

KIT DE BANQUETES

ESPACIO **MIL500**



# *DESAYUNO*

## SERVICIO A LA MESA

### CONTINENTAL

- Chocolate de Mesa
- Fiambres Locales; Queso Panela, Queso Fresco y Queso Adobera

### REGIONAL (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Chilaquiles Rojos con Pollo al Grill, Frijoles Refritos, Aguacate, Rábano Sandía, Brote de Cilantro, Queso y Crema Frescos de Rancho.
- Chilaquiles en Crema de Poblano con Pechuga de Pollo al Grill o Huevo al Gusto, Aguacate, Brote de Cilantro, Queso y Crema Fresco de Rancho.
- Omelette con Queso de Tapalpa y Flor de Calabaza con Salsa de Frijol Negro.
- Omelette con Champiñones, Chorizo y Salsa Cremosa de Espinacas.
- Enfrijoladas de Pollo con Queso & Crema Fresco de Rancho y Panela Asada.
- Enchiladas Verdes Cremosas Gratinadas con Queso Manchego, Crema Fresca, Cebolla Morada y Aguacate.

### INTERNACIONAL (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Omelette de Salmón Ahumado, Queso de Cabra Natural y Crema de Hinojo.
- Omelette de Corned Beef y Queso Mozzarella Fresco Acompañado de Mil Hojas de Papa con Chimichurri de Menta.
- Steak & Eggs: Panela Fresca Asada, Cebollita Guisada con Champiñón, Papa Cambray, Huevo al Gusto y Arrachera.
- Trilogía de Crepas (Queso Adobera Fresco, Huitlacoche y Elotitos Tiernos) en Salsa Tomate Rostizado.
- Bagel Regional: Salmón Curado en Hierbas Mexicanas, Alcaparrón, Queso Crema, Cebolla Morada y Salpicón de Rábano.
- Bagel con Tomate Heirloom, Espinacas Baby, Jamón Serrano, Burrata y Vinagreta de Tomillo Fresco.
- Huevos Benedictinos con Selva Negra y Papa Hash Brown casera.

### Todos Nuestros Desayunos Incluyen:

- Jugo de Naranja, Verde, Zanahoria o Toronja.
- Bowl de Fruta de Temporada Regional con Yogurt Griego y Semillas.
- Pan dulce y Pan Salado Hecho en Casa
- Mermeladas Artesanales, Compotas Frutales y Mantequilla.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

### HEALTHY (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Omelette de Claras con Verdolagas y Salteado de Espárragos con Cherry.
- Omelette de Claras, Queso Panela Fresco y Salsa Virgen de Tomate y Albahaca.
- Omelette de Claras Relleno con Pechuga de Pavo Ahumada y Queso Crema Acompañado con Verduras Rostizadas en Aceite de Olivo.
- Chilaquiles Verdes de Tortilla Nopal Horneada con Pechuga de Pollo al Grill.
- Claras de Huevo Revueltas con Calabacita y Espárrago Acompañado de Rebanadas de Tomate Heirloom y Aguacate.

# BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS - SERVICIO POR 2 HORAS)

## MEXICANO

### BARRA FRÍA

- Variedades de Fruta Rebanada y 3 Variedades de Fruta de Mano.
- Queso Cottage o Ricotta, Yogurt Natural o Sabor.
- Panadería Mexicana, Pan salado, Miel de abeja.
- Mantequilla de la Casa a Elección: Ajo con Cilantro, Naranja con Guajillo o Natural.
- Café de la Olla, Chocolate de Mesa.
- Variedad de Carnes Frías y Quesos Locales Acompañados de Pickles & Chutney.

### BARRA CALIENTE

- Hot Cakes o Waffles.
- Rajas Poblanas a la Crema con Elote Tierno.
- Molletes de Frijoles Gratinados con Pico de Gallo.
- Huevos al Gusto: Revueltos Naturales o Mezclados.
- Selección de Chilaquiles: Rojos, Verdes o Poblanos con Pollo.
- Mil Hojas de Papa Bañadas en Cremoso de Finas Hierbas Mexicanas (Cilantro y Epazote).
- Frijoles Charros o Puercos.
- Papita Cambra y Adobada.
- Variedad de Salsas.

### Todos Nuestros Desayunos Incluyen:

- Jugo de Naranja, Verde o Temporada.
- Selección de Yogurt Natural, Light y Sabor.
- Selección de Pan dulce y Pan Salado Hecho en Casa.
- Variedad de Cereales y Granola Hecha en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado, Té o Infusiones, Variedad de Leche.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

## INTERNACIONAL

### BARRA FRÍA

- Parfaits de Frutos Rojos de Jalisco.
- Variedades de Fruta Rebanada y Variedad de Fruta de Mano.
- 2 variedades de Antipasto Fríos a Elección: Bruschettas o Tapas.
- Quesos y Carnes Frías.
- Salmón Curado.
- Selección de Postres (3 Opciones).
- Mantequilla a Elección y/o Natural. Finas Hierbas, Naranja y Guajillo, Ajo.
- Infusiones y Café Helado.

### BARRA CALIENTE

- Hot Cakes, Waffles o Tostado Fránces a Elección.
- Omelette al Gusto (2 Proteínas y 1 Lácteo).
- Huevos Revueltos Naturales o Mezclados.
- Crepas Rellenas de Pollo Ahumado en Salsa de Elote.
- Salchicha Desayuno de Cerdo.
- Vegetales de la Huerta al Grill.
- Papas Confitadas al Romero.
- Frijoles Charros o Puercos.
- Variedad de Salsas.

