

CARTA DE PRESENTACIÓN

A Nuestros estimados Clientes y Amigos:
Bienvenidos al “Centro Español”

Nos complace darle la Bienvenida al “**Restaurante Centro Español**”. Desde su inauguración en mayo de 1996 ofrecemos a nuestros clientes los platos más selectos de la Gastronomía Española, elaborados con las mejores materias primas.

En Nuestro Restaurante contamos diariamente con el servicio de **Restaurante Bar de Cocina Española e Internacional**, deliciosos menús de **Tapas, Desayunos, Comidas y Cenas**, Barra de Bebidas Nacionales e Internacionales. **¡Visítenos hoy mismo!**

El “**Centro Español**” ofrece servicios de la más **Alta Calidad**, atendemos hasta el último detalle de su evento. Este **Exclusivo y Único** lugar de Banquetes está ubicado en el centro de la Ciudad de Toluca. Es un lugar con características de una auténtica **Casa Española**, con un **Patio Sevillano** rodeado de balcones y varios comedores con ambientación rústica.

En el Restaurante encontrara situada a la entrada la **Barra** donde se puede sentar informalmente, degustar una cerveza o copa de vino, un magnífico Queso Manchego de Oveja, Jamón Ibérico o de Jabugo de Pata Negra o simplemente unas ricas **Tapas**.

Si lo que busca es **Desayunar, Comer o Cenar**, nuestro Restaurante ofrece un **Menú Degustación de 6 tiempos** que requiere mención aparte, para empezar; una selección de entradas, seguido de sabrosas ensaladas, sopas, estofados y otros platos muy logrados como la “**Paella de la Casa**”. Las Carnes son excelentes, desde la **Ternera o Solomillo** de Res hasta el Cerdo y las Aves sin olvidar nuestros **Asados al horno, los Pescados y Mariscos** son frescos del día y para terminar, gran variedad de Postres, elaborados por nuestro artesano cocinero.

Confíenos su comida y estamos seguros quedará satisfecho y regresara.

En nuestra Cocina, con mano cuidadosa, escogemos los mejores frutos de nuestra tierra, conservando el secreto de la tradición más arraigada. Además de una esmerada y original Cocina Española Contemporánea, elaboramos **Asados por encargo, Pavos, Piernas** de Cerdo, **Cochinillo, Cordero, Cabrito, Carnes Rojas a la Parrilla y Platos Originales**, según la estación.

Para la “**Paella**”, compramos en la Nueva Viga el mejor producto, se prepara diariamente con el ingrediente secreto de la casa y... listo. No tiene otro misterio. Nuestra **Paella** es un manjar de manjares. Tampoco hay que olvidar otros platos, como el **Solomillo de Filete** también el **Pescado** tiene su espacio de lujo con recetas caseras. El Róbalo es un verdadero regalo para el paladar de aquellos que les gusta, y después de una comida nadie puede resistirse a uno de nuestros suculentos **postres**, como siempre **caseros**.

El Restaurante “**Centro Español**” dispone de un “**Wine Bar**” (**Bar de Vinos**) donde podrá encontrar variedad para maridar nuestros platos. Es un lugar idóneo para relajarse a la hora de comer o cenar, saboreando el más delicioso Banquete que jamás hubiera imaginado, por todo esto y mucho más... **No hay excusas. Lo esperamos.**



SALONES DE EVENTOS Y BANQUETES

Nos es grato, poner a su apreciable consideración el **Catálogo de Servicios de Alimentos y Bebida y Catering (Banquetes a Domicilio)** www.centroespanol.com.mx , donde podrá encontrar toda la información deseada.

Las reuniones familiares o de empresa son ocasiones en las que queremos que todo sea perfecto para disfrutar de excelentes platos en un ambiente agradable y atendido por un **excelente servicio**. Consúltenos y prepararemos un **Menú a su medida. ¡Le estaremos esperando!**

Si desea más información, asesoramiento para reuniones de empresa, eventos familiares, o cualquier celebración, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

- ✓ Asesoría para la **organización de eventos** (familiares y/o empresariales).
- ✓ **Privados y Salones** desde 10 hasta 300 personas en el “**Centro Español**”.
- ✓ **Banquetes** desde 10 hasta 2,000 personas (Servicio Externo).
- ✓ Servicio a Domicilio.

En los **Banquetes “Centro Español”** tenemos muy en claro que el servicio de alimentos constituye un factor clave para el éxito en cualquier tipo de evento. Contamos con personal altamente calificado y con los más deliciosos platillos para la satisfacción de Usted y de sus invitados y cuidando siempre de utilizar los **productos** de la más **Alta Calidad** en el mercado.

Nos hallamos siempre en condiciones de sugerirle el menú que mejor corresponda a su presupuesto, número de comensales, finalidad del encuentro, índole de la celebración, presupuesto, fecha y hora del evento. Si Usted tiene un **evento importante** y desea complacer a sus invitados, llámenos que nosotros le asesoraremos con todo gusto y le daremos a conocer a detalle el alcance de nuestro negocio.

Contamos con servicios de Alimentos y Bebidas para todo tipo de eventos especiales como: **Eventos de Empresas, Juntas de Negocios, Ceremonias de Bodas, Bautizos, Primeras Comuniones, Graduaciones, Fiestas Infantiles, Baby Showers, Eventos Sociales como Pedidas de Mano, Aniversarios, Despedidas de Soltera, Cumpleaños, Eventos para Escuelas, Navidad y Más...**

Contamos con **deliciosos menús** para cualquier evento: **Preparación y presentación de Bocadillos Internacionales, Canapés y Tapas Españolas, Box Lunch, Taquizas y Cazuelas, Comidas de Trabajo y Ligeras, Carne Asada, Desayunos, Servicio de Café, Brunch, Comida, Cena o Cóctel, ofreciendo Tapas, Entradas, Ensaladas, Sopas, Pastas, Guisos, Pescados, Mariscos, Carnes y Aves.**

También ofrecemos todo tipo de **Bebidas Nacionales e Internacionales** a precios increíbles. Ofrecemos un servicio de **comedor rápido y eficiente** con el personal indicado.

Si Usted requiere de algo que no se encuentra en nuestros paquetes, podemos elaborar una cotización que se ajuste a sus necesidades y al **evento hecho a su medida**, contamos con varios y diversos montajes, diferentes tipos y colores, para que Usted escoja el más adecuado y que sea acorde a las necesidades de su evento, nosotros cubriremos hasta el último detalle.

Atentamente

Lic. Mario Alberto Rojas Escárcega
Chef Director

“CENTRO ESPAÑOL” INCLUYE

- **En Nuestras Instalaciones:** Todas las Áreas requeridas para el evento (Sujeto a disponibilidad).
- **Todo el equipo necesario** para la preparación y operación del evento como son: Mesas, sillas, vajilla, cristalería, cubertería y mantelería de línea. De igual forma se anexa una lista de equipo especial para ofrecer al cliente en caso de que solicite el servicio **interno o externo** de acuerdo a sus gustos y preferencias, con un cargo adicional.
- **Menú de acuerdo a la elección del cliente.** (Se anexan los menús sugeridos).
- **Servicios por cinco horas.** A partir de la hora de entrada de los invitados.

Servicios Adicionales

A continuación encontrara los aspectos que no se encuentran incluidos dentro del presupuesto, algunos podrán ser proporcionados directamente por el cliente, o bien, podrán sugerir proveedores de confianza por parte del asesor. (Excepto en **Paquetes**, ya que se encuentran incluidos).

