



KIT DE BANQUETES POLANCO

INTRODUCCIÓN | INFORMACIÓN | RECESOS DE CAFÉ | DESAYUNO
COMIDAS Y CENAS | BUFFET | CANAPÉS | BEBIDAS

INTRODUCCIÓN

Cualquiera que sea el tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica y sin pretensiones.

Nuestros platillos de Orígenes Locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Todas nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de todo el mundo.

Asimismo, conscientes de la situación actual, nuestros Chefs han creado platillos especialmente pensados para fortalecer su sistema inmune y cuidar de su salud con los mejores y más frescos ingredientes para brindarle una experiencia realmente saludable y memorable.

INFORMACIÓN GENERAL

PRECIOS Y GARANTÍAS

Todos los precios son por persona y en Pesos mexicanos con impuestos incluidos (válido al 31 de diciembre de 2024). Revise su contrato referente a las reducciones y aumentos de garantías.

El hotel puede montar hasta 10% de lugares adicionales a la garantía debajo de 200 personas y 5% arriba de 200 personas. El cobro final será de acuerdo al número real de comensales (considerado como mínimo la garantía pactada en la orden de servicio).

AUDIOVISUAL

Todos los precios en pesos mexicanos. Precios por salón por día. Confirmación requerida con un de mínimo 24 horas de anticipación. Equipo sujeto a disponibilidad. Servicio audiovisual provisto por: ENCORE. En caso de traer su propia compañía de equipo audiovisual, favor de referirse al manual de producción con las reglas generales de los proveedores externos.

DECORACIÓN FLORAL

El hotel no incluye decoración floral, pero cuenta con un proveedor en casa que le puede asistir con la contratación de dichos servicios.

SEGURIDAD

En caso de traer equipo dentro del salón, queda bajo la responsabilidad del cliente. El cliente puede proporcionar su seguridad o contratarla con el hotel con un costo de \$246 pesos (IVA incluido, por hora y agente). El hotel no cuenta con espacio para resguardo de equipos dejados en los salones o enviados por paquetería. No se permite el ingreso de ningún tipo de alimento o bebida a las instalaciones del hotel sin previa autorización, así como tampoco se permitirá que salgan alimentos del mismo.

MÚSICA

Para cualquier servicio musical (contratado o no a través del hotel), es requisito indispensable presentar una copia, 3 días antes del evento, del permiso pagado de la CROC (Unión de Trabajadores Ejecutantes de la Música, DJ, Danzantes, Bailarines, Artistas, Intérpretes y Trabajadores en General de Espectáculos Públicos, Cine, Video, Similares y Conexos de la República Mexicana) a cuenta del cliente. El trámite es directamente con el sindicato.

PROVEEDORES

Los proveedores externos deben adherirse al reglamento interno y los estándares del hotel.



RECESOS DE CAFÉ

RECESO ENERGÉTICO | UN RESPIRO PARA REFRESCARTE | EL SALUDABLE BAJO EN CALORÍAS
NUESTRA FERIA | EL DELI | COFFE BREAK “ESPECIAL” | ESTACIONES “ EN VIVO” | COMPLEMENTOS
| COMPLEMENTOS DULCES

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

RECESOS DE CAFÉ

RECESO ENERGÉTICO

Agua de Limón con Menta, Jugo Verde Energético o Jugo de Naranja con Miel de Romero (**Elegir 1**)

Variedad de Gatorades

Frescura de Chía con Leche de Almendras

Barra Crujiente de Cereales con Frutas, hecha en Casa

Copa de Muesli Suizo

Nueces Mixtas, Arándanos Secos, Chabacanos Secos

Churritos de Amaranto con Linaza

UN RESPIRO PARA RESFRESCARSE (TEMPORADA DE PRIMAVERA)

Verrine de Guayaba con Maracuyá

Helado de Chocolate, Vainilla, Paletas de Limón y Grosella con sus Toppings, Salsa de Fresa, Chochitos de Chocolate, Granola, Pasas, Frutos Secos, Choco Krispis, Chocolate Fundido

Brochetas Frutas de Temporada
(**Piña, Kiwi y Fresa, Carambolo, Uvas**)

Copa de Frutos Rojos con Jugo de Naranja, Miel de Agave y Menta Fresca

Variedades de Donas
(**Naturales con Azúcar, Chocolate y Glasse**)

Barritas de Granola y Barritas de Amaranto con Miel Orgánica

Infusión de Frutas Tropicales y Agua de Piña-Coco
(**Con presencia de un Chef atendiendo**)

MÍNIMO 20 PERSONAS / CONTINUO POR 1 HORA

RECESOS DE CAFÉ

EL SALUDABLE BAJO EN CALORÍAS

Té Orgánico Frío (330 ml)

Agua de Jamaica con Chía

Jugo de Zanahoria, Naranja o Piña

Palomitas “Slim Pop” con Sal de Mar y Limón,
hechas con Aire Caliente

Kikos “Maíz Crujiente Natural”

Gelatina Baja en Azúcar de Naranja y Frambuesa

Mini Muffin Libre de Gluten de Manzana
& Pasitas, Frambuesa o Limón

NUESTRA FERIA

Agua de Horchata con Pistache

Agua de Sandía con Hierbabuena

Palomitas Naturales y Palomitas Enchiladas

Chips de Camote, Papa, Plátano y Betabel

Mangos y Gomitas Enchiladas

Doritos Nachos

Esquites Tradicionales

Cacahuete Salado, Enchilado y Japonés

Crudités de Zanahoria, Pepino y Jícama con Limón

Salsa Valentina, Salsa Botanera

MÍNIMO 20 PERSONAS / CONTINUO POR 1 HORA

RECESOS DE CAFÉ

EL DELI

Agua de Horchata con Avena, Agua de Jamaica Natural (Elegir 1)

Mini Bagel de Salmón

Chapatita de Roast Beef y Cebolla

Campesino con Salami

Mini Campiña Vegetariana Finger

Sándwich con Mozzarella Incluye:

Copa de Tapioca con Leche de Coco y Piña Cookies

de Avena con Arándano

MÍNIMO 20 PERSONAS / CONTINUO POR 1 HORA

RECESOS DE CAFÉ

CAFÉ, TÉ Y REFRESCOS

Receso de 30 Minutos

Continuo de 2 Horas

Continuo de 4 Horas

Continuo de 8 Horas

CAFÉ, TÉ, REFRESCOS, AGUA EMBOTELLADA, PASTAS O PAN DANÉS

Receso de 30 Minutos

Continuo de 2 Horas

Continuo de 4 Horas

Continuo de 8 Horas



COFFEE BREAK “ESPECIAL”

Café, Té, Agua Embotellada, Refrescos, Pan Danés (AM),
Pastas (PM), 1 Complemento (AM) y (PM) y Bebidas (ELEGIR 2)

COMPLEMENTOS AM (ELEGIR 1)