### COMPLEMENTOS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Barbacoa de Res
- Cochinita Pibil
- Paella Valenciana

### Todos Nuestros Desayunos Incluyen:

- Jugo de Naranja, Verde o Temporada.
- Selección de Yogurt Natural, Light y Sabor.
- Selección de Pan dulce y Pan Salado Hecho en Casa.
- Variedad de Cereales y Granola Hecha en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado, Té o Infusiones, Variedad de Leche.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

## HEALTHY

### BARRA FRÍA

- Yogurt Bebible (2 Opciones).
- Muesli Vegano.
- Variedad de Fruta de Temporada (4 Opciones).
- Variedad de Fruta de Mano (3 Opciones).
- Pan de Caja Gluten Free (2 Opciones).
- Jocoque, Requesón y Panal de abeja.
- Infusión de Cítricos y Menta.
- Budín de Chía.  
Ensalada Verde (Mix de Lechugas con Vinagreta Balsámica).

### BARRA CALIENTE

- Tomates Rostizados Rellenos de Claras de Huevo con Espinacas.
- Omelette de Claras de Acelgas con Tomate y Queso Cotija.
- Coliflor Rostizada con Salsa de Yogurt Griego y Cilantro.
- Toast a Eleccion: Champiñon y Pesto, Huevo y Queso Brie, Tzatziki con Salmón.
- Queso Fresco a la Plancha y Sobre Salsa Virgen de Tomate.
- Eleccion de Chilaquiles con Totopo de Nopal Horneado con Pechuga de Pollo al Grill o Huevo de Libre Pastoreo.
- Hot cakes de Chía o Avena.
- Tostadas de Maíz Horneadas.
- Salsa de Tomate Rostizado y Salsa de Pesto de Menta.

### Todos Nuestros Desayunos Incluyen:

- Jugo de Naranja, Verde o Temporada.
- Selección de Yogurt Natural, Light y Sabor.
- Selección de Pan dulce y Pan Salado Hecho en Casa.
- Variedad de Cereales y Granola Hecha en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado, Té o Infusiones, Variedad de Leche.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

## SOCIAL

### BARRA FRÍA

- Yogurt (2 Opciones).
- Muesli con Granola Hecha en Casa
- Variedad de Fruta Rebanada.
- Variedad de Fruta de Mano.
- Muffin, Tartaleta o Panqué.
- Fiambres a Elección (3 Carnes y 3 Quesos).
- Infusión a Elección.

### BARRA CALIENTE

- Huevos Benedictinos.
- Omelette de Claras con Verdolagas y Espinaca.
- Quiche de Vegetales.
- Bisquet de Camarón.
- Panela de Tapalpa Oreada con Salsa Virgen de Tomate.
- Toast de Hummus de Aguacate.
- Croque-Madame.
- Pan de Pita.
- Tortilla Española.

### Todos Nuestros Desayunos Incluyen:

- Jugo de Naranja, Verde o Temporada.
- Selección de Yogurt Natural, Light y Sabor.
- Selección de Pan dulce y Pan Salado Hecho en Casa.
- Variedad de Cereales y Granola Hecha en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado, Té o Infusiones, Variedad de Leche.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).



# ESTACIONES EN VIVO PARA BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS)

## ESTACIÓN DE SMOOTHIES

- Variedad de Yogurt con Fruta a su Elección: Fresa, Plátano, Frutos Rojos, Mango.  
Toppings: Granola, Avena, Miel de Abeja.

## ESTACIÓN DE CREPAS

- Variedad de Crepas Dulces y Saladas.  
Variedad de Toppings.

## ESTACIÓN DE HOT CAKES

- Hot Cakes con Cajeta, Miel de Abeja, Maple y Berries.  
Variedad de Toppings.

## ESTACIÓN DE HUEVOS AL GUSTO

- Huevos en Omelette, Revueltos y Estrellados.  
Naturales, a la Mexicana, con Tocino y con Jamón.  
Variedad de Toppings.

## ESTACIÓN DE CHILAQUILES

- Chilaquiles con Pollo o Arrachera.  
Salsa Verde, Salsa Guajillo, Salsa Ranchera.  
Variedad de Toppings.

Aporte un Valor Agregado a su Buffet con Deliciosas Estaciones en Vivo para Deleitar a sus Invitados.



# *BRUNCH*

# BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS - SERVICIO POR 2 HORAS)

## BARRA FRÍA

- Opción de Jugo: Naranja, Verde, Zanahoria o Temporada
- 1 Infusión o Café Helado.
- 3 Variedades de Sabor de Yogurt Batido.
- 2 variedades de Yogurt Bebible.
- Granola Hecha en Casa.
- Variedad de Fruta del Huerto de Temporada Rebanada.
- Variedad de Fruta de Mano.
- 2 Ensaladas Preparadas.
- Barra de Toppings con Aderezos y Vinagretas.
- Estación de Licuados.
- Quesos y Carnes Frías.
- Pan Dulce y Pan Salado.
- Mantequilla Natural o Compuesta.
- Panal de Abeja.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.

## BARRA CALIENTE

- Estación de Huevos al Gusto.

## LIGERO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Hot Cakes.
- Pan Francés.
- Waffles.

## Servicio Incluye:

- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

## CREMA (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Hongos Silvestres.
- Verde de Vegetales.
- Flor de Calabaza.
- Espinacas.
- Calabaza de Castilla.
- Brócoli.