- **Bebidas:** Se anexa la lista de **Paquetes** que pueden ser contratados con nosotros y son proporcionados en un servicio de **Barra** durante cinco horas.
- **Descorche:** El cliente puede introducir las botellas con un cargo adicional. A tratar con su ejecutivo de venta, por cada botella de $\frac{3}{4}$ o Lt. Más 15 % de I.v.a. y más 15 % de servicio. (El descorche no incluye refrescos).
- **Decoración y ornato:** Este punto podrán ser contratado directamente por el cliente, o bien se podrá sugerir algún proveedor de confianza por parte del asesor. Recomendamos los centros de mesa floral o de globos, a un costo desde \$80.00 (Ochenta pesos 00/100 m.n.) c/u.
- **Show o Música:** Este es un servicio del cual depende gran parte del ambiente del evento y que consideremos es de gusto personal, para la contratación de este se podrán sugerir algunos grupos de acuerdo a la solicitud del mismo.
- **Estacionamiento y Valet Parking:** Servicio para más de 20 Autos. Tendrá un cargo adicional, previamente negociado con el ejecutivo de venta.
- **Personal Profesional para proporcionar el Banquete.** Supervisor, capitán, meseros, bartender, sommelier y personal de cocina. Es el 15 % del total de alimentos y bebidas.

POLÍTICAS DE CONTRATACIÓN

Usted puede solicitar una cotización para su evento, usando nuestro **Formato de Cotizaciones**, ó bien para hacer una reservación de los **Salones de Banquetes “Centro Español”**, es necesario que nos sea proporcionada la siguiente información:

- Nombre completo
- Empresa o institución
- Núm. de teléfonos y fax
- Dirección de e-mail
- Fecha actual
- Fecha del evento
- Horarios estimados
- Descripción ó tipo de evento
- Total de asistentes adultos/niños
- Servicios requeridos
- Tipo de servicio (Equipo y mobiliario)
- Forma de pago (tarjeta de crédito, efectivo)

La reservación se podrá hacer por medio de una carta confirmando el evento, la cual le será garantizada al dar un anticipo en un periodo máximo de 8 días. Los eventos que sean a mediano y largo plazo, tendrán una fecha límite de confirmación que le será asignada por el ejecutivo de venta. Se firmara un contrato en donde se asentaran todos y cada uno de los servicios que sean acordados, cualquier adicional se agregara en un anexo al mismo contrato, el cual será firmado por el cliente y el ejecutivo de venta, quien representa a la empresa.

Condiciones de pago:

- Bloqueo de fecha 10 %
- Dentro de los siguientes 30 días 15 %
- 30 días antes del evento 50 %
- 8 días antes del evento 25 %

A todos los precios de alimentos y bebidas que a continuación se mencionan, no incluye el 15 % de Impuesto al Valor Agregado y favor de adicionar el 15 % de Servicio.

Háganos saber sus necesidades y recibirá nuestro presupuesto en plazo máximo de 12 hrs. y sin ningún compromiso de su parte, también puede hacer una solicitud especial o enviar una cotización de otro banquete para igualarlo o mejorarlo, usando las siguientes direcciones electrónicas:

- info@centroespanol.com.mx / centroespa@hotmail.com
- marioarojas58@hotmail.com / marioarojas2005@yahoo.com.mx

¡Contestaremos su solicitud a la brevedad posible!



Para **Eventos Especiales** favor de solicitar su reservación con 2 días de anticipación y esperar su clave de confirmación la cual se la proporcionaremos por cualquiera de los medios: e-mail, telfs. ó fax.

Importante:

- Si Usted paga una semana antes del evento, se le dará un descuento sobre el precio total de los alimentos solicitados.
- En caso de no pagar justo después de haber sido proporcionado el servicio, automáticamente será merecedor de un cargo moratorio y gastos de cobranza sobre el valor total del servicio solicitado.
- Se dejará una nota en blanco para todo consumo extra, debiéndose liquidar al término del evento.
- De no estar cubierto el anticipo del evento, este será cancelado días antes del mismo. Todos los pagos podrán realizarse en efectivo o cheque a nombre de: Mario Alberto Rojas Escárcega. Cheque devuelto se cobrará el 20% más Iva.
- Los Precios están sujetos a cambio sin previo aviso.
- Aceptamos las siguientes tarjetas de crédito y débito: Visa, MasterCard y American Express (con mensualidades sin intereses).

Cancelaciones:

Dentro de los siguientes ocho días de la reservación se reembolsará el 80 % del anticipo. En caso de que se pase de esta fecha favor de comentarlo con su ejecutivo para analizar las políticas a seguir. La cancelación deberá ser por medio de una carta dirigida al Lic. Mario Alberto Rojas Escárcega, Gerente General del Centro Español, Restaurante Bar y Banquetes.

Nuestros Horarios:

- **Banquetes** de lunes a domingo de 7:00 a.m. a 02:00 a.m.
- **Restaurante** de lunes a jueves de 12:00 a 24:00 hrs.
Viernes y sábado de 12:00 a 02:00 hrs. y domingo de 11:00 a 19:00 hrs.
- Horario Adicional: **Horas extras:** tendrá un cargo adicional, previamente negociado con el ejecutivo de venta.

Torna fiesta:

Al contratar este servicio su evento se prolongará por tres horas adicionales y consiste en una **Barra Tipo Buffet** en la que se pueden elegir de la lista de **Barras** que se anexa.

Todos nuestros horarios están comprendidos por periodos dentro de las horas permitidas por el Gobierno Municipal.

Recepción de mercancía:

Para la recepción de cualquier tipo de mercancía (equipo adicional, regalos, vinos, licores, pastel, etc.), se pide que sea registrada la relación con 1 hora mínima, de anticipación. Especificar en el **formato de recepción de mercancía**.

Otros:

Los servicios extras (**música, flores, equipo de apoyo, etc.**), podrá contratarlo con el proveedor que Usted prefiera, en el caso específico de la música ellos serán responsables de los permisos. Deslindándose el Centro Español de toda responsabilidad.

Formato de Solicitudes y Cotizaciones

Información personal

Favor de llenar toda la información requerida en esta sección, para que podamos contactarlo fácilmente.

Nombre:	
Apellidos:	
Empresa o institución:	
Núm. de telfs. Fax: Móvil:	
Correo Electrónico:	
Dirección completa:	

Información del evento especial que requiere cotizar.

Tipo de evento:	
Fecha de evento:	
Horario de evento:	
Número de personas invitados:	
Servicios requeridos:	
Comentarios adicionales sobre su evento:	

Si Usted requiere de algo que no se encuentra en nuestros **Paquetes**, podemos elaborar una cotización que se ajuste a sus necesidades y al evento hecho a su medida.

Estamos siempre dispuestos a ofrecerle el mejor servicio, no dude en contactarnos oportunamente para darnos a conocer sus requerimientos y preferencias y recibir una información completa acerca de nuestros servicios.

“Centro Español” agradece su preferencia.

SERVICIO DE CAFÉ

Servicio Fijo o Continuo.

Menú 1

Café o té.

Menú 2

Café o té y refresco.

Menú 3

Café o té, pastas y refresco.

Menú 4

Café o té, pastas, refresco, jugo ó cóctel de fruta.

Menú 5

Café, chocolate o té, mini pan dulce, refresco, jugo ó cóctel de fruta.

Menú 6

Café o té, pastas, refresco y botana seca (almendras, pistaches, nuez de la india, cacahuates, etc.).

Menú 7

Café o té, refresco, Carnes frías (Jamón Serrano, Lomo, Chorizos, Salami, Pastrami, Selva negra, Pavo, etc.), y Quesos variados (Queso Holandés, Manchego, Panela, Roquefort, Gruyere, Gouda, Mozarela, Brie, Camembert).

Precios por persona y el resurtido aplica costo adicional.

Estos precios no incluyen el impuesto al valor agregado.

Incluye en el Centro Español:

- Agitadores, azúcar, crema, mantelería, servilletas, vasos, loza y/o desechables.
- Servicio por cuatro horas.

Servicios con costos Adicionales:

- Café descafeinado
- Centros de mesa
- Servicio de meseros y capitán. Adicionar 15 % del total de alimentos y bebidas.

Nota: la solicitud mínima de servicio es de 4 personas.