Finger Sándwich: **Jamón y Queso, Vegetariano, Queso Panela y Jitomate (2 pzas)**

Mini Molletes: **Jamón y Queso, Papa con Chorizo (2 pzas)**

Quesadillas Surtidas: **Tinga, Queso, Flor de Calabaza y Champiñones (2 pzas)**

Mini Tamales Oaxaqueños (2 pzas)

Mini Torta de Cochinita Pibil (1 pza)

Croissant de Jamón y Queso (2 pzas)

Mini Wrap: **Jamón y Queso, Vegetariano (2 pzas)**

Copa de Yogurt con Fruta, Miel y Granola (1 pza)

Fruta de Mano de Temporada

COMPLEMENTOS PM (ELEGIR 1)

Empanadas: **Carne, Pollo, Espinacas, Champiñones y Queso (2 pzas)**

Crudités: **Jícama, Pepino, Zanahoria y Apio**

Brocheta de Verduras con Pesto (2 pzas)

Gazpacho de Jitomate y Apio

Palomitas & Chips

Mini Esquites

Botana de Lujo: **Pretzels, Nueces de la India y Pistaches**

COFFEE BREAK “ESPECIAL”

BEBIDAS (ELEGIR 2)

Agua de Jamaica

Agua Fresca de Limón con Chía

Agua de Melón con Albahaca

Agua de Horchata

Agua de Guayaba con Menta

Jugo de Naranja

Jugo de Toronja

Jugo de Zanahoria

Jugo Verde

Infusiones con Fruta Natural

Receso de 30 Minutos

Continuo de 2 Horas

Continuo de 4 Horas

Continuo de 8 Horas

ESTACIONES “EN VIVO”

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

Quesos Nacionales y Quesos Importados: **Queso Brie, Queso Fourme D’Ambert, Queso Gruyère, Queso Gouda, Queso Azul, Queso de Cabra y Queso Manchego**

Incluye: **Selección de Chutney de Melón, Higos, Tomate Verde, Variedades de Frutos Secos, Uvas Rojas y Verdes, Pan Salado Baguette, Pan de Nuez, Grissini y Pan Lavash**

MÍNIMO 50 PERSONAS / MÁXIMO 100

DEGUSTACIÓN DE CHARCUTERÍA Y CARNES FRÍAS

Pâte en Croûte, Terrina de Campiña y Rillettes de Cerdo

Salchichón de Pimienta Verde, Salchichón de Ajo y Chorizo

Salami, Jamón Serrano y Mortadela

Pechuga de Pavo Rostizada y Jamón de Pierna

Incluye: **Variedades de Aceitunas, Cebollitas, Champiñones Agridulces, Pepinillos, Frutos Secos, Pan Salado Baguette y Pan Campesino**

MÍNIMO 50 PERSONAS / MÁXIMO 100

ESTACIÓN DE PASTAS

Fusilli, Spaguetti, Penne, Farfalle

Incluye 4 Salsas a Elegir: **Pomodoro, Pesto, Alfredo, Arrabbiata, Burro, Boloñesa, Carbonara y 4 Quesos**

Incluye 5 guarniciones a elegir: **Aceituna Negra, Jitomate Casse, Jitomate en Cubos, Calabazas Salteadas, Pimientos de Colores, Cebolla, Champiñones, Alcaparras, Ajo Picado, Tocino, Jamón York, Jamón De Pavo, Chile Piquín, Perejil Picado, Queso Parmesano Rallado, Queso Mozzarella en Cubos y Queso Manchego en Cubos**

MÍNIMO 50 PERSONAS / MÁXIMO 100

ESTACIONES “EN VIVO”

ESTACIÓN DE TAPAS

Rebanadas de Baguette Tostadas con Aceite de Ajo

INCLUYE

Queso Manchego

Jamón Serrano

Queso de Cabra

Cebolla Caramelizada

Mousse de Piquillos

Tomate

Ajo

Centollo con Pulpa de Papa

Boquerones

Anchoas

Piperade

Alcaparras

Espárragos

Aceite de Perejil

CALIENTES

(ELEGIR 4)

Mejillón Relleno de Ajo

Pulpo al Pimiento

Pinchos de Lechón con Chorizo

Tapas de Morcilla con Cebolla Caramelizada

Tortilla Española de Papa y Morcilla

Mejillones “Tigres” con Jitomate y Pimiento

Croquetas de Jamón Ibérico

Cazuelita de Albóndigas

MÍNIMO 25 PERSONAS / MÁXIMO 50

COMPLEMENTOS

BEBIDAS

Jarra de Jugo de Frutas de Temporada **(c/u)**

Agua Perrier o Evian 330 Ml **(c/u)**

Café Nespresso **(Por Cápsula)**

ALIMENTOS

Fruta Rebanada y Jugo de Temporada
(Por Persona)

Canasta de Frutas según Temporada:
Manzana, Pera, Durazno, Plátano, Ciruela
(20 Piezas)

Cupcakes **(2 Piezas)**

Mini Pastelería Francesa **(3 Piezas)**

Club Sándwich Acompañado de Papas a la Francesa
(Por Persona)

Mini Croissant de Jamón y Queso **(2 Piezas)**

Molletes de Jamón acompañados de Salsa Mexicana
Pico de Gallo **(2 Piezas)**

Tapas de Jamón Serrano y Queso Manchego
(3 Piezas)

Empanadas Argentinas
(Carne, Pollo o Espinacas) (2 Piezas)

PLATONES

(10 PERSONAS)

Platón de Crudités con Salsas

Platón de Carnes Frías Nacionales

Platón de Quesos Surtidos

BOTANA PARA RECESO Y/O PARA COCTEL
(Por Orden)

Botana Seca
(Cacahuates, Pretzels y Chips de Papas)

Botana de Lujo (Elegir 4 Opciones)
Mango Enchilado, Mix de Frutas Secas,
Pistache, Enjambre de Amaranto, Nuez de la
India, Pretzels con Chocolate, Chips Adobadas
de Camote, Queso y Plátano

BOX LUNCH

Box Lunch Clásico
(Chapata de Jamón de Pavo y Queso Manchego,
Fruta de Mano, Galleta, Frutos Secos y Bebida)

Box Lunch de Lujo
(Trilogía de Mini Sándwiches: Sándwich de
Jamón de Pavo y Queso, Sándwich Vegetariano
de Queso Panela y Juliana de Verduras, y
Sándwich Caprese de Jamón Serrano, Jitomate
Confitado y Queso de Cabra, Fruta de Mano,
Postre (a Selección del Chef), Frutos Secos y
Bebida

