



Servicio tipo
cocktail

Servicio tipo cocktail

Índice



Platillos en Frío _____	3
Platillos en Caliente _____	4
Platillos Dulces _____	5
Copas de Acompañamiento	
Precios por Persona _____	6

*Todos los platillos aplican para cocktail "A" y cocktail "B".
La diferencia radica únicamente en el mobiliario.

Servicio tipo cocktail

Platillos en Frío



- Fuente de jocoque con pan pita
- Tabule.
- Humus (Garbanza molida).
- Paté de la casa.
- Mousse de cilantro o Roquefort u ostión ahumado.
- Pizzetta (Rollo hojaldrado estilo italiano con jamón y queso).
- Combinación deliciosa de requesón con surimi.
- Platón de carnes frías (Jamón de cerdo, pechuga de pavo, salchichas cocktail, salami. *Jamón Serrano aplica como suplemento).
- Platón de quesos (Queso Gouda, Oaxaca, panela, de cabra y perlas de queso crema. *Queso Camembert y Brie aplican como suplemento).
- Ceviche de pescado y camarón.
- Jitomate Sol (Con queso Oaxaca y vinagreta de cilantro).
- Tostas de salpicón.
- Uvas envueltas en nuez.
- Quiche de espinacas.
- Tortilla española natural o con chorizo.
- Rosca de Sushi.
- Croquetas de arroz y mozzarella.
- Hojas de parras rellenas.
- *Lonja de salmón en salsa de queso, cilantro o tamarindo.
- *Taquitos crujientes de pato al tamarindo.
- *(Aplica suplemento).

Servicio tipo cocktail

Platillos en Caliente



Se presenta en chaffers con diversidad de panes y galletas para que cada quien se haga su propio bocadillo.

Res en:

- Salsa pasilla.
- Salsa chilorio.
- Creмосa de chipotle.

Puerco en Salsa de:

- Pibil (Cochinita pibil: con su cebollita morada y chile habanero).
- Tamarindo.
- Ciruela pasa.

Rollitos de Pollo en Salsa de:

- Creмосa de poblano.
- Flor de calabaza.
- Elote
- Almendra y nuez.

Tortelini en salsa de:

- Cassé de tomate.



Servicio tipo cocktail



Platillos Dulces.

- Fresas con chocolate blanco u oscuro.
- Brochetas de ate con queso.
- Mousse de chocolate blanco y oscuro.
- Mousse de fresa.
- Brownies.
- Galletas con chispas de chocolate.

Copas de Acompañamiento.

- Cacahuates.
- Aceitunas Preparadas.
- Gomitas.
- Pasitas envueltas en chocolate.
- *Frutas secas.
- *Variedad de nueces.
- *Aplica suplemento.



Servicio tipo cocktail

Precios por Persona



Los precios incluyen:

-Alimento en base a la elección de 8 platillos fríos y/o calientes, 2 platillos dulces y 2 variedades de copas de acompañamiento.

-Personal:

De servicio en barras buffet por 2 hrs. y meseros (1 por cada 15 más barman) por 5 hrs.

-Equipo necesario para preparación y operación del evento:

Menú Cocktail Lounge "A":

Barras Buffet, mantelería, chaffers y platones para montaje del alimento. mesas bar con mantel y sillas con funda y banda (para 50% de los invitados), salas lounge con mesa central iluminada (para el 50% de los invitados), platos tipo cocktail (Quadra), cristalería (Vasos Highball, copa coñquera y ceniceros), servilletas y pinchos.

Menú Cocktail "B":

Barras buffet, mantelería, chaffers y platones para montaje del alimento, sillas con funda y banda, mesas tipo bar (redondas y/o cuadradas) con mantel, platos tipo cocktail (Quadra), cristalería (Vasos highball, copa coñquera y ceniceros), servilletas y pinchos.

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

-Jardín o salón a elección.

-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.