## SOPA (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Caldo Tlalpeño.
- Frijoles Charros.
- Fideo Seco al Chipotle.

## PLATO FUERTE (ELEGIR HASTA 4 OPCIONES)

- Barbacoa Estilo Jalisco.
- Birria Tatemada de Chivo.
- Carne en su Jugo.
- Menudo Jalisciense.
- Pancita en Salsa de Tomatillo.
- Lengua de Res.
- Pollo con Mole.
- Carnitas de Cerdo.

### GUARNICIONES (ELEGIR HASTA 4 OPCIONES)

- Chilaquiles.
- Frijoles Refritos.
- Papas Adobadas.
- Arroz Rojo.
- Vegetales del Huerto Rostizados.
- Quesadillas Fritas.

### OPCIONES VEGETARIANAS (ELEGIR HASTA 2 OPCIONES)

- Sopa de Tortilla.
- Enchiladas de Papa en Salsa de Frijol.
- Verdolagas.
- Portobello al Gratin.
- Lasagna de Hongos.
- Torre de Berenjena con Tomate Deshidratado y Queso Tofu.

### POSTRES (ELEGIR HASTA 3 OPCIONES)

- Crepas y Helados.
- Mil Hojas.
- Crème Brûlée de Rompope.



# COFFEE BREAK

# RECESOS & CONTINUOS

## ESSENCIAL POR LA MAÑANA

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Jugo Natural a Elegir 1 Opción: Naranja, Verde, Zanahoria, Toronja o Temporada.  
Surtido de Pan Dulce Hecho en Casa.  
Copa de Fruta con Yogurt Griego y Granola Hecha en Casa o Brocheta de Fruta de Temporada.

## POR LA TARDE

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Refrescos, Agua Embotellada y Agua Infusionada.  
Surtido de Galletas Caseras o Pan Dulce Hecho en Casa.  
Mix de Botana Seca.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**  
**Servicio Mautino & Vespertino 8 Horas**

## INTUITIVO POR LA MAÑANA

- Café Regular, Café Descafeinado, Variedad de Té, Chocolate Caliente.  
Jugo Natural a Elegir 1 Opción: Naranja, Verde, Zanahoria, Toronja o Temporada.  
Quesadillas Fritas con Champiñones.  
Mini Tamales Salados.  
Pan Dulce Hecho en Casa.  
Copas de Frutas del Huerto de Temporada.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**

## POR LA TARDE

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Refrescos y Agua Embotellada.  
Mini Wrap de Pollo Crujiente con Mix de Lechugas y Aderezo de Yogurt Griego.  
Mini Tacos Dorados.  
Churros y Pastel de Elote con Salsa de Caramelo.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**  
**Servicio Mautino & Vespertino 8 Horas**

## AUTÉNTICO POR LA MAÑANA

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Jugo Natural a Elegir 1 Opción: Naranja, Verde, Zanahoria, Toronja o Temporada.  
Croissant de Jamón, Queso, Tomate, Lechuga y Mayonesa de Chipotle.  
Copas de Parfait de Frutos Rojos de Jalisco.  
Barras Energéticas Hechas en Casa.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**

## POR LA TARDE

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Refrescos y Agua Embotellada.  
Mini Bagel de Salmón Ahumado con Queso Crema.  
Bomba de la Barceloneta (Croquetas).  
Trufas.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**  
**Servicio Mautino & Vespertino 8 Horas**

## NATURAL POR LA MAÑANA

- Café Regular, Café Descafeinado, Variedad de Té y Chocolate Caliente.  
Jugo Natural a Elegir 1 Opción: Naranja, Verde, Zanahoria, Toronja o Temporada.  
Mini Bagel de Salmón Ahumado con Queso Crema y Alcaparrón.  
Copas de Parfait de Frutos Rojos de Jalisco.  
Crudités de Frutas y Vegetales.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**

## POR LA TARDE

- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.  
Agua con Menta y Chía, Agua de Limón y Pepino.  
Mini Bowl de Quinoa con Frutos Secos.  
Wrap de Pollo con Vegetales a la Parrilla.  
Muffin Integral de Moras.  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 4 Horas**  
**Servicio Mautino & Vespertino 8 Horas**

# COMPLEMENTOS

## COMPLEMENTOS (SE SIRVEN 3 PIEZAS DE SU ELECCIÓN)

### DULCES

- Mini Tarta de Manzana.
- Pastel de Elote con Salsa de Caramelo.
- Panqué de Plátano.
- Pastel de Chocolate.
- Trufas.

### SALADOS FRÍOS

- Finger Sándwich (De Atún, Jamón & Queso, Pollo, Mozzarella & Aguacate).
- Botana Seca: Palomitas y Cacahuates.
- Chips de Vegetales: Camote, Zanahoria, Betabel y Mix de Frutos Secos.
- Crudivés de Verduras (Jícama, Pepino y Zanahoria).
- Fruta de Mano.
- Mini Copa de Fruta.

### SALADOS CALIENTES

- Empanadas Argentinas.
- Mini Burritas de Tinga de Pollo.
- Mini Baguette de Jamón con Queso, Jitomate y Aguacate.
- Sticks de Queso Mozzarella y Salsa de Curry.
- Mini Baguet Artesano con Hummus de Garbanzo y Berenjenas. .
- Gyro de Cerdo Confitado con Aderezo de Yogurt Griego y Eneldo.
- Wrap de Mousse de Tomates Deshidratados, Mix de Lechugas, Radicchio, Cebollas Fritas, Tierra de Aceituna y Vinagreta Cítrica.
- Pepito de Arrachera con Queso Mozzarella Fresco y Ensaladade Cilantro.



