

The image features a central yellow vertical band with the text 'VOCO' in a large, white, serif font. To the right of the 'O' is a small 'TM' trademark symbol. Below this, the text 'UN HOTEL IHG®' is written in a smaller, white, sans-serif font. A thin white horizontal line separates this from the text 'SERVICIO DE BANQUETES' below it, which is also in a white, sans-serif font. The background is a blurred photograph of a restaurant interior with round tables, wicker chairs, and a large window looking out onto a parking lot with a white pickup truck. The yellow band has white circular accents at the top and bottom corners.

VOCO™

UN HOTEL IHG®

SERVICIO DE
BANQUETES

INDICE

SALONES	1
COFFE BREAK	3
DESAYUNOS	4
DESAYUNOS BUFFET	5
WORKING LUNCH	7
CHAROLAS PARA COMPARTIR	8
MENÚ BODAS	9
MENÚ XV AÑOS	11
MENÚ EMPRESARIAL	13
BUFFET COMIDAS Y CENAS	15
CANAPÉS	17

**IVA y servicio incluido en todos los precios del kit*

SALONES



PISO	SALÓN	CAPACIDAD	PAX	1 A 3 HORAS	4 A 6 HORAS	7 A 9 HORAS	10 A 12 HORAS	HORA ADICIONAL
PLANTA BAJA	COLIBRI	HERRADURA	N/A	\$3,000	\$4,000	\$4,500	\$6,500	\$1,500
		IMPERIAL	10					
		BANQUETE	N/A					
		AUDITORIO	N/A					
		ESCUELA	N/A					
PLANTA BAJA	FLAMINGO	HERRADURA	N/A	\$3,500	\$4,500	\$5,000	\$7,000	\$1,500
		IMPERIAL	10					
		BANQUETE	N/A					
		AUDITORIO	N/A					
		ESCUELA	N/A					
PLANTA BAJA	PINZON	HERRADURA	30	\$8,000	\$10,000	\$11,000	\$12,000	\$3,000
		IMPERIAL	40					
		BANQUETE	70					
		AUDITORIO	70					
		ESCUELA	40					
PLANTA BAJA	JARDIN	HERRADURA	100	\$20,000	\$30,000	\$40,000	\$55,000	\$8,000
		IMPERIAL	300					
		BANQUETE	400					
		AUDITORIO	400					
		ESCUELA	300					
PLANTA ALTA	FORO	HERRADURA	40	\$8,000	\$10,000	\$11,000	\$12,000	\$3,000
		IMPERIAL	50					
		BANQUETE	100					
		AUDITORIO	80					
		ESCUELA	48					
PLANTA ALTA	CENTRAL	HERRADURA	45	\$8,000	\$10,000	\$11,000	\$12,000	\$3,000
		IMPERIAL	80					
		BANQUETE	100					
		AUDITORIO	70					
		ESCUELA	48					
PLANTA ALTA	TERRAZA	HERRADURA	45	\$8,000	\$10,000	\$11,000	\$12,000	\$3,000
		IMPERIAL	80					
		BANQUETE	90					
		AUDITORIO	70					
		ESCUELA	40					
PLANTA ALTA	VALLEGRANDE	HERRADURA	100	\$20,000	\$30,000	\$40,000	\$55,000	\$8,000
		IMPERIAL	180					
		BANQUETE	250					
		AUDITORIO	400					
		ESCUELA	300					

COFFE BREAK

COFFE BREAK SENCILLO

- *Café americano con complementos (crema, azúcar y leche).*
 - *Variedad de té.*
 - *Jarras de agua de sabor (5 sabores distintos a elegir 2 sabores).*
 - *Agua embotellada.*
 - *Galletas de la casa.*
- | | |
|----------|----------|
| 1 sesión | \$195.00 |
| 4 horas | \$280.00 |
| 8 horas | \$370.00 |

