiles rojos con pollo
Frijoles refritos
Pan dulce y pan blanco
Hot cakes con miel maple
Mantequilla y mermelada
Café, té o leche

Buffet americano

Variedad de jugos frescos
Selección de fruta rebanada
Barra de yogurt y cereales mixtos
Granola y miel
Bagels con queso crema
Huevos revueltos naturales
Guarniciones:
Jamón, tocino y salchicha
Papa hashbrown
Hot cakes con miel maple
Pan dulce, pan blanco
Salsa catsup y variedad de salsas
Mantequilla y mermelada
Café, té o leche



Buffet continental

Jugo de naranja o de fruta de temporada

Variedad de fruta de temporada

Yogurt natural y de sabores

Granola y miel

Queso cottage

Cereales surtidos

Variedad de pan dulce

Pan blanco

Mantequilla y mermelada

Leche entera

Café, té o leche



Desayuno infantil

Infantil |

Jugo de naranja
Plato chico de fruta de temporada
Pan dulce y salado
Mantequilla y mermelada
Leche fría o con chocolate

A elección |

Huevos (2) revueltos con jamón
Mini hot cakes con miel de maple
Mini crepas (2) rellenas de queso crema y nueces
Mini croissant (2) relleno de pechuga de pavo y queso mozzarella



Desayunos vegetarianos

Todos incluyen |

Jugo fresco, fruta rebanada de temporada, pan dulce y salado, mantequilla y mermelada, café, té o leche

Enchiladas |

De queso panela con salsa pasilla y frijoles refritos

Queso Panela |

Asado con jitomate y nopal, acompañado de salsa de flor de calabaza y frijoles refritos

Crepas |

De queso oaxaca y champiñón con salsa cremosa de tomatillo acompañado de frijoles refritos

Claros |

Revueltas con rajas, calabaza y queso panela con salsa de chile guajillo



Desayunos

Mínimo 15 personas

Todos Incluyen |

Jugo fresco, fruta rebanada de temporada, pan dulce y salado, mantequilla y mermelada, café, té o leche

Americano |

Dos huevos (2 pzas) al gusto (fritos, rancheros, revueltos o al albañil)

Poblano |

Huevos revueltos (2 pzas) con salsa de chile poblano y rajas, frijoles refritos y nopales asados

Norteño |

Huevos revueltos (2 pzas) con machaca, frijoles refritos y cebolla rostizada, acompañados de salsa norteña y tortillas de harina

Veracruzano |

Enchiladas rellenas (3 pzas) de huevo a la mexicana bañadas con salsa de fríjol acompañadas de chorizo



Español

Tortilla (3 pzas) de huevo con pimienta, cebolla y papa con guarnición de espinaca y jitomate acompañado con salsa de vino blanco

Mexicano

Puntas de filete (150 grs) a la mexicana en chipotle o albañil acompañado de tortillas de maíz

Tradicional

Chilaquiles con pollo (rojos o verdes) acompañados de frijoles refritos

O

Huevos revueltos (2 pzas) acompañados de steak de jamón rebanado y papas o tocino frito y papas

Omelets (2 pzas)

Todos Incluyen |

Jugo fresco, fruta rebanada de temporada, pan dulce y salado, mantequilla y mermelada, café, té o leche

Relleno a Elección |

Jamón,
Queso,
Champiñones,
Jamón y queso,
Espinacas y queso philadelphia

Especial |

De salmón (35 grs) y queso philadelphia acompañado de papa hashbrown

o

De espárragos con queso crema, acompañado de jitomate asado y nopales

Crepas |

3 piezas gratinadas
Relleno a elección

Flor de calabaza o champiñones o pollo a la mexicana o jamón y queso con guarnición de frijoles refritos bañadas en salsa



Bar Abierto

Importada

Brandy Torres X, Vodka Wyborowa, Whisky Etiqueta Roja, J&B, Tequila José Cuervo tradicional, Ron Bacardí Solera, Ginebra Beefeater, Vino blanco Blanc de Blanc's de Domecq, Vino tinto Cabernet Sauvignon, Vino blanco L.A. Cetto, cerveza, jugos y refrescos.

Nacional

Brandy Don Pedro, Ron Bacardi blanco y Añejo, Vodka Smirnoff, Tequila Cuervo especial, Ginebra Oso Negro, Vino blanco Blanc de Blanc's Domecq, Vino tinto L.A. Cetto Cabernet Sauvignon, cerveza, jugos, refrescos.