# ADICIONALES

## JARRA DE JUGO NATURAL 1L (4 VASOS)

- Naranja, Toronja, Zanahoria, Verde, Temporada.

## TERMO DE CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO (4 TAZAS)

## CANASTA DE PAN DULCE (4 PIEZAS)

## CANASTA DE FRUTA DE MANO (10 PIEZAS)

- Manzana, Pera, Plátano, Uvas, Durazno, Mandarina, Temporada.

## CHAROLA DE FRUTA REBANADA PARA 4 PERSONAS

- Incluye Yogurt, Queso Cottage y Granola Hecha en Casa.

## CLUB SÁNDWICH

- Incluye Papas a la Francesa o Papa Gajo Cajún.

## HAMBURGUESA DE RES

- Incluye Papas a la Francesa o Papa Gajo Cajún.

## TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS PARA 10 PERSONAS

- Incluye Pan Artesanal, Aceitunas y Frutos Secos.

## BEBIDA INDIVIDUAL

- Taza de Café Americano, Taza de Café Descafeinado o Botella de Agua.

Taza de Café Expreso o Taza de Café Capuchino.

Carajillo.

Refresco de Lata.



# COMIDAS & CENAS

# SERVICIO A LA MESA

## CREMAS Y SOPAS

- Crema de Pimiento Rojo, Canelón de Calabaza y Coral de Betabel.
- Crema de Tomate Rostizado y Queso de Cabra.
- Crema de Hongos a la Cerveza.
- Crema de Almejas Servido en Pan Campesino.
- Crema de Flor de Calabaza con Fritura de Tortilla y Queso Fresco.
- Crema de Quesos con Wontón de Hongos Silvestres.
- Crema de Zanahoria, Jengibre y Almendras.
- Sopa de Tortilla con Pork Belly Frito, Aguacate y Queso.
- Sopa de Cebolla al Gratín con Queso Gruyere.
- Sopa Minestrone: Pasta Alubias y Pollo.
- Sopa Verde de Mariscos.

## ENSALADAS Y ENTRADAS

- Ensalada de Palmito, Alcachofas, Aguacate y Vinagreta de Limón.
- Ensalada Caprese con Pesto, Reducción de Vinagre Balsámico y Piñones Tostados.
- Ensalada de Espinaca Baby, Tomate Cherries, Frutos Secos y Vinagreta de Cítricos.
- Ensalada Iceberg con Aderezo Blue Cheese, Tocino, Cebollín, Mix de Nuez.
- Ensalada de Mozzarella Fresco Ahumado, Cherries y Mermelada de Higos.
- Ensalada de Arúgula con Arándano, Queso de cabra, Crotones y Vinagreta.
- Ravioles de Ricota en Salsa de Tomate y Albahaca.
- Risotto Blanco con Lajas de Queso Parmesano y Perejil.
- Tiradito de Atún con Vinagreta de Polvo de Chiles y Hummus de Aguacate.
- Tartar de Salmón con Pepino, Mango, Aguacate y Alioli de Rayu.

Elección:

- Pan Salado, Hogaza o Tortilla.

**AGUACHILES, CEVICHES & TIRADITO  
(TODAS LAS PREPARACIONES SON A BASE DE PESCADO Y  
MARISCOS FRESCOS DE LA PAZ BCS)**

- Aguachile Negro.
  - Aguachile Amarillo.
  - Aguachile Rojo.
  - Ceviches Peruanos.
  - Mero, Pargo, Robalo, Totoaba de Cultivo, Callos de Topolobampo,
  - Camarón de Cultivo, Pulpo Baby del Mayab, Almejas, Ostiones, Etc.
- Cualquier Platillo se Puede Preparar con la Proteína a Elección.**

**BASE POLLO**

- Pechuga de Pollo Rellena de Hongos Ahumados.
- Pechuga de Pollo Rellena de Queso Crema.
- Pechuga de Pollo Albardada (Tocino).
- Medio Pollo Lechal a las Brasas.
- Pechuga de Pollo Rellena de Vegetales y Tomates Deshidratados.
- Arroz Meloso Montañés, Pollo, Chorizo Ibérico y Hongos.

**Menú 3 Tiempos**  
**Menú 4 Tiempos**

**BASE CERDO**

- Chuleta al Grill Kurobuta.
- Solomillo al Horno.
- Pork Belly Sellado al Grill y Horneado a Baja Temperatura.
- Arroz Meloso con Cerdo y Shiitakes.

**Menú 3 Tiempos**  
**Menú 4 Tiempos**

Elección:

- Pan Salado, Hogaza o Tortilla.

**BASE PESCADO**

- Atún Sellado.
- Salmon a las Brasas.
- Filete de Totoaba de Cultivo.
- Filete de Mero al Horno.
- Arroz Meloso con Camarones.
- Arroz Meloso con Pescado.

**Menú 3 Tiempos**  
**Menú 4 Tiempos**

**BASE RES**

- Rib Eye Añejado 21 Días.
- Cabrería a las Brasas.
- Filete de Res al Horno.
- Arrachera Marinada.
- Brisket en su Jugo a Cocción Prolongada.