COFFE BREAK CONTINUO

- *Café americano con complementos (crema, azúcar y leche).*
 - *Variedad de té.*
 - *Variedad de refrescos en lata (cola y de sabor).*
 - *Agua embotellada.*
 - *Galletas de la casa y pan danesa.*
- | | |
|----------|----------|
| 1 sesión | \$250.00 |
| 4 horas | \$370.00 |
| 8 horas | \$470.00 |

COFFE BREAK CON COMPLEMENTOS

- *Café americano con complementos (crema, azúcar y leche).*
 - *Variedad de té.*
 - *Variedad de refrescos en lata (cola y de sabor).*
 - *Agua embotellada.*
 - *Galletas de la casa y pan danesa.*
 - *2 complementos a elegir.*
- | | |
|----------|----------|
| 1 sesión | \$390.00 |
| 4 horas | \$480.00 |
| 8 horas | \$580.00 |

COMPLEMENTOS PARA EL COFFE BREAK

- *Fruta de temporada con granola y yogurt.*
- *Mini burritos de frijol y machaca*
- *Rollitos primavera con salsa agridulce.*
- *Tosta de salmón (pan ciabatta, salmon curado, crema de hinojo, tomate cherry, tapenade, cebolla morada encurtida.)*
- *Snacks*
- *Crossaint de jamón y queso*
- *Crudites (jícama, pepino y zanahoria con chile y limón.)*
- *Mini ensalada tinta (lechuga orejona, uvas, peras al vino, nuez caramelizada y aderezo miel y mostaza.)*
- *Tosta de jamón serrano (pan ciabatta, jamón serrano, arugula, pesto, parmesano, tomate macerado.)*
- *Tosta de aguacate (pan ciabatta, chile quebrado, mix de pimientos, tocino, aguacate, tomate cherry, pepino.)*

DESAYUNOS

DESAYUNOS SENCILLOS

- **Huevos Motuleños (Estrellados 2 piezas)**

Base de tortilla frita y frijol, bañados en salsa de tomate con jamón, chicharos y plátano macho.

- **Huevos Rancheros (Estrellados 2 piezas)**

Montados sobre tortilla frita, bañados en salsa ranchera y frijoles refritos con queso de la casa y cilantro.

- **Huevos Españoles (Estrellados 2 piezas)**

Papas cambray, pimienta morrón rojo, cebolla caramelizada, chistorra y jamón serrano. Acompañados con pantumaca.

- **Huevos Nórdicos (2 pz de huevo pochado)**

huevo pochado, croissant, espinaca, salsa de queso y salmón ahumado.

- **Indio (Huevo estrellado 2 piezas)**

Huarache, asiento de puerco, frijol, chicharrón en salsa roja, huevo, cilantro y crema.

- **Chilaquiles con pollo o huevo (estrellados 2 pz)**

Salsa roja o verde, crema, cebolla morada, cilantro, queso fresco y frijoles.

- **Omelette Negro**

Pollo desmenuzado y cebolla, mole de la casa, ajonjolí, plátano macho y queso fresco.

- **Omelette al gusto**

Relleno de 3 ingredientes a elegir (jamón, tocino, queso, champiñones, espinacas, verdura, chorizo) guarnición de chilaquiles y frijoles.

- **Huevos al gusto (2 pz)**

Chile verde, champiñones, chorizo, queso, jamón, machaca con verdura. Acompañados de frijol y tortillas harina y maíz

- **Pan Francés (1 pz)**

Pan brioche con chispas de chocolate, mermelada de frutos rojos, miel de cítricos, crumblede canela y nieve de vainilla.

- **Sándwich Croque Madame (huevo estrellado 1 pz)**

Pan brioche con jamón serrano gratinado con bechamel y mezcla de quesos gouda y menonita, huevo y acompañado de mini ensalada.

Incluye, 1 jugo de naranja por persona, café, 1 pz de pan dulce, plato de fruta de temporada.

\$440.00 Precio
por persona.



DESAYUNOS BUFFET

CONTINENTAL

- Jugo de naranja, toronja y de la estación
- Fruta de temporada (papaya, melón chino, piña y sandía)
- Barra de yogurt
- Cereales
- Granola y Miel
- Nuestra selección de panadería dulce y salada
- Mantequilla y mermelada
- Leche entera, deslactosada light, almendra, soya
- Café regular, descafeinado y selección

\$195.00 Precio por persona.