PAQUETE COFFE BREAK

- Pastas, Galletas ó Garabatos
Refrescos, Jugos y Hielo
Café y Té

- Croissant de Lechuga, Queso Gouda y Carnes Frías ó
- Bagel de Jamón de Pavo y/o Salmón con Queso Crema
Refrescos, Jugos y Hielo
Galletas, Café y Té

- Crudites con Dip de Chipotle
- Quesos Importados, Embutidos Gourmet y Carnes Frías
 - Barra de Panes
 - Refrescos, Jugos y Hielo
 - Galletas ó Garabatos, Café ó Té

Incluye:

- Agitadores, azúcar, crema, mantelería, servilletas, vasos, loza y/o desechables.
- Servicio por cuatro horas.

Servicios con costos Adicionales:

- Café descafeinado
- Resurtido
- Centros de mesa
- Servicio de meseros y capitán. Adicionar 15 % del total de alimentos y bebidas.
- Pantalla de proyección

Nota: la solicitud mínima de servicio es de 4 personas.

MENUS DESAYUNOS

JUGOS DE TEMPORADA

Naranja, toronja, mango, nopal, zanahoria, mandarina y otras frutas de la estación.

FRUTAS

Brochetita de Frutas con Queso Cottage
Torre de Queso Panela con Frutos Rojos
Mango con Perlas de Papaya
Tulipán de Frutas
Timbal de Frutas con Yogurt
Plato de Dos Melones
Sinfonía de Cítricos

PLATOS FUERTES

Molletes Surtidos
Quiche de Espinaca y Tres Quesos
Tortilla Española con Ingrediente
Crepas de Flor de Calabaza
Strudel de Jamón Serrano sobre coulis de Pimiento
Huevos Caprichos del Chef
Omelette de Hongos y Queso Gruyere
Omellete de Queso Panela, Elote, Jitomate y salsa de Poblano
Omellete de Jamón, Queso Manchego y Espinacas
Puntas de Filete de Res “Centro Español”
Fajitas de Pollo “Centro Español”
Crujientes de Tortilla de Mole Rojo o Verde con Pollo

Incluye:

- Menú integrado por jugo natural, plato de frutas, plato fuerte, café, leche o chocolate, mini pan dulce, mermelada, miel, mantequilla y pan de casa.
- Servicio por cuatro horas

Servicios con costos Adicionales:

- Café descafeinado
- Centros de mesa
- Servicio de meseros y capitán. Adicionar 15 % del total de alimentos y bebidas

PAQUETE DESAYUNES

Menú

Machacado con Huevo
Omelete de Champiñones y Queso
Crujientes de Tortilla: Chilaquiles Verdes ó Rojos con Pollo
Omelete Caprichos del Chef
Fajitas de Filete de Res al Albañil
Fajitas de Arrachera en salsa Arriera
Fajitas de Pollo "Centro Español"
Tortilla Española con Ingrediente
Molletes a la Mexicana

Guarniciones

Frijoles refritos,
Ensalada de aguacate y pico de gallo
Frijoles rancheros ó papas fritas

Incluye:

- Café, leche, vaso de jugo, plato o cóctel de fruta, pan dulce, pan tostado y mermelada.

Servicios con costos Adicionales:

- Centros de mesa de globos o flores naturales.
- Servicio de meseros 15 % del total de alimentos y bebidas.
- Servicio por cuatro horas.

Nota: la solicitud mínima de servicio es de 4 personas.

COMIDA O CENA GOURMET

MENÚ NACIONAL

ENTRADA

Tarta de Cangrejo con Manzana en Mayonesa de Cítricos y Vinagreta de Albahaca
Torre de Jitomate con Salmón, Aguacate y Queso de Cabra en Vinagreta de Alcaparra
Hortalizas Mexicanas con suprema de Mandarina y Roquefort en Aderezo de Cacahuete
Strudel de Hongos Silvestres en Salsa de Jitomate y Aceituna Negra

SOPA

Bisque de Elotes con chantilly de Huitlacoche al Aceite de Chile Ancho
Crema de Tres Quesos con Almendra tostada
Sopa Campesina con rajas de Poblano, Juliana de tortilla Azul y Cubitos de Panela
Crema de Cilantro con Pistache

PLATO FUERTE

Medallones de Pollo con Farsa de Embutidos en Salsa Italiana con Molote de Verduras,
Puré de Papa con infusión de Ajo y Crujiente de Ajonjolí

Suprema de Ave Rellena de Queso de Cabra con Pimientos al Grill sobre cama de Arroz
y Nueces, Atado de Verduras y Jitomate Provenzal

Pechuga de Pollo con Crust de Nuez a la Mostaza de Grano, con Papa Pera,
Champiñones al ajillo y Ejotes en vinagreta de Limón

Pollo relleno de Rajas con Elotitos en salsa de Poblano sobre Arroz Salvaje, Molotito de
Flor de Calabaza y Jitomate Cherry

POSTRE

Velero de Cheesecake sobre Coulis de Mango y Fresa
Pastelito de Chocolate con Nuez en Salsa de Berries
Tulipán de Miel con Sorbetes de Fruta (Según la Estación)
Aro de dos Chocolates con Mouse de Caramelo en Salsa de Menta

MENÚ DEL MUNDO

ENTRADA

Lechuguitas Europeas con Magret de Pato Ahumado en Vinagreta de Berries
Fondos de Alcachofa con Mouse de Salmón en Vinagreta de Alcaparra y Aceite de Oliva
Tarta de Salmón Fresco en Salsa de Aguacate al Limón con Pan Brioche Melba
Rollitos de Pato en Won Ton con Salsa Vietnamita y Ajonjolí Negro

SOPA

Crema de Berenjena Rostizada con Piñones Asados
Crema de Flor de Calabaza al Perfume de Epazote con Camarón de pacotilla
Sopa de Cinco Hongos
Crema de Chicharrón con Jitomate Rostizado y Queso de Cabra

PLATO FUERTE

Filete de Res en Salsa Ligera de Chipotle con Papas Suaves y Crujientes, Setas al Grill y Ensartado de Jitomate Cherry al Romero
Solomillo de Res sobre Juliana de verduras con Jitomate Relleno Hongo Portobello y Molotito de Ratatouille en Salsa de Vino Tinto
Filete de Ternera en Salsa de Blue Cheese con Papa al Gratin, atado de Verduras y Elotitos con Champiñones al Ajillo.
Lomo de Cerdo en Salsa de Chile Morita con Papita Cambray al Perejil, Jitomate relleno de Nopalitos y Puntas de Espárrago.

POSTRE

Napoleón de Merengue con Crema de Queso y Berries en Salsa de Chocolate
Tartita de Plátano Caramelizado en Crema de Cajeta
Tartaleta de Almendra con Manzana y Helado de Vainilla
Trilogía de Vainilla con Fruta, Salsa de Chocolate y Paillete de Hojaldre.

MENÚ FUSIÓN

ENTRADA

Lechuguitas Mixtas con Confit de Codorniz en Reducción de Soya y Mirin
Hojaldre de Mariscos en Salsa de Langostinos con Brotes de Espárrago
Aro de Cous Cous con Callo de Hacha al Grill en Vinagreta de Maracacuyá
Ensartado de Camarones en Mantequilla de Mandarina con Fritura de Betabel.

SOPAS

Crema de Alcachofa con Cubitos de Jamón Serrano
Vichissoise de Poro y Papa con Crujiente de Tocino
Crema de Hongo Portabello al Perfume de Estragón
Bisque de Langostinos con Infusión de Albahaca con Perlas de Verdura

PLATO FUERTE

Solomillo de Res en Salsa de Cabrales sobre Cama de Setas, Papa Gaufrette y Jitomate
Ratatouille

Escalopas de Res sobre Glasé de Balsámico al Chipotle con Atado de espárragos,
Ensartado de Cherry en Romero y Gratín de Papa

Cornisa Hen Rellena de Arroz Salvaje con Nueces en su Jugo Caramelizado con
Canasta de Papa Soufflé y Ejotes al Limón

Medallones en Salsa Ligera de Mole Negro al ajonjolí sobre Cama de Arroz Blanco,
Cazuelita de Maíz con Relish de Elotitos y Jitomate Cherry.