COMPLEMENTOS DULCES

ELÍSCANDY PICOSITO

Mango Enchilado

Bolsitas de Chicharrones y Bolsitas de Churritos

Bolsita de Papas y de Palomitas

Cacahuates Enchilados

Banderillas de Tamarindo

Vasito de Crudités con Aderezo Blue Cheese

Paletas de Tamarindo Enchilado

Pulparindos

Gomitas Enchiladas

Fuente de Chamoy con Brochetas de Frutas

CHOCOMANÍA

Bombones Grandes de Chocolate

Mamuts

Cookies de Chocolate

Pasitas de Chocolate, Huevitos de Chocolate

Chocoretas

Almendras con Chocolate

Enjambres 4 Sabores

Bubulubus

Variedades de Chocolates

Fresas con Chocolate

Fuente de Chocolate Oscuro
con Brocheta de Malvavisco y Fresas

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



DESAYUNOS

DESAYUNO EMPLATADO | DESAYUNO EMPLATADO SALUDABLE
DESAYUNO ESPECIAL AMERICANO | DESAYUNO ESPECIAL CONTINENTAL | DESAYUNO BUFFET "MEXICO Y
SUS SABORES" | DESAYUNO BUFFET "ÁNGEL" | DESAYUNO BUFFET "BALANCEA TU DÍA"

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

DESAYUNOS EMPLATADOS

INCLUYE: Dos jugos de temporada, pan salado y dulce, mantequilla, mermeladas, café y selección de té internacional

ENTRADAS (ELEGIR 1)

Plato de Frutas con Queso Cottage

Panna Cotta con Frutos Rojos, perfumada con Vainilla

Coctel de Frutas y Yogurt perfumado con Menta Fresca y Jarabe de Agave

Frescura de Papaya y Suprema de Toronja, Miel de abeja, Teja de Amaranto

Plato de Frutos Rojos con Miel de Agave y Menta Fresca

Muesli con Frutas de Temporada



DESAYUNOS EMPLATADOS

PLATOS FUERTES

(ELEGIR 1)

Huevos Revueltos al Natural, con Jamón,
Tocino o Salchicha, con Frijoles Refritos y Quesadilla
(Sin Guarnición Adicional)

Crepas Poblanas
**Rellenas de Pollo, Rajas, Grano de Elote
y Flor de Calabaza, Bañadas
con Salsa de Chile Poblano**

Crepas Vegetarianas a la Provenzal
**Rellenas de Ratatouille, Bañadas con
Salsa de Tomate**

Enchiladas Verdes o Rojas, con Pollo
y Frijoles Refritos **(Sin Guarnición Adicional)**

Chilaquiles con Pollo, Salsa Verde o Roja,
y Frijoles Refritos
(Sin Guarnición Adicional)

Huevos Jarochos
**Huevos Revueltos a la Mexicana, Envueltos
en Tortilla, Gratinados y Bañados
con Salsa de Frijol**

Huevos Rancheros (Máximo 50)
**Huevos Fritos sobre Tortilla, Bañados
con Salsa Ranchera, Acompañados
de Chilapa de Frijoles y Queso Asado Tamalito**

Huevos Mayas (Máximo 50)
**Huevos Fritos sobre Panucho de Cochinita Pibil,
Bañados con Salsa Cremosa Maya de Achiote,
Acompañados con Cebolla Morada, Lechuga
y Aguacate**

DESAYUNOS EMPLATADOS

DE LA PLANCHA DULCES Y ESPONJADITOS

Blinzes (Crepas Dulces)

3 Crepas rellenas de Queso Crema con Nuez, bañadas con Salsa de Blue Berry, espolvoreadas de Azúcar Glass y perfumadas con Menta

Crepas de Duraznos

3 Crepas rellenas de Queso Crema con Duraznos y Menta, con Crema Batida, Frutos Rojos y Nuez Troceada

Hot Cakes

Con Crema Batida, Miel de Abeja, Mermelada de Fresa y Mermelada de Durazno

EMPLATADOS SALUDABLES

Clara de Huevo con Espárragos y Jitomate Rostizado

Clara de Huevo a la Mexicana y Queso Panela Asado

Clara de Huevo con Espinacas, Jitomate Rostizado y Aceite Verde de Cilantro

NUESTRA SELECCIÓN DE OMELETTE (MÁXIMO 80 PERSONAS)

Omelette Mixteco en Espejo de Salsa de Tomate con Hoja Santa
(Queso Oaxaca y Chorizo)

Omelette 3 Quesos

Omelette de Champiñones

Omelette de Jamón y Queso

Omelette de Espárragos y Casse de Tomate con Finas Hierbas

TOSTA

Tosta de Aguacate y Huevo Poché, Abanico de Aguacate sobre Pan Campestre Aderezado con Queso de Cabra y Chipotle

Tosta de Higos y Queso Brie, Higos Rostizados sobre Pan Campiña, Queso Brie y Chutney de Higos

Tosta Noruego

Pan de Campiña Dorado con Queso Crema con Cebollín, Rebanadas Finas de Salmón, Alcaparras, Cebolla Morada e Hinojo

Las Opciones de Tosta van acompañadas con Ensaladita de Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Pepino y Vinagreta de la Casa

DESAYUNOS ESPECIALES

DESAYUNO AMERICANO BUFFET

Jugo Fresco de Temporada

Plato de Frutas

Huevos al gusto con Jamón York, Tocino o Salchicha,
Guarnición de Frijoles

Pan Dulce y Pan Tostado

Mantequilla y Mermelada

Café, Té, Leche o Chocolate

MÁXIMO 1 HORA

DESAYUNO CONTINENTAL BUFFET

2 Jugos de Temporada

Pan Dulce y Salado, Mermeladas

Platón de Fruta de Temporada Rebanada

Cereales, Yogurts Surtidos

Muffin sin Gluten de Frutos Rojos y Avena

Panqué de Plátano y Nuez

Café, Té, Leche o Chocolate

MÁXIMO 1 HORA

DESAYUNO BUFFET “MÉXICO Y SUS SABORES”

ESTACIÓN FRÍA (INCLUYE)

Jugo Naturales de Naranja, Toronja y Zanahoria

Platones de Fruta Rebanada

Variedad de Yogurts

Leche

(Regular, Light y Deslactosada. Más Opciones Disponibles, Favor de Solicitarlas)

ESTACIÓN CALIENTE (INCLUYE)

Fajitas de Pollo en Salsa Ranchera, a la Poblana, al Chipotle o en Salsa Verde **(Elegir 1)**

Huevos Revueltos Naturales, con Chorizo, Salsa Molcajeteadada, Salsa Verde o a la Mexicana **(Elegir 1)**

Chilaquiles con Pollo, Verdes o Rojos **(Elegir 1)**

ESTACIÓN DE PAN

Pan Dulce Mexicano

Pan Salado

Mantequilla y Mermelada

Café Americano, de Olla y Chocolate Caliente

COMPLEMENTOS (ELEGIR 2)

Calabaza a la Mexicana

Nopales Asados con Queso Panela

Papas Cambray con Cebolla

Frijoles Refritos

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

DESAYUNO BUFFET “ÁNGEL”