*Precios a partir de 40 personas

AMERICANO

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada (papaya, melón chino, piña y sandía)
- Cereales
- Granola, miel de abeja y miel de maple
- Huevos al gusto (1 a elegir): Revueltos naturales, revueltos con jamón, revueltos con verdura, revueltos con chorizo, revueltos con tocino.
- Frijoles refritos con totopos.
- Selección de panadería dulce y salada
- Mantequilla y mermelada
- Leche entera, deslactosa light, almendra, soya
- Café regular, descafeinado y selección de té.

\$305.00 Precio por persona.

*Precios a partir de 40 personas

MEXICANO

- Jugo de naranja, toronja
- Variedad de cereales
- Fruta de temporada (papaya, melón chino, piña y sandía)
- Complementos para fruta: amaranto, linaza, pasas, granola.
- Huevos al gusto (1 a elegir): Revueltos con chorizo. Revueltos con tocino, revueltos con longaniza, revueltos con jamón, revueltos con rajas poblanas.
- Nuestra selección de panadería dulce y salada
- Mantequilla y mermeladas
- Leche entera, deslactosada light, almendra, soya
- Café regular, descafeinado.

\$465.00 Precio por persona.

*Precios a partir de 40 personas

5



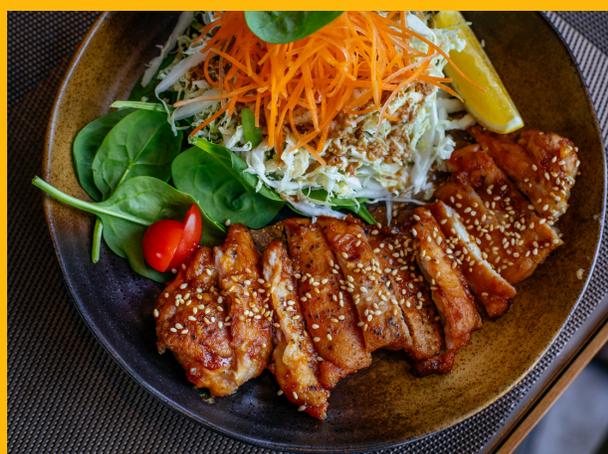


DESAYUNOS BUFFET

FUERTES

(2 opciones a elegir)

- Pozole (rojo o blanco)
- Frijoles refritos
- Puntas a la mexicana
- Enmoladas o chilaquiles (verdes o rojos)
- Alambre de pollo o chicharrón en salsa (verde)
- Papas con chorizo
- Tamales surtidos



WORKING LUNCH

WORKING LUNCH SENCILLO

- **Kebab Sonorense**

Pan pita relleno de alambre cielo y tierra

- **Hamburguesa con Queso**

Carne de hamburguesa, queso cheddar estilo americano, pan brioche y mayonesa

- **Croissant**

Pan croissant, jamón, queso, mayonesa de chiltepín, aguacate, lechuga y tomate.

- **Club Sandwich**

Pan de caja blanco, tocino, queso Monterrey, jamón, pechuga de pollo, tomate, lechuga.

- **Chilaquiles con Pollo o Arrachera**

Tortilla de maíz, crema, queso, cebolla morada, cilantro, salsa roja y frijoles.

\$480.00 Precio por persona.

WORKING LUNCH PLUS

- **Pork Belly**

Carne de pork belly, salsa bbq, pan brioche y ensalada de repollo morado.

- **Ciabatta Guacamole**

Ciabatta, portobello asado, queso Monterrey, guacamole y aceite verde.

- **Baguette de pollo**

Pechuga de pollo, tomate, espinaca, pesto, baguette y aceite de oliva.

- **Foccacia Salame**

Foccacia, salame, provole ahumado, alioli y arugula.

- **Bretzel Serrano**

Pan bretzel, jamón serrano, crema de eneldo, betabel cocido, pimiento asado, vinagreta balsámica y arugula.

