



## MENÚ TRES TIEMPOS

### EL SERVICIO INCLUYE:

Lugar (jardines, salones, área de estacionamiento, Baños y personal de baños)

Carpa (Blancas, con luz, plafón y cortinas) 4 metros de altura

Pista de baile sin forro.

Servicio por 8 Horas (2000 la hora extra) \*contratada por anticipación

Menú en 3 tiempos

Refresco, Agua Mineral, Hielo y Pan sin limite (Coca Cola, Squirt y Peñafiel)

Montaje Completo en Mesas Redondas de 10 Personas, Sillas Acojinadas, Mantelería a su elección (Mantel, Cubre mantel, Funda, Banda y Servilleta de tela), Loza, blanca lisa, Cristalería y Cubiertos.

Centros de Mesa Florales Naturales

Servicio de Meseros (1 para 15 comensales)

Prueba de menu arriba de 200 personas

Descorche sin costo alguno

Café, crema, canderel

## MENU

### Sopas y Cremas

Crema de Pimiento

Crema de Nuez

Crema de Brócoli

Crema Poblana con Flor de Calabaza

Crema de Almendras con Perejil

Crema de Champiñones

Crema de Cilantro

Crema de Tres Quesos

Crema de Elote

### Intermedio

Espagueti a la Boloñesa (Salsa Boloñesa, Carne Molida y Queso Gratinado)

Espagueti al Burro (Aceite de Oliva, Mantequilla, Perejil y Tocino)

Espagueti Alfredo (Mantequilla, Crema y Queso parmesano)

Espagueti a la Italiana (Salsa de Tomate, Atún, Espinaca y Queso Gratinado)

Espagueti a la Carbonara (Queso Parmesano, Huevo, Tocino y Crema)

### Platos Fuertes

Pierna en Salsa de Ajo con Champiñones

Medallones de Lomo a la Ciruela



Pierna al vino blanco  
Pechugas rellenas de Jamón y Queso Manchego en Salsa Chipotle  
Medallones de Pechugas en Salsa de Poblana

Guarniciones

Verduras Salteadas a la Mantequilla, Calabacitas Gratinadas, Rodajas de Papa a la Crema, Papitas  
Cambray y Puré de Papa.

Café

Costo por Persona: \$449.00

No incluye:

Música, propina, planta Ni Alcohol.

Se puede cambiar por 8 cazuelas mexicanas en opción bufete!

\*Condiciones de contratación y validación de descuento:

\$5000 de apartado en los 5 primeros días de su cotización; 35% de anticipo al momento de firmar el contrato y el saldo en pagos parciales hasta cubrir el total de la liquidación (10 días antes del evento).  
Descuento aplica a partir de 200 personas. (Preguntar)



## MENÚ 4 TIEMPOS

### EL SERVICIO INCLUYE:

Lugar (jardines, salones, área de estacionamiento, Baños y personal de baños)  
Carpa (Blancas, con luz, plafón y cortinas) 4 metros de altura  
Pista de baile sin forro.  
Servicio durante 8 Horas (2000 la hora extra)\* contratada con anticipación  
Menú de 4 tiempos.  
Sorbete a elegir: Maracuyá, Melón, Limón, Piñón, Hierbabuena y Mango  
Pan Individual miniatura  
Mesas de 1.5 mts de Diámetro para 10 personas  
Refresco (Coca Cola, Squirt, Agua natural y mineral) y hielo sin limite  
Mantelería color a elección con cubre de Rejas o Deshilado  
Loza Redonda, con bajo plato, Cristalería, accesorios y Cubertería  
Centro de Mesa de flores naturales  
Menú Impreso  
Prueba de menú en eventos de 200 personas o más  
Servicio de Meseros (Un mesero para 15 comensales) 2 meseros para barra  
Coordinador de Eventos  
Descorche sin costo alguno  
Café, crema, canderel

### Menú 1

Crema de Pimiento Morrón con Queso Crema  
Fetuccini en Salsa Bolognesa  
Lomo en Salsa de Setas  
Tartaleta de Frutas con Salsa de Fresa  
Café

### Menú 2

Aguacate relleno de Mariscos  
Crema al Cilantro con Nuez  
Pechuga rellena de Queso Crema en Salsa Agridulce  
Mouse de mango con cerezas  
Café

### Menú 3

Crema de Queso a la Uva  
Tornillo a la Diabla



Res en Salsa de Mango  
Strudel de Manzana  
Café

Menú 4  
Perejil frito con aderezo de Camarones  
Crema de Brócoli con Manzana  
Lomo en Salsa de Almendras  
Helado de Piñón  
Café

Menú 5  
Crema de Flor de Calabaza con Chile Poblano  
Espagueti a la Carbonara  
Pechuga Cordon blue en salsa de Queso Parmesano  
Copa de Frutas con Salsa de Chocolate  
Café

Precio por Persona: \$ 579.00

No incluye:  
Música, propina, planta Ni Alcohol.