ESTACIÓN FRÍA (INCLUYE)

Jugo Natural de Naranja, Toronja y Zanahoria

Platones de Fruta Rebanada

Variedad de Cereales

Variedad de Yogurts

Avena con Fruta de Temporada

Miel y Granola

Leche

(Regular, Light y Deslactosada. Más Opciones Disponibles, Favor de Solicitarlas)

ESTACIÓN CALIENTE (INCLUYE)

Huevos Revueltos, a la Mexicana o Naturales

Chilaquiles Verdes o Rojos con sus Guarniciones

Puntas de Res En Salsa de Chipotle, Salsa Verde o a la Mexicana

Hot Cakes o Waffles

Jamón, Tocino o Salchicha

Frijoles Refritos

ESTACIÓN DE PAN (INCLUYE)

Pan Salado

Pan Dulce

(Cuernito, Chocolatín, Pan de Queso, Concha de Vainilla, Roll de Canela Glaseado con Nuez)

Mantequilla y Mermelada

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

DESAYUNO BUFFET “BALANCEA TU DÍA”

ESTACIÓN FRÍA (INCLUYE)

3 Jugos de Temporada

Platones de Fruta Rebanada: Papaya, Melón Chino y Valenciano

Suprema de Toronja

Yogurt Light

Variedad de Cereales con Fresas y Moras

Queso Cottage Bajo en Calorías

Fruta cocida con Endulzante Natural

Leche

(Regular, Light y Deslactosada. Más Opciones Disponibles, Favor de Solicitarlas)

ESTACIÓN CALIENTE (INCLUYE)

Crepas rellenas de Ratatouille o Flor de Calabaza

Claros con Hongos Portobello o Espinacas

Nopal y Queso Panela asado en Salsa Verde o Roja

ESTACIÓN DE PAN (INCLUYE)

Pan Blanco y Pan Integral

Muffin de Almendra con Chocolate

Café o Selección de Tés Internacionales

COMPLEMENTOS (INCLUYE)

Estación de Omelettes hechos al Momento con las Siguietes Guarniciones:

Jamón, Queso, Papa, Pimiento Morrón, Champiñones, Jitomate y Chile Serrano

Estación de Sopas, Tlacoyos y Quesadillas con sus Guarniciones

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



ENTRADAS | SOPAS | PLATOS FUERTES | OPCIONES VEGANAS Y GLUTEN FREE
AVES | PESCADOS Y MARISCOS | CARNES | POSTRES

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

ENTRADAS / SOPAS

SELECCIONAR 1 ENTRADA O 1 SOPA

ENTRADA

- Ensalada César con Crotónes de Ajo y Finas Hierbas
- Ensalada Caprese a nuestro Estilo con Pesto de Albahaca
- Ensalada de Lechuga Orejona con Uvas, Manzanas, Nueces Caramelizadas y Vinagreta de Queso Azul
- Ensalada de Higos al Vino Tinto y Queso de Cabra, Mezcla de Lechuga y Arúgula con Frutos Secos, Vinagreta Balsámica
- Ensalada de Hojas Verdes con Pera Pochada, Perfumada al Limón, Almendras Tostadas, Vinagreta de Miel de Agave
- Ensalada de Sandía y Mousse de Queso Cotija, Mezcla de Lechugas Orgánicas, Vinagreta de Jamaica y Esferas de Tapioca
- Ensalada de Betabel Rostizado y Arúgula Baby, Queso Tofu a la Plancha, Vinagreta de Cardamomo Verde
- Tártara de Salmón y Canelón de Salmón, Mousse de Aguacate, Crujiente de Pan con Finas Hierbas

SOPAS

- Crema de Jitomate Confitado y Crujiente de Queso Cabra
- Velouté de Champiñones perfumado con Aceite de Avellanas, Polvo de Tocino y Perejil
- Sopa Milpa Alta (**Hongos, Grano de Elote y Epazote**)
- Chowder de Almeja estilo Massachusetts & Crujiente de Tocino Ahumado con Leña de Manzano
- Bisque de Langostino Negro al Azafrán, Perfumado con Anís
- Tradicional Sopa de Tortilla
- Fideo Seco
- Pulpo Ahumado, Risotto Cremoso de Hongos Silvestres, Ralladura de Cítricos con Aceite de Finas Hierbas

AVES

Pechuga de Pollo en Salsa de Jitomate con Albahaca y Queso Mozzarella

Pechuga de Pollo rellena de Espinacas y Finas Hierbas

Suprema de Pollo Rostizada con Salsa de Semilla de Cilantro, Papa Macaire y Verduras de Temporada

Suprema de Pollo Rostizada en Salsa Jamaica, Puré de Camote con Comino, Jitomate y Perejil

Pechuga de Pollo rellena de Requesón y Flor de Calabaza en Pipían de Almendra, Arroz al Cilantro y Espárragos a la Parrilla

Pechuga de Pollo Orgánica al Grill con Ajo, Romero, Sarteneado de Verduras y Aceituna Negra

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Robalo con Mantequilla de Cilantro, Acelgas salteadas con Tocino, Papa perfumada con Cúrcuma y Jitomate a la Parrilla

Filete de Robalo a la Plancha con Salsa de Alcaparra y Limón, Verduras con Esencias Orientales

Salmón a la Plancha, Risotto Verde con Espárragos a la Parrilla y Salsa Virgen Provenzal

Fielte de Huachinango a la Plancha, Puré de Papa Rústica con Aceite de Perejil, Kale salteado con Tomatitos Cherry asados y Champiñones

Filete de Robalo Horneado a las Finas Hierbas, Mantequilla Blanca, Arroz Salvaje con Arándano y Almendras, Espárrago Jumbo

Salmón Glaseado con Salsa Teriyaki, Acompañado de Arroz Kokuho con toque de Wasabi, Hongos Shitake y Bok Choy Baby

CARNES

Arrachera con Papas Salteadas y Rajas Poblanas

Filete de Res en Costra de Queso,
Mezcla de Hongos Mixtos y Papa Confitada

New York a la Bordalesa con Hongos Portobello,
Legumbres Verdes y Papa al Horno

Lomo de Cerdo Marinado con Adobo de Chile Ancho,
Guarnición de Papas y Hongos Mixtos

Filete de Res Envuelto en Tocino Ahumado,
Salsa de Pimientas, Puré de Papa con Ajo Rostizado
y Atado de Espárrago Jumbo

Brisket Ahumado en Salsa Barbecue con Jack Daniel's
Esencia de Naranja, Papa al Horno, Atado de Ejote
y Zanahoria Glaseada

VEGETARIANO Y VEGANO

PASTA Y VEGETARIANO

Canelón con Queso Ricotta y Espinacas

Lasaña Boloñesa

Pasta Corta con Hongos en Salsa de Queso

Plato de Verduras Salteadas Estilo Oriental
con Tofu sobre cama de Espinaca
y Piñones Tostados

Wok de Verduras

Milhojas de Berenjena y Queso Mozzarella
con Salsa de Tomate

Pad Thai, delgados Fideos de Arroz, Tofu y
Verduras con Cacahuete

VEGANO Y GLUTEN FREE

Ceviche de Hongo Portobello, Champiñones,
Grano de Elote y Jitomate Cherry con
Aceite de Albahaca

Plato de Verduras a la Parrilla con Pesto

Canelón de Calabaza con Guarnición Provenzal

Pad Thai, delgados Fideos de Arroz, Tofu,
Verduras con Cacahuete

Quínoa y Verduras Salteadas a la Parrilla
Perfumadas con Cilantro

POSTRES Y MÁS...