POSTRE

Obsesión de Chocolate con Helado de Vainilla y Berries
Mango Relleno con Helado de Coco en salsa de Jamaica (Temporada)
Tartaleta de Créeme Brulée con Frambuesas en Coulis de Caramelo
Tacita de Capuchino con Mouse de Bailey`s

(Se puede alternar dos postres)

MENÚ CONTEMPORANEO

ENTRADA

Carlota de Espárragos con Mouse de Queso de Cabra y Miel de Balsámico
Ensartado de Camarón con Vinagreta de Romero a la Miel de Jengibre
Softshell Crac en Costra de Pepita de Calabaza sobre Cous Cous y Vinagreta de Mango
Camarones sobre Relish de Papaya y Kiwi al Cilantro con Vinagreta de Cítricos y
Aceite de guajillo

SOPA

Crema de Faisán al Perfume de Estragón con Crujiente de Poro
Vychissoise de Espárrago con Cubitos de Jamón Serrano
Crema de Hongo Shiitake con Crouton de Parmesano y Almendra

PLATO FUERTE

Magret de Pato en Salsa de Chabacano al Chipotle con Cous Cous, Puntas de
Espárragos y Jitomate Relleno de Berenjena

Chateaubriand sobre Confit de Cebolla Morada con Canasta de Won Ton y Relish de
Portabello, Ensartado de Romero con Cherry y Salsa de Cognac

Lomo de Salmón en Reducción de Vino tinto con Puré de Apio nabo, Papa Soufflé y
Verduritas Baby

Chateaubriand en Salsa de Morillas con Brotes de Espárragos a la Mantequilla,
Brocheta de Cherry con Morilla y Papa Castilla

POSTRE

Lintzer Torte de Pera con Helado de Canela
Torre de Merengue con Higos Rostizados en Salsa de Vino Tinto
Tambor de Chocolate con Pétalos de Tuile de Miel y Frambuesas
Canolis de Teja con Queso y Berries en Salsa de Chocolate

(Se puede alternar los postres)

COCKTAIL O BRINDIES

CANAPÉS NACIONALES CONTEMPORANEOS

CANAPÉS FRIOS

Brocheta de Queso Panela con Jitomate Cherry al Orégano
Brocheta de Atún Marinado al Aceite de Epazote con Germen
Brocheta de Camarón con Callo de Almeja y Chip de Ajo
Cucharita con Crepa de Flor de Calabaza y Chile Poblano
Cucharita con Espuma de Cuitlacoche y Maíz
Higo con Mouse de Queso de Cabra al Guajillo
Jitomate Cherry con Ceviche de Cangrejo Azul
Cazuelita de Ceviche de Mariscos

CANAPÉS CALIENTES

Chuletita de Pollo en Naranja
Quesadillas de Maíz Azul con Camarón
Rollitos de Pato al Cilantro
Sopecitos de Faisán con Salsa Molcajeteadada
Brocheta de Camarón al Tequila con Costra de Amaranto
Brocheta de Plátano Macho y Queso Panela
Brocheta de Res al Jengibre y Chile Serrano
Brocheta de Pollo con Pipían

PETIT FOURS

Brocheta de Ate con Queso
Brocheta de Zarcamora con Chocolate Blanco
Espuma de Chocolate de Tableta
Tuile con Guayaba Confitada

(Se ofrecen 7 canapés por persona)

CANAPÉS INTERNACIONALES CONTEMPORANEOS

CANAPÉS FRIOS

Cazuelita de Pasta Filo con Cangrejo en Mayonesa de Cítricos
Melba de Brioche con Mouse de Trucha Ahumada
Crostini con Queso de Cabra y Jitomate Marinado
Cazuelita de Maíz con Camarones al Aguacate
Rosquillas de Pan con Queso Crema y Salmón
Tartaleta de Almeja y Mejillón al Azafrán
Jitomate Cherry Relleno de Caviar de Berenjena
Pan Árabe Crujiente con Hierbas
Bastones Suizos con Queso
Perlas de Sushi con Camarón
Perlas de Foie Gras con Frambuesa
Palmier de Manzana y Tocino

CANAPÉS CALIENTES

Chuletitas de Pollo al Jengibre
Chuletitas de Pollo al Aderezo con Blue Cheese
Tartaletita de Cebolla Caramelizada
Tartaletita de Queso Ricotta con Aceituna Negra
Focaccine de Jitomate y Pesto de Albahaca
Focaccine de Corazón de Alcachofa al Aceite de Olivo
Papita Cambray al Horno con Crema de Cebollín
Mini Latkes (papas) con Crema y Caviar
Buñuelos de Pollo con Mayonesa al Cilantro
Buñuelos de Cangrejo a la Diabla
Buñuelos de Salmón con Salsa Tártara
Rollito de Won Ton con Mantarraya
Raviol de Won Ton con Verduras en Aceite de Cacahuate
Pizzeta Capresse con Albahaca

Se ofrecen 7 canapés por persona

CANAPÉS INTERNACIONALES

CANAPÉS FRIOS

Elotitos Baby con Salmón Ahumado
Espárragos con Jamón Serrano
Cazuelita con Cocktail de Mariscos
Pepino con Mousse de Ostión
Tartar de Cangrejo en Pan Melba
Mousse de Salmón en Papa Gaufrette

CANAPÉS CALIENTES

Dedos de Queso con Salsa de Mango al Chipotle
Chuletitas de Pollo al Aderezo BBQ
Rollitos de Pato con salsa Vietnamita
Tartaletita de Queso de Cabra con Aceituna Negra
Taquitos de Chilorio en Tortilla de Harina
Quesadillas de Maíz Azul con Cuitlacoche
Papita Cambray al Horno con Crema al Cebollín
Dedos de Pollo empanizados
Brochetas de Filete de Res
Brochetas de Pollo con Pimientos
Brochetas de Verduras

PETIT FOURS

Fresas Cubiertas de Chocolate
Trufas de Mazapán de Almendra
Tartaletas de Fruta
Merengues con Cocoa
Brochetita de Frutas
Canastita de Chocolate con Chantilly
Cisnes y Canastitas de Choux

Se ofrecen 7 canapés por persona

CANAPÉS NACIONALES

Brioche con Mousse de Trucha Ahumada
Crosthini con queso
Canasta de verduras con Dip
Tablas de Carnes Frías
Cazuelitas de Ceviche
Champiñones rellenos de Cuitlacoche
Mini Quiche de Chilorio
Mini Quiche de Espinacas
Chalupitas
Quesadillas de flor de calabaza y champiñones
Tostaditas de salpicón de Res
Taquitos de pollo
Sopecitos
Hojaldritos de mole
Tamalitos
Tlacoyitos
Enchiladas Potosinas
Empanadas de Pescado

PETIT FOURS

Tartaletas de Fruta
Merengues con Cocoa
Bolitas de Mazapán
Cisnes y canastitas de Choux

Se ofrecen 7 canapés por persona



BARRAS TIPO BUFFET

BARRA ITALIANA

Carpaccio de Res con Láminas de Parmesano
Carpaccio de Salmón con Vinagreta de Alcaparra
Flor de Calabaza Rellena de Mousse de Zucchini
Crostinis con Bruscheta de Pomodoro
Verduras al grill con Aceite de Olivo
Aros de Calamar con Salsa Parmesana

PANES

Pizzota de Salami con Jitomate y Albahaca
Focaccia de Queso de Cabra con Romero
Crostatas de Ricotta con Nuez
Pizzota de Portobello con Arúgula

PRINCIPALES

Lasagna de Berenjena y Ajo rostizado
Espaguetti con Mejillones al vino Blanco
Tortellini en Salsa de Tres Quesos
Rollitos de Pollo en Salsa de Pimiento
Escalopas de Ternera en Salsa de Limón
Filete de Res en Salsa de Estragón

POSTRES

Helado de Tiramisu en Tulipán al Cacao
Profiteroles con Helado de Vainilla y salsa de Chocolate
Crostatas de Manzana al Caramelo
Crema de Vainilla con Paillete de Hojaldre y Frutas
Flan de Coco sobre Sucre de Pistache
Cassata de Chocolate con Naranja Confitada
Tarta de Pera al Romero con Gorgonzola
Tiramisu
Mousse de Café en Tacita de Chocolate