\$510.00 Precio por persona.

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN

Ensalada o papas, postre o fruta de mano, refresco o agua

Postres a elegir

- **Cheesecake**
- **Pastel de 3 leches**
- **Red velvet voco**
- **Tarta de nuez**

CHAROLAS PARA COMPARTIR

CHAROLAS PARA 10 PERSONAS

- **Charola Sonorense** **\$1,580.00**
Burrito de machaca, frijol, quesadillas de harina, salsa tatemada y guacamole.
- **Charola Healthy** **\$1,010.00**
Crudites, fruta, Tajín, limón y chamoy.
- **Charola Quesos y Embutidos** **\$1,480.00**
Queso gouda, queso manchego, jamón serrano, salami, aceituna verde, nuez, almendra, uva y pan baguette.
- **Charola de Sandwich** **\$1,340.00**
Baguette de pollo, chapata de carnes frías, croissant de pepperoni salsa de tomate y queso mozzarella.



MENÚ BODAS

ENTRADAS DE CREMAS

- **Crema de tomate**

Base de tomates y vegetales asados, crocante de jamón serrano, pepita de calabaza y melón

- **Crema de elote**

Mezcla de elotes asados, pan ciabatta, bechamel.

- **Bisque de camarón**

Crema de camarón, mouse de queso de cabra, pan ciabatta.

- **Crema sonora**

Tradicional crema de chile verde, acompañada de queso fresco, chile verde, pepitas tostadas y crotones

ENTRADAS DE ENSALADAS

- **Ensalada frutos del bosque**

Mix de lechugas, frutillas, nuez caramelizada, mouse de queso feta, vinagreta de vino tinto.

- **Ensalada mía**

Mix de lechugas, vinagreta miel mostaza y curri, tomate cherry, cebolla morada, brocheta de higo confitado y jamón serrano.

- **Ensalada de betabel**

Mix lechugas, espinaca, betabel, mouse queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta de jengibre.

- **Ensalada espinaca y miel**

Ensalada a base de espinacas, tomate uva, arándanos, cacahuete garapiñado y aderezo de albahaca miel

PLATO FUERTE POLLO Y PUERCO

- **Pechuga piña habanero**

Pechuga de pollo rellena de piña asada acompañada de risotto al azafrán, salsa de sweet chili y espárrago salteado.

- **Roulade salsa de queso**

Pechuga de pollo rellena de champiñon, salsa de queso, papa duquesa y vegetales asados.

- **Pechuga vendimia**

Pechuga rellena de queso de cabra, nuez, espinaca, puré de papa, vegetales mixtos, salsa de vino rosado y uvas.

- **Tierra de sonora con solomillo**

Filete solomillo, salsa de café de tallegra y chile colorado, puré de elote y queso de la casa con pepita de calabaza

- **Solomillo al durazno**

Filete solomillo, salsa de duraznos, tomates y espárragos salteados y puré de papas

PLATO FUERTE FILETE DE RES

- **Cabrería en salsa de queso**

Filete en salsa de queso a los 3 chiles, puré de papa, vegetales y fritura de betabel.

- **Sonora welington**

Filete de res con pasta de chile verde, cebolla y ajo envuelto en hojaldre, acompañado de ensalada de espinacas, zanahorias y espárragos salteados.

- **Filete cabrales**

filete de res bañado en salsa cabrales acompañado de papas a la mantequilla, cebollas flameadas y champiñones salteados

- **Filete toscana**

Filete de res, salsa toscana, espagueti carbonara, champiñones cremini y tomates cherry salteado.

- **Tierra de sonora**

Filete de cabrería, salsa de café de talega y chile colorado, puré de elote y queso de la casa con pepita de calabaza.

PLATO FUERTE SALMÓN

- **Salmon hojaldrado**

Pasta hojaldrado, duxel de champiñón y espinaca, puré de papa, salsa de vino blanco y mantequilla.

- **Salmon costra de pistache**

Costra de pepita de calabaza y pistache, ejotes trenzados y puré de papa.