**Menú 3 Tiempos**  
**Menú 4 Tiempos**

## VEGETARIANO

- Fideuá con Vegetales.
- Arroz Meloso de Hongos Silvestres.
- Quiche de vegetales.
- Lasaña de Calabaza.
- Pasta de Alcachofas con Tomates y Almendra.
- Hummus con Tofu.
- Coliflor Frita con Vinagreta.
- Gyro con Albóndigas de Garbanzo, Lechugas Baby, Aderezo de Pimiento.

Menú 3 Tiempos

Menú 4 Tiempos

## GUARNICIONES

### ALMIDONES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Puré de Coliflor con Aceite de Ajonjolí Tostado.
- Puré de Papa con Mantequilla de Romero.
- Puré de Papa Trufado.
- Puré de Camote y Plátano Macho.
- Risotto al Pesto Cremoso.
- Risotto al Parmesano y Perejil.
- Arroz Basmati con Pimientos.
- Papas Arrugadas con Moho Picón.
- Papas a la Huancaína.

Elección:

- Pan Salado, Hogaza o Tortilla.

### VEGETALES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Coliflor Rostizada.
- Broccolini con Polvo de Chiles.
- Mix de Vegetales Orgánicos Asados.
- Mil Hojas de Papa Bañadas en Crema de Tomillo.
- Salteados de Elotes Tiernos.
- Camote al Pesto.

## SALSAS

### RECOMENDACIÓN PARA POLLO, RES & CERDO

- Vino Tinto.
- Salsa Oscura de Hongos.
- Café y Ghelee.
- Queso Semi Curado.
- Cremosa de Pimientos Asados.

### RECOMENDACIÓN PARA PESCADO

- Salsa de Vino Blanco.
- Cremosa de Portobello.
- Virgen de Tomate y Albahaca.
- Leche de Coco y Curry.
- Salsa de Oporto.
- Salsa de Eneldo.

## POSTRES

- Cheese Cake de Jengibre con Ate de Membrillo.
- Volcán de Chocolate con Sorbete de Limón y Menta.
- Crème Brûlée de Rompope.
- Mousse de 3 Chocolates y Ghelee.
- Mil Hojas de Cajeta.
- Tarta Tatín con Sorbete de Menta y Hierbabuena.
- Strudel de Pera con Salsa de Mezcal.

Elección:

- Pan Salado, Hogaza o Tortilla.

## PETIT FOURS

- Bombones.
- Truffas.
- Macarrones.

# BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS - SERVICIO POR 2 HORAS)

## ESSENCIAL

### ENSALADAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Copas de Ensalada Mixta con Alcachofas, Aceitunas, Tomates de Jardín.
- Ensalada de Papa Cambray.
- Ensalada de Pasta, Aceite de Olivo, Camarón, Albahaca y Queso parmesano.
- Carpaccio de Salmón, Vinagreta de Naranja y Arúgula.
- Carpaccio de Res Vinagreta de Limón, Champiñones y Crostinis.
- Compostas de Ensaladas Atadas con Pepino, Tierra de Almendras y Base de Aderezo de Mostaza.

### PASTAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Pappardelle al Pesto Cremoso con Lajas de Queso Parmesano, Tomate Deshidratado y Piñón Tostado.
- Farfalle Cremoso Alcaparrado con Salmón Cubicado al Vino Blanco.
- Ravioles de Queso Crema y Queso Ricota en Salsa Napolitana y Finas Hierbas.

### CREMAS & SOPAS (ELEGIR 1 OPCIÓN DE CADA UNA)

- Crema de Flor de Calabaza con Fritura de Tortilla y Queso Fresco.
- Crema de Quesos con Wontón de Hongos Silvestres.
- Crema de Zanahoria con Jengibre.
- Crema de Tomate Rostizado
- Crema de Espárragos, Fricos de Jamón Serrano.
- Sopa de Tortilla con Pork Belly Frito, Aguacate y Queso.
- Sopa de Cebolla al Gratín con Queso Gruyere.

### BASE PESCADO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Salmón Adobado en Cenizas de Chiles Secos.
- Filete de Mero a la Vizcaína.
- Atún Sellado en Salsa de Soya Ahumada y Ensalada Crujiente de Hinojo, Apio, Zanahoria y Hojas de Cilantro.

### Nuestro Servicio Incluye:

- Pan Salado Hecho en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).



### BASE POLLO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Pollo Lechal a las Brasas.
- Suprema de Pollo a la Parrilla Marinada en Aceite de Finas Hierbas.
- Pechuga de Pollo Envuelta en Tocino y Salsa Cremosa de Hongos.
- Pechuga de Pollo Rellena de Vegetales y Tomates Deshidratados.

### BASE RES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Rib Eye al Horno en Salsa de Portobello y Vino Tinto.
- Brisket Ahumado con Rub de Café.
- Filete de Res en Salsa de Pimientos y Oporto.
- Arrachera a las Brasas.

### VEGETARIANO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Portobellos Rellenos de Pimientos y Alubias al Gratín en Salsa de Eneldo.
- Coliflor Frita con Vinagreta de Limón y Perejil, Hummus de Aguacate y Jengibre, Guasanas en Flor de Sal.

### GUARNICIONES (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Atado de Ejote Francés en Mantequilla de Ajo y Perejil.
- Puré de Patatas Trufado.
- Puré de Coliflor con Aceite de Ajonjolí Tostado.
- Patatas Confitadas a las Finas Hierbas.
- Patatas Arrugadas, Sal de Mar y Salsa Huancaína.
- Tomate Rostizado con Aceite de Oliva y Sal de Mar.
- Mix de Tomates de Jardín Salteados en Aceite de Oliva.