Forme su propia composición (Máximo 7 artículos)

BARRA TIPO DELI

Lechugas Romana, Orejona, Francesa, Italiana, Escarola y Arúgula
Espinacas, Berros y Apio
Jitomate Bola Rebanado, Cebolla y Espirales de Pepino
Verduras al Grill (Zanahoria, Calabacita, Berenjena y Pimientos)
Corazones de Alcachofa, Palmitos y Espárragos
Canasta con Frutas

ADEREZOS, VINAGRETAS Y TOPPINGS

Natural, Miel con Mostaza, cacahuete, Mil Islas, Queso Azul, Mayonesa, Catsup,
Mostaza de Grano, Mostaza Dijon, Chiles Jalapeños
Nuez Picada, Pistaches, Crutones, Queso Roquefort, Parmesano, queso Fresco, Tocino

PLATONES DE CARNES FRIAS Y QUESOS

Jamón Serrano al Momento, Salami, Pastrami, Lomo Canadiense, Jamón de Pavo
Manchego Español, Gouda, Roquefort, Cabra Natural, Brie, Gruyere

BARRA DE PANES

Focaccia, Centeno, Jitomate Deshidratado, Integral, Baguette, Bagel

ó

SANDWICHES PREPARADOS

Focaccia de Verduras al grill
Panini de Portobello con Arúgula y Cabra
Baguette de Serrano con Manchego Español
Sándwich de Roastbeef con Col y Tocino
Bagel con Salmón y queso Crema
Sándwich de Atún

BARRAS DE POSTRES EMPLATADOS

Crepas y Helados

BARRA EUROPEA

ITALIA

Carpaccio de Res con Láminas de Parmesano y Vinagreta de Albahaca
Carpaccio de Salmón Marinado a las Finas Hierbas con Alcaparra y Limón
Verduras al Grill en Aceite de Oliva y Romero
Bruschetta de Pomodoro
Fetuccini en Salsa de Tres Quesos
Linguini al Vino Blanco con Mejillones

ESPAÑA

Tapas con Chistorra, Tortillas de Papa y Chorizo Pamplona
Pimientos del Piquillo Rellenos

Paella "Centro Español"

Patatas al Alli olí
Pescado al Pil Pil
Filete de Res en Salsa de Cabrales

FRANCIA

Ensalada Nicoise con Aceituna Negra y Anchoas
Espárragos con Vinagreta de Cítricos
Jitomate Relleno de Ratatouille
Foudue Individual de Gruyere al Vino Blanco en Pan Campesino
Lomo de Salmón con Juliana de Verduras al Perfume de Estragón
Suprema de Pato Braseado en Salsa de Cassis

LIBANO

Mezze Libanés con Jocoque, Garbanza, Berenjena y Tabbule
Hojas de Parra y Tacos de Col
Kebbe Charola (Carne de Res y Carnero con Piñones)
Kafta de Pollo en Romero (Brochetas)

BARRA DE POSTRES

Helado de Tiramisu en Tulipán al Cacao
Profiteroles con Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate
Crostatá de Manzana al Caramelo
Crema de Vainilla con Paillete de Hojaldre y Frutas
Flan de Coco sobre Sucre de Pistache
Mousse de Chocolate con Naranja Confitada
Tarta Tatin de Pera
Cheesecake con Baklavà
Dedos de Novia y Graibes Árabes
Costalito de Datíl y Nuez con Queso Crema

Forme su propia composición (Máximo 7 artículos)

BARRA LIBANESA

MEZZE FRIO

- Hommos (puré de garbanza con salsa de ajonjolí)
- Babaganoush (puré de berenjena con ajo, limón y aceite de olivo)
- Muyadarà (puré de lentejas con cebolla frita)
- Wara Anab (hojas de parra con arroz y verdura)
- Labnè (jocoque)
- Tabbule (perejil y menta con trigo, jitomate, cebolla, limón y aceite de olivo)
- Fatush (lechuga con semen, jitomate, pimientos, cebolla y pan árabe frito)

MEZZE CALIENTE

- Wara Anab Blajme (hojas de parra rellenas de arroz y carne)
- Mejshe Melfuf (tacos de col rellenos de arroz y carne)
- Balafel (masa frita de garbanzo y haba sobre juliana de betabel y nabo)
- Sambusek Lajme (empanada de carne con cebolla y piñones)
- Safiha (cubo de carnero y jitomate en pasta de empanada)
- Fatahier Sbenej (triangulo de pasta relleno de espinacas y piñones al horno)
- Yueneh Deyesh (alitas de pollo a la provenzal)

PRINCIPALES

- Shish Taouk (brocheta de pollo marinado en betabel y ajo)
- Kebbe Belsainille (kebbe charola de carne con piñones al horno)
- Deyesh Shar Hè (pollo al horno en salsa blanca con queso al limón)
- Daoud Basha (albondiguitas de carnero en salsa de jitomate)
- Arroz con Fideo y Arroz con Lentejas

BARRA DE POSTRES

- Dulces Árabes surtidos
- Pastel de Queso con Belewé
- Tarta de Nuez al Güisqui
- Tarta de Pera con Crema de Almendra
- Tulipán de Ajonjolí con Helado de Arack
- Costalito de Datíl y Nuez con Queso Crema
- Barra de frutas de la Estación

Forme su propia composición (Máximo 7 artículos)

BARRA DE TAPAS ESPAÑOLAS

TAPAS FRIAS

Queso Manchego y Jamón Serrano Ibérico
Olivas Marinadas en Aceite de Estragón
Pimientos del Piquillo Rellenos de Pescado
Bizcocho con Olivas Negras y Queso de Cabra
Corazón de Lechuga con Salmón, Queso Crema y Caviar
Brocheta de Jamón Serrano con Perla de Melón
Tosta con Camarones y Jitomate con Albahaca
Mini Tapa con Cabrales y Corazón de Alcachofa
Compota de Berenjena en Tostada

SOPA DEMI TASSE

Sopa Fría de Garbanzo con Especias y Salsa de Aguacate
Gazpacho Andaluz de Tomate con Pimientos y Pepino

TAPAS CALIENTES

Chorizo Pamplona a la Sidra
Mejillones con salsa de Jamón Serrano
Camarón Ensartado en Romero
Pincho de Chistorra a la Parrilla
Mini Tortilla Española y Jitomate Cherry
Patatita de Cambrey al Ajillo
Buñuelos de Cangrejo con Remoulade de Tomate
Champiñones Rellenos con Angulas de Surimi
Pincho de Pollo y Pimientos con Vinagreta Española

PETIT FOURS

Bollitos con Nata y Frambuesa
Mini Merengues con Higo Fresco
Pasta de Naranja y Almendra
Natilla de Vainilla
Leche Frita
Tartaleta de Pasta Filo con Espuma de Crema Catalana

Forme su propia composición (Máximo 7 artículos)

BARRA MEXICANA

BOTANA

Quesadillas al Epazote, Flor de Calabaza y Huitlacoche
Flautas de Papa y de Pollo
Botana de Chicharrón
Guacamole con Totopos
Tostadas de Pata

CAZUELAS

Ensalada de Nopales con Jitomate y Aguacate
Arroz a la Mexicana
Puntas de Filete al Albañil
Cochinita Pibil
Papa con Chorizo
Rajas a la Crema Frijoles Refritos
Ropa Vieja
Fajitas de Filete
Pollo con Mole Verde y Rojo
Chicharrón en Salsa
Champiñones al Ajillo
Tinga de Pollo

POSTRES

Arroz con Leche
Ante Virreynal al Rompopo
Flan de Vainilla al Caramelo
Nieves de Mango, Limón y Fresa
Dulces Mexicanos

Nota: Se tendrá que elegir 12 platillos diferentes de este menú.

MIENÚ

TEMA

(Paquetes de Eventos Sociales: Bodas, Quince Años, Bautizos, Cumpleaños, Aniversarios, etc.)