POSTRES

- **Trilogía de trufa:**

3 trufas de chocolate amargo y leche, primera trufa de sabor matcha pistache, la segunda trufa de sake nami y una tercera trufa de leche con chai, cubiertas de chocolate oscuro

- **Tarta de nuez**

Caramelo y chocolate: base de tarta azucarada, rellena de nuez caramelizada, con relleno de ganache de chocolate y cafe, con una crema montada adornada con caramelo salado -

- **Red Velvet Voco**

Bizcocho de red velvet acompañado de un ganache de chocolate amargo y frosting de queso crema.

PRECIOS	1 Tiempo	2 Tiempos	3 Tiempos
RES	\$ 468.00	\$ 598.00	\$ 684.00
POLLO O PUERCO	\$ 265.00	\$ 390.00	\$ 480.00
SALMON	\$ 465.00	\$ 595.00	\$ 680.00

MENÚ XV AÑOS

ENTRADAS DE CREAMAS

- **Crema de coliflor y camarón almendrado**
Coliflor rostizada, camarón empanizado con almendra.
- **Crema de elote**
Mezcla de elotes asados, pan ciabatta, bechamel.
- **Crema de alcachofas y coliflor**
Alcachofas y coliflores al horno, crotones y queso parmesano
- **Crema sonora**
Tradicional crema de chile verde, acompañada de queso fresco, chile verde, pepitas tostadas y crotones

ENTRADAS DE ENSALADAS

- **Ensalada frutos del bosque**
Mix de lechugas, frutillas, nuez caramelizada, mouse de queso feta, vinagreta de vino tinto.
- **Ensalada Cap**
Espinaca, lechuga sangría, palmito asado, pesto, tomate cherry, mozzarella fresca, albahaca.
- **Ensalada manzana y pera**
Cama de lechugas coronada con mezcla de manzanas y peras ligadas con tzatziki y perejil frito
- **Ensalada cítrica**
Mix de lechugas, supremas de cítricos, cacahuete tostado, vinagreta de cítricos.

PLATO FUERTE POLLO Y PUERCO

- **Pechuga mignon black**
Mignon de pechuga de pollo envuelto en tocineta, cubierto de salsa agridulce negra, acompañada de puré de papas y zanahorias confitadas al tomillo
- **Pechuga piña habanero**
Pechuga de pollo rellena de piña asada acompañada de risotto al azafrán, salsa de sweet chili y espárrago salteado.
- **Roulade salsa de queso**
Pechuga de pollo rellena de champiñon, salsa de queso, papa duquesa y vegetales asados.
- **Tomahawk orange chili**
Vegetales asados, chile verde relleno de queso y salsa agridulce de naranja.
- **Tierra de sonora con solomillo**
Filete solomillo, salsa de café de talega y chile colorado, puré de elote y queso de la casa con pepita de calabaza

PLATO FUERTE FILETE DE RES

- **Cabrería en salsa de queso**
Filete en salsa de queso a los 3 chiles, puré de papa, vegetales y fritura de betabel.
- **Filete bacanora**
filete de res bañada de salsa de bacanora, acompañado de espárragos salteados y risotto de espinacas y queso chihuahua
- **Filete en su jugo**
Filete de res, reducción de res, papas aderezadas con chimichurri y espárragos al grill.
- **Filete toscana**
Filete de res, salsa toscana, espagueti carbonara, champiñones cremini y tomates cherry salteado.

PLATO FUERTE SALMÓN

- **Salmon costra de Pistache**

Pepita de calabaza y pistache, espárragos trenzados y puré de papa.

- **Salmon citrus**

Salmon en mantequilla cítrica, ensalada griega y limones deshidratados

POSTRES

- **Magdalena de chocolate**

Magdalena cubierta de chocolate gold o de leche, con crispypearls (arroz inflado) y nibs de cacao.

- **Brownie cheesecake**

Cheesecake con base de brownie y un marmoleado de frambuesa y queso en la parte superior, acompañado con frutos de temporada

- **Panacota**

Panacota fresca, con gel de maracuya y hojas de menta, con una tierra de chocolate oscuro y crumble de miel.

