



EVENTOS DE G U Z M Á N

SERVICIO DE CATERING

COFFEE BREAK & DESAYUNOS

COFFEE BREAK BÁSICO

COSTO: \$109.00

INCLUYE:

- Café americano
- Pan dulce o galletas surtidas
- Azúcar, splenda y coffee mate

COFFEE BREAK EJECUTIVO

COSTO: \$169.00

INCLUYE:

- Café americano
- Agua embotellada
- Pan dulce o galletas
- Fruta de mano
- Azúcar, splenda y coffee mate

COFFEE BREAK PREMIUM

COSTO: \$299.00

INCLUYE:

- Café americano
- Jugo de naranja o verde
- Agua embotellada
- Variedad de té
- Mini croissant de jamón y queso
- Fruta de mano
- Pan dulce
- Azúcar, splenda y coffee mate

DESAYUNOS BUFFET

OPCIÓN No. 1

COSTO: \$319.00

INCLUYE:

- Estación de café americano
- Jugo de naranja
- Agua fresca 1 sabor
- Barra de fruta con yogurt y granola
- Chilaquiles *Rojos o verdes*
- Frijoles
- Galletas

OPCIÓN No. 2

COSTO: \$379.00

INCLUYE:

- Estación de café americano
- Jugo de naranja
- Agua fresca 1 sabor
- Barra de fruta con yogurt y granola
- Chilaquiles *Rojos o verdes*
- 1 guiso a elección
- *Pollo a la mexicana o Bistec a la mexicana*
- Frijoles fritos
- Pan dulce o galletas

OPCIÓN No. 3

COSTO: \$409.00

INCLUYE:

- Estación de café americano
- Jugo de naranja
- Agua fresca 1 sabor
- Agua embotellada 355ml
- Barra de fruta con yogurt y granola
- Chilaquiles *Rojos o verdes*
- 2 guisos a elección
- Frijoles fritos
- Pan dulce o galletas

PLATILLOS PARA DESAYUNOS



- Chilaquiles verdes \$159.⁰⁰
- Chilaquiles rojos \$159.⁰⁰
- Omelet del campo \$199.⁰⁰
- Omelet clásico \$149.⁰⁰
- Huevos al gusto \$159.⁰⁰
- Sandwich de pollo \$209.⁰⁰
- Sandwich de jamón \$199.⁰⁰
- Sandwich de panela \$199.⁰⁰
- Toast healthy \$129.⁰⁰
- Toast mediterráneo \$129.⁰⁰
- Toast dulce \$109.⁰⁰
- Toast de salmón ahumado \$149.⁰⁰
- Machaca *Roja o verde* \$229.⁰⁰
- Enchiladas *Rojas o verdes* \$179.⁰⁰
- Enfrijoladas de pollo \$179.⁰⁰
- Sandwich ranchero \$179.⁰⁰

ARMA TU TAQUIZA

COSTO: \$309.⁰⁰
GUIISO O COMPLEMENTO EXTRA: \$49.⁰⁰ POR PERSONA
INCLUYE: 3 guisos, 2 guarniciones y complementos

OPCIONES DE GUISOS

- Chicharrón en salsa verde o roja
- Costillas en salsa martajada
- Pollo primavera
- Tinga de pollo
- Pollo al chipotle
- Pollo a la naranja
- Birria
- Bistec a la mexicana
- Fajitas de res
- Fajitas de pollo
- Papas con chorizo
- Rajas poblanas con crema
- Carne en salsa roja o verde
- Pollo al cilantro
- Pollo en salsa de cacahuate
- Costillas en salsa verde
- Cochinita pibil
- Pollo en mole
- Panela al ajillo
- Ejotes con huevo
- Picadillo
- Suadero en salsa martajada
- Alambre de res
- Bistec con papas
- Calabacitas con elote
- Lengua en salsa verde
- Chuleta hawaiana

OPCIONES DE GUARNICIONES

- Arroz rojo o blanco
- Frijoles fritos
- Frijoles charros
- Espagueti rojo
- Espagueti verde
- Puré de papa
- Piña
- Piña con albahaca
- Limón
- Pepino con limón
- Tamarindo
- Guayaba
- Naranja

BOCADILLOS & APERITIVOS



COSTO: \$55.00 POR PIEZA

- Canapé de frutas
- Canapé de carnes frías
- Canapé de marisco
- Brocheta de quesos
- Mini sándwich de atún
- Empanaditas dulces
- Empanaditas saladas
- Canapé de bruschetta
- Shot de camarón
- Brocheta de ensalada caprese
- Mini baguet de jamón de pavo
- Nugget de pollo con dip de serrano
- Brochetas de jamón con aceituna
- Vasito de camarón con aderezo de chipotle
- Vasito de camarón roca
- Vasito de guacamole con camarón
- Vasito de pulpo con pure de papa en salsa agridulce
- Volcán de surimi de cangrejo
- Vasito de salchichas endiabladas
- Vasito de camarones al coco en salsa de frutos rojos o maracuyá