POSTRES

Hot Cookie de Chocolate Amargo y Helado de Vainilla

Milhojas de Vainilla con Salsa de Frambuesa

Pastel de Zanahoria con Cremoso de Queso y Helado de Vainilla

Cheesecake Cappuccino con Salsa de Chocolate

MÁXIMO 300 PERSONAS

Delicia de Vainilla
(Mousse Ligero de Vainilla con Bizcocho de Avellana y Chabacano)

Paraiso Interconti
(Mousse de Vainilla, Gélee de Mango y Piña, Galleta de Coco y Sorbet de Maracuyá)

Dúo de Chocolate Blanco con Frutos Rojos
(Mousse de chocolate Blanco, Compota de Fresas y Almendra y Helado de Pistache)

Totalmente Chocolate
(Tarta de Chocolate y Ganache de Whisky, Crocante de Avellanas, Salsa de Chocolate y Helado de Vainilla)

Tarta Fina de Manzana con Helado de Caramelo
(Tarta Fina de Manzana, Helado de Caramelo, Crujiente de Almendras)

Café o Selección de Tés Internacionales

EL PRECIO DEL MENÚ CORRESPONDE AL SEÑALADO EN EL PLATO FUERTE

POSTRES Y MÁS...

LOS MENÚS A 3 TIEMPOS INCLUYEN:

Entrada o Sopa, Plato Fuerte y Postre

LOS MENÚS A 4 TIEMPOS INCLUYEN:

Entrada, Sopa, Plato Fuerte, Postre, Pan de Lujo y
Petits Fours

TORNA FIESTA (**ELEGIR 1**)

Chilaquiles en salsa verde o roja con pollo,
guarnición: Frijoles Refritos

Tradicionales Esquites

Tacos de Pastor

Tortitas de Cochinita

Pan Salado y Café



BUFFET COMIDAS

BUFFET "TAQUIZA LA CAZUELA" | BUFFET LIGERO 1 Y 2 | BUFFET "DELI SANDWICH" |
BUFFET "LOS RINCONES DE MÉXICO" | BUFFET ITALIANO "LA DOLCE VITA" | BUFFET EJECUTIVO

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

BUFFET “TAQUIZA DE LA CAZUELA A LA TORILLA”

ENTRADAS (ELEGIR 3)

Ensaladas Naturales

Lechuga, Jitomate, Jícama, Berro, Pepino, Espinaca, Arúgula, Champiñón

Ensalada Tricolor

Jitomate, Queso, Aguacate, Orégano y Aderezo de Cilantro

Salpicón de Res

Carne de Res Marinada Acompañada de Lechuga, Jitomate, Cebolla, Aguacate, Queso Panela, Cilantro, Jalapeños y Tostadas de Tortilla de Maíz

Ensalada de Pico de Gallo

Jitomate, Cebolla, Chile Serrano, Aguacate, Chicharrón, Cilantro, Aceite de Olivo y Orégano

Verduras a la Parrilla con Citroneta de Orégano y Chile de árbol

Calabaza, Zanahoria, Tomate, Pimientos a la Parrilla con Aderezo de Limón, Orégano y Chile de Árbol

Ensalada de Nopales con Queso Fresco

Champiñones en Escabeche

Guacamole con Totopos

SOPAS (ELEGIR 1)

Caldo de Camarón

Tradicional Sopa de Tortilla

Sopa de Lima

Sopa de Hongos Verdes

BUFFET “TAQUIZA DE LA CAZUELA A LA TORILLA”

ESTACIÓN CALIENTE **(ELEGIR 3)**

Barbacoa de Carnero

Chicharrón en Salsa Verde o Roja **(Elegir 1)**

Fajitas de Pollo en Adobo de Chile Ancho

Tinga de Pollo en Chile Chipotle

Cochinita Pibil Deshebrada

Puntas de Res al Albañil o a la Mexicana **(Elegir 1)**

GUARNICIONES **(ELEGIR 2)**

Sopecitos y Quesadillas

Frijoles Charros

Arroz Poblano

Papas Cambray con Ajillo

Rajas con Crema y Elote

ESTACIÓN DE POSTRES **(INCLUYE)**

Pastel de Chocolate Trufa

Pastel de Tres Leches

Pastel de Queso con Cajeta y Nuez

Churros (Guarniciones de Cajeta y Chocolate)

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET LIGERO 1

ESTACIÓN FRÍA (ELEGIR 3)

Platón de Fruta de Temporada

Barra de Ensaladas Naturales
con Variedad de Aderezos (**3 Aderezos**)

Ensalada de Papas Provenzal
**(Papa, Cebolla Morada, Pimiento Amarillo,
Anchoas, Aceitunas, Vinagreta de Finas Hierbas)**

Ensalada Griega

Ensalada de Pasta con Verduras

Ensalada de Atún o de Pollo

INCLUYE:

Platón de Quesos y Frutos Secos
(4 Variedades de Queso)

Selección de Pan
**(Campesino, Integral, Multigrano,
Nuez y Finas Hierbas)**

ESTACIÓN CALIENTE (ELEGIR 3)

Pechuga de Pollo en Salsa de Cítricos

Filete de Bacalao en Salsa de Limón
y Alcaparras

Pescado a la Vizcaína

Puntas de Res a la Bordelesa

Emince de Ternera con Champiñones

Medallones de Res, Salsa de Pimienta Verde

Lomo de Cerdo Estilo Oriental

Rollito de Res con Verduras

Pechuga de Pollo en Salsa de Finas Hierbas

BUFFET LIGERO 1

GUARNICIONES (ELEGIR 2)

Verduras Parrilladas y Marinadas
con Aceite de Oliva Extra Virgen

Arroz Pilaf

Papas Gratinadas

Papa Boulangere

Rodajas de Papas Horneadas con Cebolla
y Fondo Aromatizado con Ajo y Tomillo

Zanahorias Glaseadas
con un toque de Comino

Flan de Espinacas

ESTACIÓN DE POSTRES (INCLUYE)