MENÚ DEL ORIENTE

BROCHETAS

Cubo de Manzana con Espuma de Raíz Fuerte
Atún al Jengibre con Brotes de Soya
Camarón Mandarín en Nabo Daikón
Pollo Agridulce

ENTRADAS AL CENTRO

Ensalada Shanghai
Con Fideo Chino y Camarón
Rollitos Primavera de Verdura
Costillas Agridulces
Calamares al Ajinomoto
Alitas de Pollo al Limón con Katakuriko
Camarones Mandarín con Nabo Daikón

MENÚ 1

Sopa de Aleta de Tiburón
Filete de Pescado al Vapor con Jengibre, Aceite de Ajonjolí y Soya
Nieve de Manzana al Jengibre

MENÚ 2

Sopa Wong Ton con Camarón
Brocheta de Pollo con Arroz Frito y Salsa de Soya
Arroz con Leche o Lichis con Granadina

MENÚ 3

Sopa de Huevo de Codorniz con Hierbas Finas
Pato Laqueado
Nieve de Pétalo de Rosa

MENÚ ITALIANO CONTEMPORANEO

MENÚ 1

Torre de Queso de Cabra con Berenjena Rostizada y Vinagreta de Romero
Crema de Alcachofa al Perfume de Albahaca y Avellana Caramelizada
Filete de Res sobre Puré de Apio Nabo al Aceite de Estragón y Brochetita de Verduras
al Grill
Profiteroles con Helado de Tiramisú y Salsa de Chocolate

MENÚ 2

Carpaccio de Res con Láminas de Parmesano y Mayonesa de Balsámico
Crostatata de Queso Mozzarella en vinagreta de Anchoas y Lechuguitas
Pechuga de Pollo con Farsa de Portobello, Jitomate relleno de Espinaca y Papita de
Cambay al Ajo con salsa de Cítricos.
Torre de Merengue al Azafrán con Higos Rostizados y Salsa de Vino Tinto

MENÚ 3

Relish de Camarón en Mayonesa al Azafrán con Confeti de Pimientos
Crema de Espárragos con Crujiente de Panceta
Pechuga de Pollo Rellena de Ricotta con Flor de Calabaza en Cassé de Jitomate y
Albahaca sobre cama de Linguinni
Crostatata de Pera con Crema de Gorgonzola al Romero

(MENÚ CON OPCIÓN DE POLLO O FILETE DE RES)

MENÚ MEXICANO CONTEMPORANEO

MENÚ 1

Ensalada de Hortalizas Mexicanas con Cabuches y Vinagreta de Orégano
Crema de Fríjol Negro a la Cerveza Oscura.
Suprema de Ave con Costra de Cilantro y Semilla de chile de Árbol en Salsa de Pepita
Verde, Ratatouille de Calabacitas y Pimientos
Marqueta de Elote con Nueces y Amaranto en Salsa de Rompopo

MENÚ 2

Flor de Calabaza Rellena de Requesón en Espejo de Guajillo
Crema de Tres Elotes con Chantilly de Cuitlacoche al Epazote
Medallón de Res en Salsa Ligera de Chipotle sobre Cama de Setas con Papa Gratín y
Puntas de Espárrago
Sorbetes de Guanábana, Fresa y Limón en Tulipán de Miel

MENÚ 3

Salpicón de Cangrejo Azul en Cazuela de Maíz con Vinagreta de Tamarindo
Crema de Flor de Calabaza con Camaroncitos y Aceite de Chile Morita
Pechuga de Pollo sobre Verdolagas con Jitomate Relleno de Hongos y Atado de
Verduras
Velero de Queso con Salsa de Jamaica al Vino Tinto y Berries

(MENÚ CON OPCIÓN DE POLLO O FILETE DE RES)

MENÚ CUBANO CONTEMPORANEO

MENÚ 1

Ropa Vieja de Pato con Calabaza en envoltura de Lechuga
Crema de Fríjol Rojo con Juliana de Pimientos y Cebolla
Medallones de Filete de Res con Crust de Hierbabuena, Batata en Puré al Ajo y Chip de
Plátano Macho
Crujiente de Piña con Salsa Coco

MENÚ 2

Rollitos de Cola de Buey con Salsa Siracha y Ensaladita de Fríjol Negro
Crema de Jitomate Criollo Rostizado
Pechuga de Pollo con Crust de Yuca sobre Palmitos al Grill y Timbal de Arroz al Coco
y Limón
Tartita de Plátanos Flameados al Ron con Crema de Leche Quemada

MENÚ 3

Camarones Rostizados sobre Relish de Piña y Mango en Ensaladita Mixta
Crema de Espárragos con Tocino Frito
Pechuga de Pollo Marinada en Orégano Rellena de Arroz con Puré de Boniato en Salsa
de Fríjol Rojo, chips de Yuca
Sorbete de Mojito en Tuile de Miel con Grano de Café

MENÚ ESPAÑOL CONTEMPORANEO

ENTRADA

Relish de Camarón, Papaya y Cilantro en Aro Crujiente de Papa con Vinagreta de Orégano y Confeti de Pimientos
Margarita de Gambas con Mil hojas de Calabacita y Portobelo en Aceite de Olivo, Albahaca y Jitomate

SOPA

Crema de Faisán la Perfume de Estragón en Croute
Vychissoise de Espárragos Frescos con Cubitos de Lardo en Croute
Crema de Mejillones al Azafrán en Croute

FUERTE

Chateaubriand con Salsa de Cabrales sobre Cama de Setas, Col De Bruselas y papa de Castilla
Chateaubriand sobre Confit de Echalote y Cebolla Morada con Salsa de Ajo Rostizado, Papa Cambray y Puntas de Espárrago
Chateaubriand con Reducción de Jerez Seco sobre Cama de Pimientos Mixtos, Jitomate Provenzal y Canasta de Soufflé

POSTRE

Natilla de Vainilla con Fruta y Paillette de Hojaldre Torre de Merengue al Azafrán con Higos Rostizados y Salsa de Vino Tinto
Cubo de chocolate con Pétalos de Teja de almendra en Salsa de Berries

MENÚ MEDIEVALES

Menú 1

Ensalada de lechugas Europeas con Magret de Pato Ahumado, Avellanas Tostadas y Vinagreta de Finas Hierbas

Crema de Faisán con Croute con Lenteja y Poro

Pierna de Cerdo Confitada con Echalote Caramelizado sobre Juliana de Nabo y Zanahoria en Salsa de Cítricos

Macedonia de Manzana, Pera y Ciruela al Vino Tinto

Menú 2

Vol au Vent con Escargots sobre Láminas de Calabacitas y Salsa de Vino Blanco

Vychissoise de Espárrago Fresco con Cubitos de Lardo Crujiente

Pato braseado en salsa de Cassis con Floretes de Brócoli y Coliflor

Isla Flotante Flameada en Salsa de Caramelo

MENÚ SIGLO XVIII

Menú 1

Trío de Chile Ancho Relleno de Fríjol, Queso y Jaiba
Potaje de Verduras
Lomitos de Cerdo sobre cama de Alubias con Adobo y Verduras
Macedonia de Manzana, Pera y Ciruela al Vino Tinto

Menú 2

Tamal de Cazuela con Salsa Verde
Crema de Faisán con Lenteja y Poro
Pechuga de Pollo en Mancha Manteles con Timbal de Arroz Blanco
Isla Flotante Flameada en Salsa Inglesa y Reducción de Caramelo

Menú 3

Ensaladitas de Quelites y Verdolaga con Queso de Cabra
Codorniz Confitada con Salsa de Jamaica
Abanico de Pato con Mole y Tamal de Fríjol al Epazote
Mousse de Zapote Negro con Miel de Naranja

MENUS OAXAQUEÑOS TRADICIONALES

Menú 1

Molotes de Chorizo con Salsa de Jitomate y Queso Añejo
Sopa de Pollo con Pepita de Calabaza (Pipían de Oaxaca)
Medallones de Filete con Chichilo Negro
Flan de Coco con Caramelo