TABLAS

Tabla de carnes frías con fruta y queso •
PARA 8 PERSONAS - COSTO: \$1,099.00

Tabla de carnes frías y queso •
PARA 5 PERSONAS - COSTO: \$759.00

Mini tabla de carnes frías y quesos •
PARA 2 PERSONAS - COSTO: \$455.00

ENTRADAS

- Tostada de atún \$85.00
- Tosta de aguachile de ribeye \$95.00
- Tostada de salmón ahumado \$85.00
- Champiñones al ajillo \$219.00
- Ensalada de betabel \$219.00
- Aguachile de camarón verde \$226.00
- Aguachile de camarón negro \$226.00
- Ensalada caprese \$155.00
- Crema de champiñón \$79.00
- Crema de brócoli \$79.00
- Sopa de papa \$69.00
- Crema de coliflor \$79.00
- Sopa azteca \$99.00
- Atún sellado con humus \$119.00
- Torre de vegetales \$85.00
- Crema de calabaza \$79.00
- Gazpacho de betabel con salmón \$99.00
- Sushi de surimi \$89.00
- Tiradito de atún \$259.00
- Ensalada cítrica con queso de cabra \$129.00

SNACKS

INCLUYEN SALSA O TOPPING



COSTO: \$65.00 POR PERSONA

- Papa rústica con aderezo de cilantro
- Cacahuatate macho o japones
- Vegetales crude *Jícama, pepino, zanahoria, apio*
- Verduras apio y zanahoria con dep
- Totopo
- Papas a la francesa
- Churros

COSTO: \$89.00 POR PERSONA

- Hamburguesita
- Tostilocos
- Mini hot dog
- Papas gajo
- Boneless *Salsa buffalo o BBQ*
- Mini pizzas *Pepperoni o hawaiana*
- Banderillas

PLATILLOS FUERTES

POLLO

- Pechuga de pollo \$249.00
En salsa de almendra, vegetales a la parrilla y puré de papa.
- Pechuga rellena \$259.00
Rellena de jamón con queso en salsa de chipotle.
- Pechuga a la parrilla \$209.00
Con vegetales a la parrilla y ensalada.
- Pechuga rellena de espinaca \$259.00
Espinaca y queso en salsa bechamel.
- Fajitas de pollo \$229.00
Acompañadas de frijoles y guacamole.
- Pechuga napolitana \$259.00
Gratinada con espagueti boloñesa.

MARISCOS

- Salmón a la parrilla \$299.00
Con vegetales y puré de papa.
- Salmón hierbas finas \$299.00
Con vegetales y puré de papa.
- Camarones al ajillo o diablo \$269.00
Con arroz blanco y ensalada.
- Salmón a la parrilla \$299.00
Con risotto de champiñón.
- Salmón \$299.00
Con puré de papa en salsa holandesa.
- Medallón de atún \$319.00
Con reducción de zarzamora, puré de camote y ensalada.
- Atún marinara \$279.00

RES

- Filete de res con gravy \$359.00
Con champiñones y puré de papa.
- Corte de arrachera a la parrilla \$409.00
Con papa horno y ensalada.
- Corte de ribeye a la parrilla \$399.00
Con puré de papa y vegetales a la parrilla.
- Huarache con lengua \$299.00
Preparado en salsa morita con xnipec de jícama.
- Rollo de carne con relleno \$349.00
Relleno de champiñones con salsa de almendra.
- Rollo de carne hawaiano \$349.00
- Medallón de res en salsa \$359.00
Salsa de vino tinto con puré de camote.
- Costilla de res deshuesada \$469.00
Con puré de coliflor y papas cambray.
- Costilla de cerdo BBQ \$439.00
Acompañado de elote amarillo y puré de papa.
- Filete en salsa de ajo parmesano \$359.00
- Carne asada \$299.00
Con guacamole, frijoles y quesadillas.