\*Condiciones de contratación y validación de descuento:  
\$5000 de apartado en los 5 primeros días de su cotización; 35% de anticipo al momento de firmar el contrato y el saldo en pagos parciales hasta cubrir el total de la liquidación (10 días antes del evento).  
Descuento aplica a partir de 200 personas (Preguntar)



## MENÚ PLUS

### EL SERVICIO INCLUYE:

Hacienda (jardines, salones, área de estacionamiento, Baños y personal de baños)  
Carpa (Blancas, con luz, plafón y cortinas) 4 metros de altura  
Planta de luz  
Pista de baile sin forro.  
Salas lounge.  
Coctail de bienvenida  
Edecán Recepcionista  
Servicio durante 8 Horas ( 2000 la hora extra)\*contratada por anticipación  
Menú de etiqueta en 5 tiempos  
Capitán de servicio  
Meseros ( uno cada 10 comensales ) y cantinero  
Chef, Mayora y dependientes de comedor  
Mantel base de color ( blanco, amarillo, azul marino, verde menta, fiusha, salmón, azul rey, vino, verde botella ) con cubremantel elegante, bodegones o deshilado blanco  
Plato base boleado  
Vajilla Blanca elite  
Cubiertos Colebrook  
Vaso Highball y Copas Arcoroc  
Arreglo sofisticado de flores naturales: casablanca, iris, lisantrus, leatrix, espuelas, delfinios y tulipanes (solo en temporada)  
Dos Guarniciones Plato Fuerte  
Sorbete a elegir: Maracuyá, Melón, Limón, Piñón, Hierbabuena y Mango  
Plato Pan individual miniatura con queso crema  
Sillas Tiffany en Resina  
Mesas Vintage cuadradas o rectangulares  
Refresco, jugos y hielo sin límite ( coca-cola, coca-light, fresca de toronja, tehuacan, manzana lift , agua natural y jugos )  
Menús Impresos por mesa  
Croquis de distribución de mesas  
Coordinador de Eventos  
Descorche libre  
Tornaboda  
Café, crema, canderel  
Prueba de menú en eventos de 200 personas o más  
Servicio de Valet Parking (mínimo 100 pax.) con cargo a cada invitado ( \$ 40.00 por auto ) o( cubierto por el solicitante)



Menú 1

Camarones al perejil  
Crema de Queso Holandés al Chipotle  
Sorbete  
Filete de res en salsa de frambuesa y pimienta  
Mouse de almendra con ciruela pasa  
Cafe

Menú 2

Queso Camembert frito en salsa de mango  
Bisque de Camarón  
Sorbete  
Corazón de Filete en salsa de Setas  
Postre de Manzana con helado de vainilla  
Cafe

Menú 3

Berenjena rellena  
Crema de Pimiento Morrón con Queso  
Sorbete  
Filete de Pescado en salsa de Anchoas  
Helado a escoger  
Cafe

Menú 4

Rollitos de Salmon Ahumado  
Crema de Alcachofa y espárrago  
Sorbete  
Suprema de Pollo rellena de queso y jamón en Salsa Chipotle  
Tartaletas de Frutas  
Cafe

Menú 5

Marisco al perejil  
Crema de Roquefort y nuez  
Sorbete  
Filete de Res a las cuatro Pimientas  
Mouse de chocolate blanco con fresa y durazno  
Cafe



Guarniciones  
Espinacas a la Crema  
Rollo de zanahorias y Ejotes  
Papita Cambray  
Papa Gratinada  
Papa al horno  
Brócoli y Coliflor a la mantequilla  
Pimientos Fritos  
Precio por Persona: \$ 839.00

No incluye:  
Música, propina, planta Ni Alcohol.

\*Condiciones de contratación y validación de descuento:  
\$5000 de apartado en los 5 primeros días de su cotización; 35% de anticipo al momento de firmar el contrato y el saldo en pagos parciales hasta cubrir el total de la liquidación (10 días antes del evento).  
Descuento aplica a partir de 200 personas. (Preguntar)

Mas I.V.A. en caso de requerir Factura  
Sin otro particular y en espera de su valiosa preferencia me reitero de usted como S.s. S.s.