Pastelito de Mango Perfumado con Jengibre,
Mousse de Vainilla

Verrine de Chocolate Blanco con Maracuyá

Tarta de Frutos Rojos

Mousse de pistache y frambuesa

Café o selección de té internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET LIGERO 2

ESTACIÓN FRÍA (**ELEGIR 3**)

Barra de Ensaladas Naturales con Variedad de Aderezos
(**3 Aderezos**)

Ensalada de Quínoa con Pimientos, Tomate, Coliflor, Brócoli,
Jengibre y Vinagreta de Cítricos

Ensalada de Pulpo y Papa con Finas Hierbas

Platón de Quesos Nacionales

Selección de Pan
(**Campesino, Integral, Multigrano, Nuez y Hierbas**)

ESTACIÓN CALIENTE (**ELEGIR 3**)

Medallones de Res al Vino Tinto

Brocheta de Pescado con Salsa Virgen

Puntas de Res a la Bordelesa

Tiras de Res a la Parrilla y Hongos Mixtos

Medallones de Pavo con Salsa de Sidra
y Ciruelas Pasas

Filete de Robalo con Salsa de Aceituna Negra
y Suprema de Limón

Escalopas de Pollo con Verduras
y Especies Orientales

Lasaña de Legumbres y Finas Hierbas

Pechuga de Pollo en Salsa de Champiñones

BUFFET LIGERO 2

GUARNICIONES **(ELEGIR 2)**

Pasta Corta en Salsa de Queso

Verduras al Wok

Puré de Papa a las Finas Hierbas

Verduras Salteadas con Mantequilla

Coliflor Gratinada en Salsa de Tomate

ESTACIÓN DE POSTRES **(INCLUYE)**

Choux de Crema Ligera con Fresas

Pastel de Limón con Frambuesa y Almendra

Panna Cotta con Compota de Frutas Rojas

Pastel de Chocolate y Ron

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET EJECUTIVO

ESTACIÓN FRÍA (**ELEGIR 3**)

Barra de Ensaladas Naturales con Variedad de Aderezos

Focaccia con Jamón Serrano y Queso Mozzarella

Ensalada de Quínoa con Verduras Salteadas,
Aderezo de Ajonjolí

Platón de Carnes Frías y Quesos

Ceviche de Mariscos al Limón Confitado

Sopa Fría de Espárragos

ESTACIÓN CALIENTE (**ELEGIR 3**)

Brocheta de Pollo o de Res Marinada (**Elegir 1**)

Filete de Salmón en Salsa de Finas Hierbas

Filete de Bacalao en Salsa de Balsámico y Jengibre

Puntas de Res a la Bordelesa
o Emince de Ternera con Champiñones (**Elegir 1**)

Costillas de Cerdo a las Especies

COMPLEMENTOS (**ELEGIR 2**)

Verduras Mixtas a la Mantequilla

Pasta Corta a la Boloñesa con Pomodoro
o Gratinada con Jamón (**Elegir 1**)

Arroz Frito con Camarones y Verduras

Quiche Lorraine, Quiche Vegetariano o Quiche de Espinacas
con Queso de Cabra y Tocino
(**Elegir 1**)

ESTACIÓN DE POSTRES (**INCLUYE**)

Eclair Choco Cappuccino

Bavaresa de Vainilla y Caramelo

Tarta de Nuez

Tarta Macarrón de Frutas de Temporada

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET “DELI SÁNDWICH”

ESTACIÓN FRÍA (**ELEGIR 3**)

Platón de Frutas Mixtas

Ensalada de Berro con Supremas de Cítricos,
Frutos Secos, Aderezo de Jengibre, Miel y Miso

Ensalada César con Crotones

Ensalada Griega con Queso Feta

Ensalada de Pasta Corta, Verduras a la Parilla

Ensalada de Papa Cambray con Mayonesa de Mostaza
Antigua y Tocino

Wrap de Verduras y Jamón de Pavo

GUARNICIONES

Aceitunas, Pepinillos, Chiles Jalapeños, Cebollitas Cambray,
Mayonesa, Mostaza, Cátsup y Chiles Chipotles

SÁNDWICHES SURTIDOS (**ELEGIR 3**)

Sándwich de Jamón de Pavo con Mermelada de Manzana

Club Sándwich

Tosta de Filete de Res Rostizado y Compota de Tomate
y Cebolla

Sándwich de Pumpernickel con Higos y Queso Brie

Wrap de Pechuga de Pollo con Mix de Lechuga,
Queso Manchego y Aderezo de Cilantro

Sándwich de Atún en Pan Multigrano
(**Jitomate, Aguacate, Aderezo con Cebolla**)

“Sanísimo” Chapata de Verduras a la Parilla
y Casse de Tomate

Baguette de Jamón Serrano, Jitomate Confitado
y Queso de Cabra

Focaccia de Jamón Serrano y Jitomate Deshidratado

BUFFET “DELI SÁNDWICH”

POSTRES (INCLUYE)

Tarta de Fresa y Kiwi

Tradicional Pastel Ópera

Mousse de Gianduja y Chabacano

Carlota de Frutas Rojas

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET “LOS RINCONES DE MÉXICO”

ESTACIÓN FRÍA (**ELEGIR 3**)

Barra de Ensaladas Naturales con Variedad de Aderezos

Xoconostle, Cilantro, Jamaica, Tomate con Orégano y Achiote

Ensalada Tricolor con Jitomate, Lechuga, Queso Oaxaca y Granos de Elote

Salpicón de Res con Tostaditas y sus Guarniciones

Tiradito de Robalo con Pico de Gallo Tropical

Encurtido de Verduras Mixtas

Guacamole con Totopos y Trozos de Chicharrón

SOPAS (**ELEGIR 1**)

Caldo de Camarón

Caldo Tlalpeño

Sopa de Flor de Calabaza

Crema de Chile Poblano

Tradicional Sopa de Tortilla

ESTACIÓN CALIENTE (**INCLUYE**)

Medallones de Res en Salsa de Cacahuete y Chipotle o Puntas de Res en Adobo de Chile Ancho (**Elegir 1**)

Pollo Mancha Manteles, Pollo Pipián Verde o Pollo Almendrado (**Elegir 1**)

Lomo de Cerdo en Salsa de Tres Chiles

GUARNICIONES (**ELEGIR 2**)

Papa Cambray al Mojo de Ajo

Arroz Toluqueño con Chorizo o Arroz Fiesta de Chiapas (**Elegir 1**)

Rajas Poblanas, Acelgas con Papa o Calabaza con Grano de Elote y Jitomate (**Elegir 1**)

BUFFET “LOS RINCONES DE MÉXICO”

POSTRES (ELEGIR 4)

Tarta de Ate y Queso

Pastel de Mousse de Arroz con Canela

Mousse de Chocolate Abuelita perfumado con Tequila

Pastel de Tres Leches a Mi Manera

Rollo de Guayaba con Dulce de Leche

Mousse de Cajeta con Nuez

Café o Selección de Tés Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

BUFFET ITALIANO “LA DOLCE VITA”