Menú 2

Chile relleno de Verdura con salsa frita de Jitomate y Queso Oaxaca
Sopa de Guías de Calabaza con Chochoyotes de Masa de Maíz
Pollo Encacahuatado con Papitas Cambroy y Arroz Blanco
Helado de Horchata de Arroz en Tulipán de Almendra

Menú 3

Tamales Miahuatecos de Calabaza con Hoja Santa
Caldo de Gato con Maciza de Puerco y Verduras
Filete de Res con Mole Coloradito y Arroz Blanco
Nieve de Coco

(MENÚ CON OPCIÓN DE POLLO O FILETE DE RES)

MENÚ NEW ORLEANS

Menú 1

Spring Rolls de Oca con Zanahoria sobre Salsa Cajún
Bisque Camote al Comino
Punta de Pollo Gumbo Ya Ya con Pimientos y Salchichón Andouille sobre Arroz
Fresas Maceradas en Ron Oscuro, Naranja y Chantilly de Queso Criollo

Menú 2

Crabcake en Costra de Pepita de Calabaza sobre Ragout de Maíz al Azafrán
Crema de Jitomate Criollo Rostizado
Filete de Res en Salsa de Flor de Calabaza con Chayote Dauphinoise y Arroz Pilaf con
Nueces
Trilogía de Manzana al Cardamomo con Paillette de Chocolate

Menú 3

Torre de Acamaya con Pimientos Rostizados al Aceite de Olivo
Tarta de Queso de Cabra con Tocino y Col
Pechuga de Pollo Rellena de Verduritas sobre Cama de Arroz Jambalaya y Jitomate
con Champiñones
Chiffon Pie de Calabaza de Castilla con Avellana

Menú 4

Nido de Won Ton con Macque Choux de Maíz y Camaroncitos
Bisque de Anca de Rana con Verduras a la Pimienta Cayena
Filete de Res en Mantequilla de Finas Hierbas sobre Ensaladita de Champiñones y Maíz
Baby con Chips de Plátano
Cobbler de Berries sobre Salsa de Mango

MENÚS GASTRONÓMICOS

Menú 1

Mil Hojas de Won Ton con Salmón Ahumado Sobre Crema de Limón y Aceite de Guajillo
Crema de Hongo Portobello con Infusión de Estragón y Piñones Asados
Magret de Pato al Grill en Salsa de Tres Pimientas con Papa Amandine y Canasta de Verduras Mediterráneas
Bavaresa de Cajeta en Aro de Dos Chocolates y Salsa de Berries

Menú 2

Tartar de Cangrejo Azul en Mayonesa de Cítricos sobre Cama de Lentejas al Perfume de Albahaca
Crema de Jitomate Criollo Rostizado con Chantilly de Romero
Cornisa Hen Rellena de Arroz Salvaje en Salsa de Chabacano al Chipotle con Papa Gratín y Ejotes en Vinagreta de Orégano
Cobbler de Manzana a la Canela con Salsa Inglesa

Menú 3

Camarones al Champagne con Arúgula e Infusión Cremosa de Mostaza de Grano
Vychissoise de Espárragos Frescos con Cubitos de Jamón Serrano
Abanico de Pato sobre Compota de Berenjena Rostizada y Salsa Tahine
Tartaleta de frutos del Bosque con Sorbete de Mango

Menú 4

Ensartado de Camarones y Callo de Hacha sobre Aliño de Zarzamora y Chile Ancho
Crema de Alcachofa con Espuma de Cilantro
Chateaubriand en Salsa de Flor de Calabaza sobre Guiso de Maíz al Epazote
Y Tian de Espinaca
Lintzer de Pera con Miel de Piloncillo y Chips de Piña

MENUS NAVIDEÑOS

ENTRADAS

Lechuguitas Mixtas con Mandarina, Cacahuete y Jícama con Chip de Jamón Serrano
Ensalada con Magret de Pato en Vinagreta de Guayaba y Jitomate Cherry
Torre de Queso de Cabra con Pera y Praliné de Avellanas, Aceite de Albahaca
Crostatá de Romeritos con Queso de Cabra y Emulsión de Mole
Spring Rolls de Conejo con Verdura Sobre Salsa de Membrillo
Strudell de Pescado con Aceitunas sobre Ensaladita y Aceite de Anchoa

SOPAS

Calabaza de Castilla con Pistaches Asados
Crema de Jitomate Criollo con Avellanas
Crema de Cacahuete al Té Limón con Camaroncitos
Consomé de Pato Rostizado y Brunoise de Verduras
Sopa de Hongo al Anís Estrella con Juliana de Tortilla

FUERTES

Rollo de Pavo Relleno de Pera, Manzana y Nuez en Salsa de Estragón
Steak de Pavo al Grill en su Jugo Caramelizado con Puré de Camote
Pechuga de Pollo en Salsa de Tejocote al Vino Blanco con Papa Amandine
Suprema de Ave Rellena de Manzana y Apio sobre Salsa de Calabaza al Jengibre
Lomo de Cerdo en Salsa de Guayaba con Puré de Papa y Espinacas
Filete de Res en Salsa de Ciruela Pasa al Vino Tinto
Medallones de Filete en Salsa de Uva con Balsámico

POSTRES

Chiffon Pie de Calabaza de Castilla con Avellana
Napoleón de Merengue con Dátil y Chabacano en Miel de Jamaica
Lintzer de Tejocote con Miel de Piloncillo a la Canela
Cobbleir de Guayaba Confitada con Sabañón de Vainilla y Biscotti
Bavarsa de Chocolate sobre Dacquoise de Almendra y Salsa de Castañas

(MENÚ CON OPCIÓN POLLO, PAVO O FILETE DE RES)



PAQUETES DE BEBIDA

PAQUETES DE BEBIDA

PAQUETE 1

Refresques

El servicio es sin límite durante el evento y el cliente proporciona la bebida alcohólica sin que se cobre descorche. Los mezcladores que se ofrecen son agua quina, agua mineral, refresco de cola regular y de dieta, refresco de toronja, jugos de naranja, toronja, tomate, piña y uva.

PAQUETE 2

Wine Bar

Vino Blanco Chardonnay, Blanc de Blancs o Sauvignon Blanc, Fume Blanc, Riesling, Pinot Gris, Grigio, Gewurztraminer

VinoTinto Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Shirah, Shiraz

PAQUETE 3

Diviertas

Vino Blanco Chardonnay, Blanc de Blancs o Sauvignon Blanc, Fume Blanc, Riesling, Pinot Gris, Grigio, Gewurztraminer

VinoTinto Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Shirah, Shiraz

Ron Bacardi Blanco ó Bacardi Añejo

Brandy Torres 5 ó Azteca de Oro

Tequila Sauza ó Cuervo

Vodka Wyborowa

Whisky Johny Walter Etiqueta Roja, Finest ó J&B

Licores Anis Chinchón Dulce, Agavero (Licor de Tequila) ó Caroline´s

Estos precios no incluyen el impuesto al valor agregado.
Servicio de meseros 15 % del total de alimentos y bebidas.

PAQUETES DE BEBIDA

PAQUETE 4

Importado

Vino Blanco Chardonnay, Blanc de Blancs o Sauvignon Blanc, Fume Blanc, Riesling, Pinot Gris, Grigio, Gewurztraminer

Vino Tinto Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Shiraz, Shiraz

Ron Appleton Blanco y Appleton Especial o Bacardi Blanco y Bacardi Añejo
Brandy Torres 10 ó Magno
Vodka Absolut Azul ó Stolichnaya
Whisky Johny Walter Etiqueta Negra o Chivas Regal 12 Años
Licores Anís Chinchón Dulce y seco, Agavero y Bailey`s

PAQUETE 5

Importado con Carrito de Licores

Incluye la bebida del Paquete 4, agregando Carritos de licores nacionales e importados.

Licores Anís Chinchón Dulce y Seco, Agavero, Bailey`s, Amaretto, Grand Marnier, Cardenal de Mendoza, Licor de Pera, de Kiwi y de Durazno, Frangelico, Drambuie, Strega, Galliano, Chartreuse Verde y Amarillo, Menta Blanca y Verde, Cointreau, Mandarine Napoleón, Lepanto, Brandy Torres 10, Carlos I, Kalhúa, Licor 43, Damiana y Arack.
Cognac VSOP Hennessy, Courvoiser, Martell Medallion y Remy Martin.