PRECIOS	1 Tiempo	2 Tiempos	3 Tiempos
RES	\$468.00	\$598.00	\$665.00
POLLO O PUERCO	\$290.00	\$435.00	\$480.00
SALMON	\$465.00	\$595.00	\$660.00

MENÚ EMPRESARIAL

ENTRADAS DE CREMAS

- **Crema de tomate**

Base de tomates y vegetales asados, crocante de jamón serrano, pepita de calabaza y melón

- **Crema de elote**

Mezcla de elotes asados, pan ciabatta, bechamel.

- **Crema sonora**

Tradicional crema de chile verde, acompañada de queso fresco, chile verde, pepitas tostadas y crotones

- **Sopa de cebolla**

Clásica sopa de cebolla, croton de pan, mezcla de queso gratinado.

ENTRADAS DE ENSALADAS

- **Ensalada de betabel**

Mix lechugas, espinaca, betabel, mouse queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta de jengibre.

- **Ensalada cesar**

Lechuga, aderezo cesar, queso parmesano fresco.

- **Ensalada espinaca y miel**

Ensalada a base de espinacas, tomate uva, arándanos, cacahuate garapiñado y aderezo de albahaca miel

PLATO FUERTE POLLO Y PUERCO

- **Pechuga mignon black**

Mignon de pechuga de pollo envuelto en tocineta, cubierto de salsa agridulce negra, acompañada de puré de papas y zanahorias confitadas al tomillo

- **Pechuga brasa**

Pechuga de pollo a las brasas, bañada con crema blanca de romero acompañada de verduras a las asadas y espolvoreada con cebollín

- **Pechuga taysi**

Cama de espagueti con vegetales y champiñón, pechuga de pollo, salsa agridulce de naranja.

- **Tomahawk orange chili**

Vegetales asados, chile verde relleno de queso y salsa agridulce de naranja.

- **Tagliatelle al chamorro**

Base de pasta con portobello, elotito baby, cebolla cambray, papa cambray, chamorro bañado en salsa de chiles y tamarindo.

PLATO FUERTE PASTAS

- **Fetuccine fruti di mare**

Mix de pimientos, cebolla cambray, cúrcuma, paprika, mejillón, camarón, pulpo.

- **Fettuccine al braciolo**

Res relleno de espinaca, albahaca, queso parmesano, con salsa de tomate y fettuccine la mantequilla.

- **Risotto al rib**

Risoto, portobello, chile morita, tomate deshidratado y parmesano, short rib braseado.

- **Risoto di manzo**

Risoto a la crema, champiñones, medallón de cabrería en salsa de oporto.

PLATO FUERTE FILETE DE RES

- **Surf & turf**

Filete de cabrería, pulpo, camarón, salsa de alcaparra, salsa mostaza y fettuccine en aceite de hiervas.

- **Filete bacanora**

Filete de res bañada de salsa de bacanora, acompañado de espárragos salteados y risotto de espinacas y queso chihuahua

- **Sonora wellington**

Filete de res con pasta de chile verde, cebolla y ajo envuelto en hojaldre, acompañado de ensalada de espinacas, zanahorias y espárragos salteados.

- **Filete en su jugo**

Filete de res, reducción de res, papas aderezadas con chimichurri y espárragos al grill.

POSTRES

- **Pan de elote**

Granos de elote tierno, molidos y hechos pan, acompañado de nieve de vainilla.

- **Cheesecake de piña**

Una base de galleta de miel, acompañado de un cremoso de coco con piña y una cubierta de jelly de piña.