1 hora | consumo ilimitado

Importado

Nacional

2 horas | consumo ilimitado

Importado

Nacional

3 horas | consumo ilimitado

Importado

Nacional

5 horas | consumo ilimitado

Importado

Nacional

Descorches

Por persona | mezcladores de dieta, sabor (355 ml) y agua embotellada (500 ml)

5 horas

Por botella | vino

Botella

Por botella | nacional

Incluye 6 mezcladores (355 ml) y hielo

Por botella | importada

Incluye 6 mezcladores (355 ml) y hielo

Bebidas | extras

Refresco (355 ml)

Agua embotellada (500 ml)

Jarra naranjada o limonada (2.070 ml)

Cerveza nacional (355 ml)



Menú infantil

Infantil |

Primer Tiempo

Consomé con arroz y pollo o sopa de pasta

A elección |

Hamburguesa (80 grs) de res

Nuggets (6 pzas) de pollo

Hot- dog

Acompañados con papas a la francesa

Taquitos de pollo con frijoles refritos y queso

Agua de sabor

Postre

Helado



Menús Paquete Ejecutivo

(Elegir entrada, plato fuerte y postre)

Entrada |

SOPAS

De flor de calabaza con setas
Minestrón
De ajo
De pescado
Caldo norteno de res

CREMAS

Apio con almendras
Nuez con perejil
Tomate asado y jamón serrano
Lentejas con verduras

ENSALADAS

Campesina de verdura con queso panela
De atún
De pasta fría con jamón y apio

Plato fuerte |

PESCADO

Adobado con trigo y ensalada
Al vapor con nopales y arroz y un toque de albaca

CERDO

Carrilera al horno con puré de papa y verdura

RES

Filete con salsa de pimientos
Alambre con tocino y pimientos gratinados
Medallones en salsa de tamarindo y ajillo

POLLO

Suprema rellena de queso, almendra y espinaca
Enmoladas con sésamo frito
Barbacoa al horno con papa cambray
Sabana gratinada con ensalada y guacamole



Postre |

Ravioles de chocolate
Crepas de cajeta
Mil hojas con frutos rojos
Profiterol con helado de vainilla y salsa de chocolate
Tarta de chocolate con pistache
Espumoso de papaya con frutos secos

Comida Buffet (a partir de 40 personas)

BUFFET A

Ensalada de la casa 3 estaciones
Sopa azteca
Crema de tomate frito y berenjena
Verduras al vapor
Arroz a la veracruzana
Tomate relleno de salami
Papa cambray al mojo
Pescuezo de res en salsa verde
Pollo frito con cebollitas
Pescado empapelado a la talla
Pulpa de cerdo a los tres chiles
Pan de zanahoria
Flan de queso
Ensalada de manzana

BUFFET B

Ensalada 3 estaciones
Crema de esparrago triguero
Sopa de res nortea con hierba santa
Brócoli salteado de pimientos asados
Papa de crema
Arroz blanco con champiñones
Fetuccinni al corzo con tocino
Enchiladas de mole
Cerdo en salsa pasilla
Pescado en salsa de cacahuete
Gelatina sabor
Flan de la casa
Pastel de queso



Paquete Ejecutivo

Mínimo para 10 personas

Incluye:

- Servicio de café continuo, té, agua embotellada, refrescos y pastas finas.
- Por la mañana un servicio de pan dulce y por la tarde un servicio de botana salada (cacahuates y frituras) ó crudites (pepino, jícama y zanahoria)
- Comida de 3 tiempos o Buffet* incluye agua de sabor y café americano.
- Renta y montaje de salón por 8 horas
- Internet Inalámbrico dentro del salón
- Estacionamiento en cortesía para el coordinador del evento

*El buffet aplica para mínimo 40 personas.



Por Botella | incluye 6 mezcladores (355 ml)

Ron | Capacidades

Bacardi blanco	750 ml
Bacardi añejo	750 ml
Bacardi solera	750 ml
Appleton estate	750 ml
Appleton especial	750 ml

Whisky |

Buchanan'S 12 años	750 ml
Chivas Regal 12 años	750 ml
Johnnie Walker negra	750 ml
Johnnie Walker roja	750 ml
J & B	750 ml

Vodka |

Absolut azul	750 ml
Stolichnaya	750 ml
Wyborowa	750 ml
Smirnoff	1000 ml

Brandy |

Torres X años	700 ml
Terry centenario	750 ml
Fundador	700 ml

Anís |

Chinchón dulce	1000 ml
Chinchón seco	1000 ml

Tequila |

Don Julio reposado	750 ml
Tres generaciones	750 ml
Herradura reposado	950 ml
Centenario reposado	950 ml
Herradura blanco	950 ml
Cazadores reposados	750 ml
Cuervo tradicional	950 ml
Jimador	950 ml



Vino tinto

México | por botella

Cabernet Sauvignon xa Domecq

Chateau Domecq Pedro Domecq

Cabernet Sauvignon la Cetto

Monte Xanic Cabernet Sauvignon

Capacidades

750 ml

750 ml

750 ml

750 ml

España | por botella

Marqués de Cáceres

Marqués de Riscal

Cune crianza

750 ml

750 ml

750 ml

Vino blanco

México | por botella

Blanc de blanc's xa Domecq

La Cetto Fumé blanc

Chateau Domecq

750 ml

750 ml

750 ml

España | por botella

Marqués de Riscal

Marqués de Cáceres

750 ml

750 ml

Champaña

Vino espumoso |

Dom perignon brut

Moët & Chandon

Veuve Clicquot ponsardin

750 ml

750 ml

750 ml