### Nuestro Servicio Incluye:

- Pan Salado Hecho en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

### POSTRES (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Tarta de Manzana y Sorbete de Naranja.
- Tarta de Crema Saint Honoré.
- Crème Brûlée (Natural o Sabor).
- Mousse de 3 Chocolates y Chiles.
- Tiramisú.
- Opera, Salsa de Maracuyá y Crujiente de Galleta.
- Pastel de Elote con Salsa de Caramelo y Elote Tierno Caramelizado.



## DELUX

### ENSALADAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Copas de Ensalada Mixta con Alcachofas, Aceitunas, Tomates de Jardín.
- Ensalada de Papa Cambray.
- Ensalada de Pasta, Aceite de Olivo, Camarón, Albahaca y Queso parmesano.
- Carpaccio de Salmón, Vinagreta de Naranja y Arúgula.
- Carpaccio de Res Vinagreta de Limón, Champiñones y Crostinis.
- Compostas de Ensaladas Atadas con Pepino, Tierra de Almendras y Base de Aderezo de Mostaza.

### PASTAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Pappardelle al Pesto Cremoso con Lajas de Queso Parmesano, Tomate Deshidratado y Piñón Tostado.
- Farfalle Cremoso Alcaparrado con Salmón Cubicado al Vino Blanco.
- Ravioles de Queso Crema y Queso Ricota en Salsa Napolitana y Finas Hierbas.

### CREMAS & SOPAS (ELEGIR 1 OPCIÓN DE CADA UNA)

- Crema de Flor de Calabaza con Fritura de Tortilla y Queso Fresco.
- Crema de Quesos con Wontón de Hongos Silvestres.
- Crema de Zanahoria con Jengibre.
- Crema de Tomate Rostizado
- Crema de Espárragos, Fricos de Jamón Serrano.
- Sopa de Tortilla con Pork Belly Frito, Aguacate y Queso.
- Sopa de Cebolla al Gratín con Queso Gruyere.

### BASE PESCADO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Salmón Adobado en Cenizas de Chiles Secos.
- Filete de Mero a la Vizcaína.
- Atún Sellado en Salsa de Soya Ahumada y Ensalada Crujiente de Hinojo, Apio, Zanahoria y Hojas de Cilantro.

### Nuestro Servicio Incluye:

- Pan Salado Hecho en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

### BASE CERDO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Pork Belly Sobre Puré de Chicharo y Salsa Oscura.
- Solomillo con Salsa de Arándanos y Puré de Papas a la Naranja.

### BASE POLLO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Pollo Lechal a las Brasas.
- Suprema de Pollo a la Parrilla Marinada en Aceite de Finas Hierbas.
- Pechuga de Pollo Envuelta en Tocino y Salsa Cremosa de Hongos.
- Pechuga de Pollo Rellena de Vegetales y Tomates Deshidratados.

### BASE RES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Rib Eye al Horno en Salsa de Portobello y Vino Tinto.
- Brisket Ahumado con Rub de Café.
- Filete de Res en Salsa de Pimientas y Oporto.
- Arrachera a las Brasas.

### VEGETARIANO (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Portobellos Rellenos de Pimientos y Alubias al Gratín en Salsa de Eneldo.
- Coliflor Frita con Vinagreta de Limón y Perejil, Hummus de Aguacate y Jengibre, Guasanas en Flor de Sal.

### GUARNICIONES (ELEGIR 4 OPCIONES)

- Atado de Ejote Francés en Mantequilla de Ajo y Perejil.
- Puré de Patatas Trufado.
- Puré de Coliflor con Aceite de Ajonjolí Tostado.
- Patatas Confitadas a las Finas Hierbas.
- Patatas Arrugadas, Sal de Mar y Salsa Huancaína.
- Tomate Rostizado con Aceite de Oliva y Sal de Mar.
- Mix de Tomates de Jardín Salteados en Aceite de Oliva.

### Nuestro Servicio Incluye:

- Pan Salado Hecho en Casa.
- Café Regular, Café Descafeinado y Variedad de Té.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

### BARRA DE ENSALADAS NATURALES (SERVICIO INCLUIDO)

- Lechuga Francesa, Lechuga Larga, Espinacas baby, Zanahoria Rallada, Jicama Rallada, Pepino en Rodajas, Betabel en Rodajas, Queso Manchego Cubicado, Jamón Cubicado, Nopal Curado, Crotones, Aceite de Oliva, Vinagre Balsámico, Vinagreta de Cítricos, Aderezo Blue Cheese, Aderezo de Anchoas, Aderezo de Cilantro, Aderezo de Aguacate y Jengibre.

### POSTRES (ELEGIR 4 OPCIONES)

- Tarta de Manzana y Sorbete de Naranja.
- Tarta de Crema Saint Honoré.
- Crème Brûlée (Natural o Sabor).
- Mousse de 3 Chocolates y Chiles.
- Tiramisú.
- Opera, Salsa de Maracuyá y Crujiente de Galleta.
- Pastel de Elote con Salsa de Caramelo y Elote Tierno Caramelizado.



# WORKING LUNCH

# BUFFET

(MÍNIMO 30 PERSONAS - SERVICIO POR 1 HORA)

## ENSALADAS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Ensalada César al Grill con Aderezo de Anchoas y Queso Parmesano.
- Ensalada de Espinacas con Manzana y Pepita Caramelizada.
- Salteado de Vegetales al Pesto de Tomillo.
- Berros con Tocino Crujiente, Jitomate y Vinagreta.
- Ensalada de Papa.
- Pasta Farfalle con Camarón, Pesto y Parmesano.