- **Profiterol craquelado**

Clásico profiterol con una cubierta de cacao y relleno de ganache de chocolate amargo

- **Mousse de chocolate**

Cremoso mousse de chocolate con base de bizcocho y decorado con frutos rojos y salsa de chocolate

PRECIOS	1 Tiempo	2 Tiempos	3 Tiempos
RES	460.00	565.00	630.00
POLLO O PUERCO	\$290.00	335.00	420.00
PASTA	325.00	435.00	498.00

BUFFET COMIDAS Y CENAS

BUFFET INTERNACIONAL

Pastas (1 opción)

(Espaguetti, Fetuccinne, Penne o Fussilli)

- Alfredo
- Arrabiata
- Al burro
- Boloñesa

Ensaladas (1 opción)

- Cesar tradicional
- Griega
- Espinaca miel mostaza

Sopas y cremas (1 opción)

- Sopa minestrone
- Sopa de cebolla
- Sopa de lentejas y chorizo
- Crema de espinaca
- Crema de espárragos
- Crema de brócoli

Res(1 opción)

- Al oporto
- En salsa de queso
- A la mostaza
- Puntas de filete en pasilla

Cerdo (1 opción)

- Relleno de verduras en salsa de arándanos
- En salsa de cacahuete

Pollo (1 opción)

- A la naranja
- A la cacerola
- Adobado
- Al romero

Pescado (1 opción)

- A las finas hierbas (mantequilla de hierbas)
- En salsa de vino blanco
- A la florentina

Guarniciones (2 opciones)

- Papas bravas
- Papas al romero
- Espinacas a la crema
- Arroz salvaje
- Arroz primavera
- Verduras al grill
- Puré de camote
- Puré de papa

Postres (2 opciones)

- Pastel de chocolate
- Tiramisú
- Tarta de frutas
- Strudel de manzana

\$549.00 Precio por persona



BUFFET MEXICANO

Ensaladas (2 opciones)

- Ensalada de Nopales
- Ensalada de Calabacitas a la mexicana con Elote
- Ensalada de Berros con Amaranto Panela con Vinagreta de Guajillo

Sopas y cremas (1 opción)

- Sopa de Tortilla
- Crema de Chicharrón
- Crema de frijol

Fuertes (3 opciones)

- Filete de pescado a la Veracruzana
- Alambre de res
- Fajitas de pollo a la mexicana
- Cochinita
- Chicharrón en salsas roja o verde
- Pozole

Guarniciones (2 opciones)

- Arroz (mexicana, primavera, al cilantro)
- Frijoles (refritos, charros)
- Calabacitas a la mexicana

Tortillas, salsa verde y roja, limones.

\$439.00 Precio por persona

BUFFET TAQUIZA

Entradas (2 opciones)

- Guacamole con Totopos
- Salpicón de Res
- Ensalada de papa con tocino
- Ensalada de tomate, nopal y queso panela

Taquiza (3 opciones)

- Fajitas de pollo al gratín
- Carne al pastor
- Carnitas
- Carne asada
- Tripas

Guarniciones (2 opciones)

- Cebollitas cambray asadas
- Frijoles Charros
- Chile verde asado
- Salsa bandera
- Repollo

Postres (2 opciones)

- Pastel de elote
- Pastel de chocolate
- Flan napolitano

Tortillas, salsa verde y roja, limones.

\$575.00 Precio por persona



CANAPÉS

CANAPÉS PARA 30 PERSONAS

Canapés salados fríos (opción 3 pz)

- Wrap de mousse de salmón
- Mini croissant de jamón
- Ceviche verde con crujiente de maíz
- Tostaditas de atún
- Bruschetta tomate deshidratado y arúgula
- Bruschetta de tapenade, pesto y mozzarella
- Canasta de pepino y camarón con mouse de aguacate

Canapés salados calientes (opción 3 pz)

- Brocheta de res en salsa de cacahuete
- Brochetita de Arrachera con salsa borracha
- Mini hamburguesa de pollo al gratín o res
- Esquites
- Empanaditas de carne
- Won ton de camarón
- Queso brie empanizado con reducción balsámico
- Rollo primavera relleno de vegetales

Canapés dulces (opción 3 pz)

- Churros
- Flan de coco, cajeta, vainilla
- Mousse de chocolate sobre galleta
- Tiramisú
- Profiteroles rellenos de chocolate blanco y café
- Tartaleta de frutas
- Panque de elote
- Pie de limón

Paquete para 30 Personas
\$7,740.00 4 Piezas por persona