ANTIPASTI (ELEGIR 3)

Barra de Ensaladas Naturales
con Variedad de Aderezos (3 Aderezos)

Carpaccio de Pulpo con Citronela

Ensalada Caprese

Ensalada de Pasta al Pesto

Sopa Minestrone

Crema de Lentejas
Perfumada con Romero

PRIMI (ELEGIR 1)

Lasaña Boloñesa

Fusilli Pomodoro

SECONDI (ELEGIR 2)

Saltimbocca a la Romana
(Rollo de Carne con Jamón y Queso)

Filete de Pescado en Salsa de Salvia y Alcaparras

Escalopas de Pollo gratinadas
con Queso Mozzarella y Salsa de Tomate

GUARNICIONES (ELEGIR 2)

Espinacas a la Crema

Puré de Papa a las Finas Hierbas

Verduras a la Parrilla

Estación de Pan, Focaccia y Grissinis

DOLCI (INCLUYE)

Tradicional Tiramisú

Tarta Catalana

Tarta de Fruta

Panna Cotta
con Salsa de Caramelo

Café o Selección de Tés
Internacionales

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



CANAPÉS

CANAPÉS MEXICANOS | CANAPÉS MEXICANOS PREMIUM | CANAPÉS CLÁSICOS
CANAPÉS DE LUJO | COCTEL ELEGANCIA | CANAPÉS DULCES | PEQUEÑOS PECADOS

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

CANAPÉS MEXICANOS

CANAPÉS FRÍOS

Brocheta de Queso Panela al Epazote
en Costra de Chicharrón

Cazuelita de Pulpo con Vinagreta de Pepita

Salpicón de Setas con Pepicha en Chips de Plátano

Tostadita con Ceviche de Robalo y Chile Habanero

Tostadas de Pollo Placero

Agua Chile estilo Nayarit con Callo de Almeja
y Mango Petacón

Mini Tostada de Pescado estilo Tikin Xic
y Salsa Relish de Piña y Pepino con Toque de Habanero

Brocheta de Verduras a la Parrilla, Alioli de Ajo Rostizado
y Aceite de Salsa Maha

CANAPÉS CALIENTES

Memelas de Chipilín con Camarón y Salsa Martajada

Papita Arriera (**Chicharrón Prensado, Guajillo y Queso**)

Pambacitos con Papa y Chorizo

Salbute de Cochinita

Brocheta de Res con Semilla de Girasol Tatemada

Mini Quesadilla Potosina Rellena con Papa,
Zanahoria y Chorizo

Camarón Relleno acompañado de
Salsa de Chile Colorado y Piña

Osobuco de Pollo Glaseado con Melaza de Chile Ancho

8 Piezas por orden
Las 8 Piezas se Pueden Seleccionar
Entre Frías y Calientes

CANAPÉS MEXICANOS PREMIUM

PREMIUM FRÍOS

Rollos de Crepas y Jamón con Queso Crema al Chipotle

Tártara de Atún con Aromas de Yucatán

Tostada de Champiñones al Ajillo con Queso Añejo

Tártara de Robalo Marinado con Infusión de Aceite de Chilhuacle en Crotón de Maíz

Tostadita de Verduras y Pescado en Escabeche

Quenefa de Puré de Haba con Rábano Picante y Camarón Coctel

Mini Tostada de Salpicón de Venado, decorada con Brotes de Cilantro

Ceviche de Huachinango y Langosta con Mango, Pepino y Jícama

PREMIUM CALIENTES

Mini Flauta de Barbacoa y Cremoso de Aguacate

Sopecito al Pastor

Brocheta de Res con Chile Guajillo

Camarón a la Talla

Tortita Ahogada Jalisciense
(Tortita rellena de Lechón Confitado, bañada con Salsa Guajillo y Cebolla encurtida)

Caldo de Camarón Costeño

Pescadilla de Atún Ahumado Estilo Veracruz

Mini Hojaldras con Pato Confitado y Mole Negro Oaxaqueño

12 Piezas por orden
Las 12 Piezas se Pueden Seleccionar
Entre Frías y Calientes

CANAPÉS CLÁSICOS

CANAPÉS CLÁSICOS FRÍOS

Salmón Ahumado y Queso Crema

Crostini de Pollo al Curry

Tosta de Betabel Rostizado con Queso de Cabra

Tártara de Atún y Manzana verde,
Aderezo de Salsa Soya y Wasabi

Carpaccio de Res con Parmesano y Albahaca

Rollo de Jamón con Queso a las Finas Hierbas

Nigiri de Anguila Ahumada
con toque de Unagi Tare y Salsa Sriracha

Bruschetta con Mousse de Queso Roquefort
y Chutney de Higo al Vino Tinto

CANAPÉS CLÁSICOS CALIENTES

Brocheta de Pollo Satay

Strudel de Hongos y Queso de Cabra

Quiche Lorraine

Vol-au-vent de Caracoles con Mantequilla de Perejil

Samosa Vegetariana

Tarta Fina de Jitomate, Queso de Cabra y Albahaca

Pizzeta de Anchoas y Cebolla Caramelizada con Tomate
Confitado

Beignet de Bacalao con Ajo Rostizado y Tapenade

8 Piezas por Orden
Las 8 Piezas se Pueden Seleccionar
Entre Frías y Calientes

CANAPÉS DE LUJO

CANAPÉS DE LUJO FRÍOS

- Esfera de Salmón Ahumado con Queso Crema
- Canapés de Foie Gras de Pato con Chutney de Higos
- Ceviche de Robalo con Limón Confitado
- Pan de Especias con Queso Roquefort y Pera
- Perlón de Melón con Mousse de Jamón Serrano
- Tosta de Requesón & Jamón Serrano con Uvas y Arúgula
- Tiradito de Atún Fresco de Sonora con Soya y Cebolla Roja
- Rollo de Salmón con Mousse de Queso y un Toque de Eneldo

CANAPÉS DE LUJO CALIENTES

- Rollo Primavera con Verduras, Perfumado con Soya y Ajonjolí
- Croqueta de Risotto con Hongos
- Crujiente de Cordero con Especias
- Pissaladière con Tapenade
- Camarones Fritos en Pasta Brick con Albahaca
- Brocheta de Filete de Res a la Pimienta Verde
- Callo de Hacha en Costra de Finas Hierbas
- Mini Hamburguesa de Res Angus con Queso Camembert y Cebolla Caramelizada al Vino Tinto