## SÁNDWICHES (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Wrap de Pollo Crujiente, Aderezo de Cilantro y Queso Parmesano.
- Sándwich Centeno con Panela Asada, Aguacate con Alioli al Chipotle.
- Panini de Carnes Frías con Alioli de Albahaca.
- Baguette de Corned Beef con Queso Cheddar Añejo y Aderezo de Mostaza Dulce.
- Sándwich de Jamón Serrano y Queso Suizo en Pan Centeno.
- Sándwich de Pimientos, Calabaza y Portobello Asados.
- Wrap de Espárragos Crujiente, Alioli de Cilantro y Queso Parmesano.
- Panini de Vegetales a las Brasas con Pesto y Alioli de Albahaca.
- Baguette de Berenjenas Empanizadas con Queso Cheddar Añejo y Aderezo de Mostaza Dulce.

## COMPLEMENTOS (ELEGIR 2 OPCIONES)

- Pepinillos.
- Chiles Jalapeños y Zanahorias Encurtidas.
- Papas Chips.
- Camotes Chips.
- Papa Gajo Cajún.

## Nuestro Servicio Incluye:

- Refrescos y Agua Infusionada.
- Café Regular, Café Descafeinado, Variedad de Té y Variedad de Leche.
- Agua Fresca de Sabor (Fruta de Temporada).

## POSTRES (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Mousse de Chocolate.
- Tarta de Manzana.
- Mil Hojas de Cajeta.
- Pie de Limón.
- Tartaleta de Frutas Rojas.



# *BOX LUNCH*

### ENSALADAS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Ensalada César al Grill con Aderezo de Anchoas y Queso Parmesano.
- Ensalada de Espinacas con Manzana y Pepita Caramelizada.
- Salteado de Vegetales al Pesto de Tomillo.
- Berros con Tocino Crujiente, Jitomate y Vinagreta.
- Ensalada de Papa.
- Pasta Farfalle con Camarón, Pesto y Parmesano.

### SÁNDWICHES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Wrap de Pollo Crujiente, Aderezo de Cilantro y Queso Parmesano.
- Sándwich Centeno con Panela Asada, Aguacate con Alioli al Chipotle.
- Panini de Carnes Frías con Alioli de Albahaca.
- Baguette de Corned Beef con Queso Cheddar Añejo y Aderezo de Mostaza Dulce.
- Sándwich de Jamón Serrano y Queso Suizo en Pan Centeno.
- Sándwich de Pimientos, Calabaza y Portobello Asados.
- Wrap de Espárragos Crujiente, Alioli de Cilantro y Queso Parmesano.
- Panini de Vegetales a las Brasas con Pesto y Alioli de Albahaca.
- Baguette de Berenjenas Empanizadas con Queso Cheddar Añejo y Aderezo de Mostaza Dulce.

### COMPLEMENTOS (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Pepinillos Persas en Salmuera Caseros.
- Chiles Jalapeños y Zanahorias Encurtidas.
- Papas Chips.
- Camotes Chips.
- Papa Gajo Cajún.
- Papa Francesa.
- Papas Bravas.

### POSTRES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Barra de Granola Casera con Chocolate.
- Brownie.
- Crumble de Manzana.
- Panque de plátano.
- Muffin de arándano.



# CANAPÉS

## CANAPÉS FRÍOS

- Tartar de Salmón con Pepino, Mango, Cebolla Morada con Alioli de Rayu.
- Rollo de Pepino Relleno de Atún con Vinagreta de Chipotle Ahumado.
- Sashimi de Salmón con Vinagreta Cítrica, Hummus de Aguacate y Arúgula
- Tostadita de Salpicón de Res.
- Taco Dorado de Pato y Salsa de Tamarindo.
- Tostadas de Camarón al Pastor.
- Tartar de Res con Infusión de Soya y Jengibre.
- Quesadillas de Quelites.
- Mousse de Foie Gras, Mermelada de Higo en Pan Crujiente.
- Hojaldre de Queso Brie, Sofrito de Cebolla y Germinados.
- Bocadillo de Filo con Puré de Edamame.
- Ceviche Vegetariano, Betabel Rostizado con Jocoque y Nuez Caramelizada.
- Carpaccio de Portobello, Salsa de Ají Amarillo y Serrano.
- Pulpo Baby al Pastor
- Tostadas de Chayote Adobado y Aguacate.
- Pimiento del Piquillo Relleno de Bacalao.
- Almeja Reina en Salsa de Vino Blanco y Eneldo.

## CANAPÉS CALIENTES

- Conito Crujiente Relleno de Lechón al Mezquite.
- Patatas Bravas.
- Mini Filete Wellington y Espinacas.
- Mini Brocheta de Filete de Res al Vino Tinto.
- Cubo de Magret de Pato Confitado con Mermelada de Higo y Brotes.
- Taco de Pato Confitado con Puré de Aguacate y Aceite de Chile Guajillo.
- Mini Hamburguesa de Res Black Angus con Aderezo de Chipotle al Humo.
- Mini Empanada Argentina con Chimichurri.
- Camarón Marinado en Vinagreta de Limón y Envuelto de Crujiente de Kataify.
- Soufflé Crujiente de Salmón, Romero y Germinados.
- Mini Strudel de Hongos y Queso de Cabra.
- Mini Hamburguesa de Portobello con Aderezo de Chipotle al Humo.
- Pincho de Queso Fresco con Puré de Garbanzo Ahumado.
- Brocheta Vegetariana: Queso Panela, Calabacita, Champiñón y Finas Hierbas.
- Spring Roll Vegetariano con Salsa de Soya y Jengibre.
- Queso Brie Frito con Panko y Salsa de Arándano.
- Mini Quesadilla Frita de Hongos.
- Brocheta de Atún fresco, Cebolla Morada, Pimiento Amarillo con Miel Mezquite y Jengibre.