BARRAS (precios por persona)

Tequilas y Vodkas Congelados
Martinis
Daiquiris

Estos precios no incluyen el impuesto al valor agregado.
Servicio de meseros 15 % del total de alimentos y bebidas.

MENÚ

EJECUTIVO

(EMPRESARIAL)

MENÚ EJECUTIVO

Ensalada de Mandarina y Queso Roquefort
Arrachera de Res Marinada con Enchilada de Mole, Rajas con Crema y Grano de Elote
Trilogía de Sabores (Cremè breule con frutas tropicales)

Pan y Café

Sopa Campesina

Pechuga de Pollo con verduras, Puré de Papa y Espinacas a la Crema
Brownie de Chocolate con Helado

Pan y Café

Caldo Verde

Brochetas de Pollo y Filete con Verduras, Pimientos con cebolla y Puré de Chícharo
Sorbete de Limón

Strudel de Champiñones con Salsa de Poblano

Lomo de Cerdo Agridulce, Jitomate Cherry, Verdura Mediterránea

Mousse de Queso con Salsa de Frambuesa

Pan y Café

Lasaña de Verduras

Rollo de Pechuga de Pollo Rellena de Champiñones

Pie de Queso

Pan y Café

Torre de Jitomate con Queso Panela

Tampiqueña de Res

Mousse de Guayaba con Maracuya

Pan y Café

Sopa Minestrone

Medallones de Pechuga de Pollo relleno de Espinacas

Tartita de Manzana

Pan y Café

Molote de Flor de Calabaza

Puntas de Filete al Jerez en Nido de Tortilla

Merengue con Helado de Frambuesa

COMIDAS LIGERAS Y DE TRABAJO

Ensalada mixta a la vinagreta, Fajitas de Arrachera, frijoles refritos, papa frita con salsa de ajo y una deliciosa tartaleta de frutas.

Ensalada fresca (piña, manzana, jícama, lechuga y zanahoria), Fajitas de pollo con pimiento y cebolla con guarnición de arroz blanco, tomate cherry y un cremoso mousse de chocolate con menta.

Ensalada de piña con queso cottage y elote, Pechuga de Pollo en salsa Poblana acompañado de calabacita gratinada, papa cambray y cebollín; gelatina de sabor.

Sopa de cebolla, Fajitas de filete de Res “Centro Español” con guarnición de verdura al vapor con mantequilla y cóctel de frutas.

Ensalada tricolor (lechuga, repollo morado, calabacín, manzana roja y golden), deliciosos Chiles rellenos de queso y elote, arroz silvestre con jitomate capeado y duraznos con chantilly.

Ensalada Verde ó cocktaill de camarón, Autentica “Paella de la Casa” y sorbete.

Incluye:

Pan de mesa, tortillas de maíz y harina, salsas, un refresco ó agua y café.

Servicios con costos Adicionales:

Entremés, Vino de mesa, cervezas, aperitivos y digestivos.

Mantelería, loza, plaqué y cristalería.

Nota: la solicitud mínima de servicio es de 10 personas.

PAQUETES DE GRADUACIÓN

GRADUACIÓN DESAYUNO

Se Incluye:

- Menú Integrado por Jugos Naturales, Plato de Frutas, dos Platos Fuertes Servidos en dos Tiempos, Café, Chocolate y Pan Dulce, Pan Blanco.
- Servicio de cinco horas

GRADUACIÓN COMIDA Ó CENA

Se Incluye:

- Menú Integrado por cuatro tiempos
- Servicio de seis horas

MENÚ CON OPCIÓN DE POLLO O FILETE DE RES

PAQUETE GRADUES CON TODO

- Descorche Libre
- Refrescos, Jugos y Hielo, sin Limite Durante todo el Evento
- 5 Horas de Música continua (Ver opciones con el ejecutivo de venta)
- Una hora de Música
- Boletos e invitaciones Impresas (4 boletos x 1 invitación)
- Copas o vasos grabados (uno por asistente) y ceniceros grabados (tres por mesa)
- Centros de mesa con globos o flores
- Organización y supervisión de todo el Evento

MENUS GRADUACIONES

DESAYUNOS

Jugos

Naranja, toronja, Mango, Nopal, Zanahoria, Fresa, Mandarina y Otras Frutas de Temporada

Frutas

Brochetas de Frutas con Queso Cottage
Torre de queso Cottage con frutas
Cachete de Mango con Perlas de Papaya y Mango
Tulipán de Frutas

Platos Principales

Molote de Flor de Calabaza y Chorizo
Molote de Chilorio
Quiche de Espinaca y Tres Quesos
Quiche de Chilorio
Crepas de Flor de Calabaza
Strudel de Jamón Serrano sobre Coulis de pimientos rostizados
Omellete de Hongos y Queso Gruyere
Omellete de queso panela, elote, Jitomate y Salsa de poblano
Omellete de Hongos y Queso Gruyere
Omellete de Queso panela, Elote, Jitomate y Salsa de Poblano
Omellete de Mozzarella y Pimientos rostizados
Omellete de Jamón, Manchego y Espinacas
Puntas al Albañil
Crujientes de Tortilla Verdes o Rojos.

MENÚ GRADUACIÓN

COMIDA Y CENA

ENTRADAS FRIAS

Brioche de Trucha Salmonada con Verduritas Mediterráneas y Vinagreta de Perejil
Medallones de Calamar Rellenos de Queso con Coulis de Jitomate al Orégano
Ensalada Verde con Queso de Cabra en Crouton, Pimientos y Aceituna Negra
Jitomate Relleno de Salpicón de Jaiba con Aguacate y Vinagreta de Epazote

ENTRADAS CALIENTES

Hojaldre con Champiñones en Aceite de Guajillo con Callo de Hacha
Strudell de Queso de Cabra con Jitomate Confitado en Emulsión de Espinaca
Rollitos de Primavera de Verdura sobre Aceite de Ajonjolí y Soya

SOPAS Y CREMAS

Crema de Queso con Floretes de Brócoli y Avellana
Crema de Chicharrón con Queso Panela
Crema de Tres Quesos
Crema de Flor de Calabaza
Sopa de Hongos
Sopa Campesina

PLATOS PRINCIPALES

Pechuga de Pollo en Salsa de Requesón sobre Setas y Jitomate Provenzal
Brocheta de Pollo Sobre Cous Cous en Salsa de Mandarina y Verdura Frita
Filete de Res en Salsa Ligera de Chipotle con Ruedas de Papa y Setas
Filete de Res con Queso de Cabra en Salsa de Jitomate Deshidratado y Verduras

POSTRES

Mousse de Licor de Café con Sable de Canela y Salsa Inglesa
Cheescake con Frutas de la Estación y Salsa de Jamaica
Tarta de Pera con Crema de Almendra y Helado de Vainilla en Salsa de Caramelo
Hojaldre de Barries con Helado de Queso y Salsa de Chocolate
Strudell de Manzana con Nuez y Helado de Vainilla

ALQUILADORA “CENTRO ESPAÑOL”

OFRECE

- SALONES, PRIVADOS, JARDINES, RANCHOS Y EX HACIENDAS.
- CARPAS ELEGANTES ILUMINADAS CON PAREDES PLÁSTICAS Y/O VENTANAS (INSTALACIÓN INCLUIDA)
- MESAS (MESAS OVALADAS O TABLÓN PARA 10 PX).
- SILLAS TUBULAR ACOJINADA
- MANTELERÍA (MANTELES, CUBRE MANTELES, SERVILLETAS, FUNDA PARA SILLA Y BANDAS)
- CRISTALERÍA (COPAS, VASOS, CENICEROS, SALEROS)
- LOZA (JUEGO DE 4 PIEZAS, INCLUYE TERNO)
- PLAQUE (JUEGO DE 4 PIEZAS)
- EQUIPO DE SERVICIO
- CANDELABROS
- PISTA DE BAILE O TEMPLETE