OPCIÓN MEXICANA

- Birria con frijoles \$179.00
- Mixiote de pollo o cerdo \$169.00
- Barbacoa de res \$179.00
- Pozole \$139.00
- Antojitos mexicanos
- Tamales \$35.00



OPCIÓN ITALIANA

- Lasagna \$239.00
- Fettuccine Alfredo \$169.00
- Penne a la arrabiata \$169.00
- Espagueti pomodoro \$129.00
- Espagueti con salsa boloñesa \$149.00
- Panini de jamón o panela \$129.00
- Pizza de pepperoni \$189.00
- Pizza hawaiana \$229.00

OPCIÓN VEGETARIANA

- Lasagna de champiñones y vegetales
- Ensalada afrodita
- Ensalada con corazón de alcachofa
- Ensalada romana
- Ensalada santa fé
- Champiñones al ajillo
- Portobello asado, puré de papa y salsa de vino
- Chile relleno de quinoa con champiñones

POSTRES

SE PUEDEN REALIZAR EN BOCADILLO O INDIVIDUAL

- Flan napolitano
- Arroz con leche
- Brownie de chocolate
- Pay de chocolate
- Cheesecake con mermelada de frutos rojos
- Mini tarta de manzana con mouse de lavanda
- Mouse de chocolate con coco tostado
- Panna cotta de frutos rojos
- Tiramisú en copa
- Gelatina mosaico
- Fresas con crema
- Carpaccio de piña con jarabe de anís
- Capirotada *Disponible por temporada*
- Pan de elote con salsa dulce de leche quemada
- Buñuelos *Disponible por temporada*
- Cannoli relleno de cremoso de Baileys
- Mostachón con crema de vainilla y frutos rojos
- Fresas cubiertas de chocolate
- Cupcakes
- Pan de elote

BEBIDAS

- Café americano \$69.00
- Café de olla \$69.00
- Jugo de naranja \$69.00
- Jugo verde \$69.00
- Agua embotellada mm 355ml \$11.00
- Agua embotellada mm 500ml \$12.00
- Agua embotellada Ciel 600ml \$19.00
- Agua fresca \$55.00
- Agua fresca embotellada 500ml \$65.00
- Chocolate caliente \$49.00
- Refresco de lata 355ml \$36.00
- Coca-Cola lata 355ml \$39.00
- Coca-Cola 2L \$63.00
- Refresco de sabor 2L \$59.00
- Agua mineral Ciel 2L \$55.00
- Cerveza Corona 355ml \$27.00
- Cerveza Victoria 355ml \$27.00
- Cerveza Corona 210ml Ampolleta \$18.00
- Jugo Jumex tetra pack 237ml \$15.00
- Ponche *Disponible por temporada*
- Alcohol *Tequila, whisky, ron, mezcal, licor*
- Mimosa \$99.00

CONTAMOS CON LOS SERVICIOS DE DECORACIÓN
Y PAQUETES DE SONIDO Y DJ PARA TODO TIPO DE EVENTO.
XV AÑOS | BODA | POSADAS | CUMPLEAÑOS | BIENVENIDAS



DECORACIÓN

- Stand decorativo para fotografías
- Centros de mesa
- Montado de mesa

PAQUETES DE SONIDO Y DJ

PAQUETE No. 1

Equilibrio entre calidad y ambiente para que tu evento se sienta como un evento de verdad. Montaje profesional, limpio y estético.

- DJ Profesional
- Iluminación ambiental
- Micrófono inalámbrico
- Cabina a elegir
- Música adaptada al evento
- Sonido potente y claro

IDEAL PARA 80 - 180 PERSONAS
COSTO POR HORA: \$2,000.00 *Mínimo 4 hrs*
HORA EXTRA: \$1,500.00

PAQUETE No. 2

Producción pensada para que el evento sea de alto nivel. Audio envolvente con acomodo cuadrafónico para cubrir el espacio de forma equilibrada. Montaje profesional, limpio y estético.

- DJ Profesional
- Iluminación ambiental
- Micrófono inalámbrico
- Cabina a elegir
- Música personalizada

IDEAL PARA MÁS DE 300 PERSONAS
COSTO POR HORA: \$2,750.00 *Mínimo 4 hrs*
HORA EXTRA: \$1,900.00

SERVICIOS EXTRAS

- 1 Televisión 50" 4K + Soporte + HDMI Inalámbrico \$900.00 *Por 4 hrs*
- 3 Televisiones 50" 4K + Soporte Videowall 1.80mx1.10m + HDMI Inalámbrico \$2,900.00 *Por 4 hrs*
- Pantalla LED Pitch 3.9, 3x2m + Soporte \$6,000.00 *Por 4 hrs*
- 6 Luces Robóticas 7r 300w + 4 Estructuras madera + Operador \$3,000.00 *Por 3 hrs* - \$800.00 *Por hr extra*
- Tripié con Luces 4 Beam led 90w + 1 estrobo RGB + Soporte + Control DMX \$1,200.00 *Por 3 hrs* - \$400.00 *Por hr extra*
- Pista de led Infinity 4.88x4.88m 16 módulos \$5,500.00 *Por 5 hrs*
- Robot led con pirotecnia \$2,500.00 *Por hora*
- Pirotecnia fría \$63.00 *Por disparo*
- Utilería de animación Globos + lentes led + bazookas confetti + Pulseras neón \$1,500.00
- Personaje de animación 1 personaje + Pistola de burbuja + Item para shot \$1,500.00