



Bocadillos,
tapas y
canapés

Bocadillos, tapas y canapés

Índice



Evento Tapas _____	3
Precio Evento Tapas _____	4
Bocadillos Internacionales _____	5
Bocadillos Mexicanos _____	6
Bocadillos Dulces	
Precio Evento Bocadillos _____	7
Canapés y Bocadillos a Domicilio _____	8
Precios Canapés y Bocadillos a Domicilio _____	9

Bocadillos, tapas y canapés

Evento Tapas



- Tosta de jamón serrano con queso Brie y mermelada de durazno.
- Carpaccio de tomate y anchoa con parmesano.
- Croquetas de jamón serrano.
- Pulpo a la gallega sobre patata.
- Espárragos envueltos en serrano.
- Montaditos con papa y atún.
- Empanaditas de choriqueso.
- Chorizo al vino tinto.
- Chistora caramelizada.
- Huevos rellenos.
- Rollitos de calabacín rellenos de espinaca y queso de cabra.
- Hojaldre con manzana y queso Camembert.
- Albóndigas de salmón con mayonesa de hierbas.
- Pincho de jitomate deshidratado, queso de cabra y serrano al orégano.

Bocadillos Dulces.

- Brocheta de ate con queso.
- Mini soufflé de limón.
- Fresas bañadas con chocolate.
- Caballito a los dos mousses de chocolate.
- Mini cheesecake.
- Mini brownies de chocolate.
- Dúo de mousses (Frambuesa y queso).
- Tartaletita de frutos.

Bocadillos, tapas y canapés

Precio Evento Tapas



Los precios incluyen:

- 10 tapas y 2 bocadillos dulces.
- Montaje de barra buffet, charolas plateadas y espejos.
- Equipo necesario para preparación y operación del evento:
Mesas bar, sillas con funda y banda, mantel y cubre mantel, cristalería, vajilla (plato tipo cocktail), pinchos y servilletas desechables.
- Personal:
De cocina de acuerdo a las necesidades.
De servicio 1 mesero por cada 15 personas.

Los precios con salón o jardín incluyen todo lo anterior más:

- Jardín o salón a elección.
- Inflable para niños (No incluye niñera).
- Centros de Mesa.
- Descorche.
- Cocktail de bienvenida a base de Margaritas (Dos sabores).

Los precios no incluyen:

- Locación (Lugar del evento, salvo recuadro que indica precio con salón o jardín).
- Meseros (\$500.00 por 5 hrs. de servicio efectivo más montaje).
- Servicio de mezcladores y hielo (\$66.00 por 5 hrs).
- Bebidas alcohólicas.
- Arreglos florales y decoración.
- Música.
- Carpas y entarimados.
- Sombrillas.
- Guardarropa.
- Vallet parking y seguridad.
- Planta de luz.
- 16% de I.V.A.

Bocadillos, tapas y canapés

Evento Bocadillos



Bocadillos Internacionales.

- Perla de salmón ahumado rellena de queso.
- Serrano acompañado con queso de oveja sobre baguette rostizada con aceite de olivo y tomillo.
- Queso Brie envuelto en hojaldre con salsa de guayaba.
- Cucharita de atún con pico de gallo y crema de balsámico.
- Carpaccio de res o salmón en crujiente tosta.
- Cucharita de centro de salmón, espuma de queso crema y tamarindo.
- Taquitos crujientes rellenos de pato con salsa de Jamaica.
- Brochetas con cubitos de pollo, lechuga, parmesano y aderezo César.
- Taquitos fritos de camarón.
- Vasito de coctel de pulpo.
- Jicasushi (Versión mexicanizada del sushi con hoja de jícama).
- Pincho de jitomate deshidratado, queso de cabra y serrano al orégano.
- Uvas envueltas en queso crema con tropezos de nuez caramelizada.
- Mousse de cilantro u ostión ahumado.
- Brocheta de queso Brie, arándano y espinaca en reducción de soya.
- Nidos de queso Oaxaca.
- Chilito chipotle relleno de queso en salsa de higo.

- Martini de ceviche, pescado y camarón.
- Mini crepas rellenas de salmón en salsa de cebollín.
- Brocheta de chorizo de Pamplona.
- Croquetas de serrano

Bocadillos, tapas y canapés



Evento Bocadillos

Bocadillos Mexicanos.

- Tostaditas de tinga de pollo.
- Panuchitos de cochinita pibil y frijol.
- Empanaditas de mole poblano.
- Empanaditas de rajas con crema y queso.
- Brochetitas de cerdo, con piña en salsa al pastor.
- Tostitas de papa con chorizo.
- Brochetas de arrachera con guacamole.
- Papitas cambray en baño de salsa de tamarindo.
- Cucharitas de esquite con mayonesa, limón y chile.
- Caldito de camarón.
- Mini tamalito oaxaqueño.
- Chile ancho en nogada.

Canapés.

Base de tosta, marinita, volován o tortita.

- Tinga de pollo o de res.
- Pollo en mole rojo o pipián.
- Cochinita Pibil.
- Pollo Pibil.
- Picadillo.
- Jamón y queso.
- Ensalada Rusa.
- Ensalada de atún.
- Ensalada de pollo.
- Milanesa de pollo.

- Fajitas de res.
- Res a la mexicana.
- Papa con chorizo.
- Empanaditas de mole poblano.
- Empanaditas de rajas con crema y queso.

Bocadillos Dulces.

- Brocheta de ate con queso.
- Mini soufflé de limón.
- Fresas bañadas con chocolate.
- Caballito a los dos mousses de chocolate.
- Mini cheesecake.
- Mini brownies de chocolate.
- Dúo de mousses (Frambuesa y queso).
- Tartaletita de frutos.

Bocadillos, tapas y canapés



Canapés y Bocadillos a Domicilio.

Canapés.

- Taquito de tinga de pollo o de res (Con crema y queso).
- Tortita de pollo en mole rojo o pipián.
- Taquito dorado de cochinita pibil (Con cebollita morada).
- Chapata de pollo pibil.
- Cuernito de jamón y queso.
- Volován de ensalada Rusa.
- Marinita de ensalada de pollo.
- Pambacitos de papa con chorizo.
- Empanaditas de mole poblano.
- Empanaditas de rajas con crema y queso.

Bocadillos Salados.

- Perla de salmón ahumado rellena de queso.
- Brochetas con cubitos de pollo, lechuga, parmesano y aderezo César.
- Vasito de coctel de pulpo.
- Uvas envueltas en queso crema con tropiezo de nuez caramelizada.
- Brocheta de queso Brie, arándano y espinaca en reducción de soya.
- Nidos de queso Oaxaca.

-Variedad de quesos y carnes frías en brocheta.

-Rollitos de pasta hojaldre rellena de champiñones o camarón al vino blanco.

-Croquetas de Serrano.

Bocadillos Dulces.

-Brocheta de ate con queso.

-Mini soufflé de limón.

-Fresas bañadas con chocolate.

-Caballito a los dos mousses de chocolate.

-Mini cheesecake.

-Mini brownies de chocolate.

-Dúo de mousses (Frambuesa y queso).

-Tartaletita de frutos.