8 Piezas por Orden
Las 8 Piezas se Pueden Seleccionar
Entre Frías y Calientes

CANAPÉS ELEGANCIA

CANAPÉS FRÍOS ELEGANCIA

Salmón Confitado con Juliana de Rábano

Crema de Aguacate Perfumada con Mezcal

Brioche con Queso Fourme D'ambert y Cereza Amarena

Laminado de Filete de Res y Pan Campesino

Tataki de Atún con Cremoso de Aguacate y Wasabi

Champiñones Rellenos de Mini Ratatouille con Limón Confitado

Frescura de Pera y Jamón Serrano

Conito de Foie Gras Praliné y Nuez Garapiñada

CANAPÉS CALIENTES ELEGANCIA

Tarta Fina de Mermelada de Higos con Queso de Cabra

Brocheta de Res Glaseada con Soja y Semilla de Ajonjolí

Croqueta de Jamón Serrano

Lechón Confitado y Papa Fundante al Romero

Samosa de Pato Confitado e Higos

Salchichón en Brioche a la Lyonnaise

Crujiente de Camarones en Costra de Frutas Secas y Salsa Tártara

Kebabs de Cordero, Aderezo de Ajonjolí y Miel

CANAPÉS DULCES

Macarrón de Pistache y Frambuesa

Tarta Tatin de Manzana & Corazón de Crema Mouseline

Mousse de Chocolate Blanco y Frutos Rojos

Esfera de Chocolate Praliné

Barrita de Limón & Naranja

12 Piezas por Orden

Las 12 Piezas se Pueden Seleccionar Entre Frías y Calientes

Máximo 100 Personas

CANAPÉS PEQUEÑOS PECADOS

PEQUEÑOS PECADOS (INCLUYE)

Barra de Chocolate Caramelo

Bombón de Cacahuete

Choux choux

(Pasta rellena de Mousseline de Cocoa)

Gomita de Pera con Frambuesa

Mini Tartaleta de Cítricos

Mousse de Coco Piña

Fuerza de Chocolate
(Bizcocho de Chocolate Oscuro
y Mousse de Chocolate de Leche)

Mini Pastel Tiramisú

8 Piezas por Orden



BEBIDAS

VINOS | BARRA CLÁSICA | BARRA DE LUJO | BARRA SIN ALCOHOL | BARRA CON CERVEZA Y VINO
COCTELERÍA | BARRA DE MARGARITAS

Todos los precios son en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válido al 31 de diciembre de 2024.

VINOS

VINOS DE LA CASA

Vino Blanco

Vino Tinto

(Pregunte a su Ejecutivo por las Etiquetas)

VINO DULCE

Diamante

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial

Möet & Chandon Brut Rosé

Möet & Chandon Nectar Impérial

Dom Pérignon Cuvée Millésime

Contamos con la Cava más extensa de Latinoamérica. Para otra Selección de Vinos, por favor consulte con su Ejecutivo de Ventas.

BARRA CLÁSICA

RON

Bacardí Blanco

Matusalem Clásico

VODKA

Smirnoff

Absolut Azul

BRANDY

Torres 10

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

Jack Daniel's

TEQUILA

José Cuervo Tradicional

Don Julio Blanco

GIN

Tanqueray

Beefeater

MEZCAL

400 conejos

DIGESTIVOS

Anís Chinchón Dulce

Kahlua

Oporto Ferreira

INCLUYE VINO DE LA CASA , CERVEZA NACIONAL,
JUGOS Y REFRESCOS

1 Hora

2 Horas

3 Horas

4 Horas

5 Horas

6 Horas

BARRA DE LUJO

RON

Matusalem 18 años

Appleton State

Zacapa 12 años

VODKA

Stolichnaya

Grey Goose

BRANDY

Torres 15

WHISKY

Johnnie Walker Black Label

Buchanan's 12 años

Glenfiddich 12 años

TEQUILA

Herradura Reposado

Maestro Tequilero Dobel
Diamante

Don Julio Reposado

GINEBRA

Bombay Sapphire

Tanqueray Ten

MEZCAL

Amores Reposado

Amores Joven

DIGESTIVOS

Baileys

Cognac Hennessy

Licor 43

Sambuca Vaccari Blanco y Negro

INCLUYE VINO DE LA CASA,
MARGARITAS, CERVEZA NACIONAL,
JUGOS Y REFRESCOS

1 Hora

2 Horas

3 Horas

4 Horas

5 Horas

6 Horas

BARRA SIN ALCOHOL

Refrescos

Naranjada

Limonada

Agua

Infusiones

1 Hora

2 Horas

3 Horas

4 Horas



BARRA CON CERVEZA Y VINO

Refrescos

Naranjada

Limonada

Cerveza Nacional

Vino Blanco y Vino Tinto

1 Hora

2 Horas

3 Horas

4 Horas

DESCORCHE

Refrescos

Jugos

Mezcladores Ilimitados

Cristalería y Hielo

La Primera Hora

Hasta 5 Horas

Hora Extra (MÍNIMO 100 PERSONAS)

POR PIEZA

Refresco, Jugo, Limonada o Naranjada
por Vaso **(c/u)**

Agua de la Casa Embotellada 335 ml **(c/u)**

Cerveza Nacional **(c/u)**

Cerveza Importada (Heineken) **(c/u)**

Descorche de Vino de Mesa **(c/u)**

Jarra de Clericot **(6 copas)**

COCTELERIA

GIN & TONICS BY EPICENTRO (4 COCTELES A ELEGIR)

Ice Gin: **Gin, Tonic, Chartreuse Amarillo, Luxardo Maraschino, Vino Espumoso, Fresas y Sorbete de Limón**

Capri Tonic: **Gin, Tonic, Limoncello, Chinchón Seco y Vodka de Pera**

Budah Bombay: **Gin, Tonic, Aperol y Vino Espumoso**

Negronic: **Gin, Tonic, Vermouth Dulce y Campari**

Jimmy Gin: **Gin, Tonic, Chartreuse Verde, Pepino, Limón, Jengibre y Ginger Ale**

Berry Much: **Gin, Tonic, Moras, Frambuesas, Cointreau, Crème de Cassis y Menta**

Me Lychee: **Gin, Tonic, Licor de Granada, Limón y Lychee**

The Bullet: **Gin, Tonic, Tequila Blanco, Chile Serrano y Cilantro**

Ilimitada por 2 Horas

Hora Extra

BARRA DE MARGARITAS (4 COCTELES A ELEGIR) DISPONIBLES CON TEQUILA O MEZCAL

Tamarindo: **Tequila Blanco, Jarabe de Tamarindo, Escarchado con Chile Piquín y Sal**

Limón: **Tequila, Jugo de Limón y Licor de Naranja**

Fresa: **Tequila, Fresas, Granadina, Licor de Naranja y Jugo de Limón**

Kiwi: **Tequila, Pulpa de Kiwi, Licor de Naranja y Rodajas de Kiwi**

Mango: **Tequila, Pulpa de Mango, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Chile Habanero (Temporada)**

Ilimitada por 2 Horas

Hora Extra

PRESIDENTE
INTERCONTINENTAL
MEXICO CITY

Thank you