## CANAPÉS DULCES

- Fresas con Chocolate.
- Macarrón de Naranja Ahumada.
- Profiterol con Crema de Pistache.
- Mini Cheese Cake de Jengibre.
- Tarta Tartin de Melocotón.
- Tartaleta de Chocolate, Frambuesa y Cabello de Ángel.
- Morralito de Peras.
- Fresas con Crema al Rompopo.
- Panna Cotta de Queso de Cabra y Frutos Rojos.
- Mil Hojas de Cajeta y Pepita Caramelizada.
- Pirul de Queso Crema, Ate de Membrillo y Nuez.

**8 Piezas (3 Fríos, 3 Calientes & 2 Dulces)**

**10 Piezas (4 Fríos, 3 Calientes & 3 Dulces)**

**12 Piezas (4 Fríos, 4 Calientes & 4 Dulces)**

A close-up photograph of a white plate containing several golden-brown pancakes. The pancakes are topped with a light-colored syrup. To the left of the pancakes, there are fresh blueberries and sliced strawberries. The background is a dark, textured surface.

# *MENÚ INFANTIL*

## DESAYUNO

### INCLUYE

- 1 Jugo Embotellado de Naranja o Manzana (413 ml).
- Plato de Fruta Mixta.
- Cereal con Leche o Yogurt.

### ELEGIR 1 OPCIÓN

- Mini Hot Cakes.
- Waffles.
- Huevos al Gusto.
- Sándwich de Crema de Cacahuete y Mermelada de Fresa.
- Sándwich de Crema de Avellana.

## COMIDA

### ELEGIR 1 OPCIÓN

- Ensalada Verde, Lechuga, Tomates Cerry, Zanahoria, Pepino y Vinagreta de Limón.
- Tiras de Pollo con Papas Fritas (150 g).
- Sincronizada con Jamón de Pavo (2 Piezas).
- Pechuga de Pollo a la Parrilla (150 g) y Vegetales al Vapor.
- Sábana de Res con Vegetales al Vapor (150 g).
- Espagueti al Burro o Salsa de Tomate (130 g).
- Sándwich de Queso Derretido, Papas Fritas y Cóctel de Frutas o Ensalada.

### POSTRES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Crema Catalana.
- Plato de Fruta Mixta.
- Selección de Helados.

The image shows two glasses of drinks. The top glass contains a clear liquid, a large ice cube, and a slice of orange. The bottom glass contains a clear liquid, a large ice cube, and a sprig of rosemary. The background is a solid teal color with white decorative lines forming a frame around the text.

# *BEBIDAS*

# BARRAS SIN ALCOHOL

## BARRA DE BEBIDAS

- Refrescos.  
Agua Fresca.  
Té Helado.  
Hielo.  
**Servicio por 1 Hora**  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 3 Horas**  
**Hora Adicional**

## BARRA DE BEBIDAS, CERVEZA & VINO

- Refrescos.  
Agua Fresca.  
Té Helado.  
Cerveza Nacional (2 Tipos).  
Vino de la Casa.  
Hielo.  
**Servicio por 1 Hora**  
**Servicio por 2 Horas**  
**Servicio por 3 Horas**  
**Hora Adicional**

## BARRA DE REFRESCOS

- Descorche.  
Refrescos.  
Mezcladores.  
Hielo.  
**Servicio por 4 Horas**  
**Hora Adicional**

## DESCORCHE POR BOTELLA DE VINO

# BARRAS CON ALCOHOL

## BARRA LIBRE NACIONAL

- Ron  
Bacardí Blanco / Havana Club 3 Años.
  - Vodka  
Smirnoff / Stolichnaya.
  - Ginebra  
Befeater.
  - Whisky  
Johnnie Walker Etiqueta Roja.
  - Tequila  
Centenario Plata.  
Tradicional Plata.
  - Brandy  
Torres 10.
  - Digestivos  
Anis Chinchon / Pacharán / Sambuca / Baileys.
  - Cerveza  
Corona / Victoria.
  - Vino  
Vino Tinto de la Casa / Vino Blanco de la Casa.
  - Bebidas  
Agua, Refrescos, Hielos y Mezcladores.
- Servicio por 4 Horas**  
**Hora Adicional**

## BARRA LIBRE INTERNACIONAL

- Ron  
Bacardí Blanco / Havana Club 3 Años / Flor de Caña 5 Años.
  - Vodka  
Absolut / Grey Goose.
  - Ginebra  
Bombay / Tenquaray.
  - Whisky  
Crown Royal / Jack Daniels / Chivas Regal.
  - Tequila  
Herradura: Blanco, Reposado, Añejo y Ultra.  
1800: Blanco, Reposado y Añejo.
  - Brandy  
Torres 10 / Torres 15.
  - Digestivos  
Baileys / Amaretto / Licor 43 / Aperol.
  - Cerveza  
Modelo Especial / Corona / Victoria / Negra Modelo.
  - Vino  
Vino Tinto / Vino Blanco.
  - Bebidas  
Agua, Refrescos, Hielos y Mezcladores.
- Servicio por 4 Horas**  
**Hora Adiciona**