PUERTO AVENTURAS CATERING



Nuestros menús reflejan la abundancia de mariscos frescos, carnes, frutas tropicales locales y especias exóticas. Cocinamos auténticas cocinas maya, mexicana, internacional y vegetariana con facilidad.

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está de excursión, ¡podemos empacar para llevar!

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero siempre servirá a grupos más pequeños.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio. Impuesto del 16% agregado a toda la facturación.

Por favor contáctenos si necesita algo especial!

TÓMATE UN DESCANSO y RELÁJATE MIENTRAS NUESTROS CHEFS TE OFRECEN LAS VACACIONES QUE MERECES

CENA TRADICIONAL MAYA
CENA GOURMET
CENA de "CHEF ESPECIALIDAD"
CENA "VACACIONAL"

CENA ROMÁNTICA por DOS
DESAYUNO o ALMUERZO
BOTANAS de CÓCTEL
ENVÍO GOURMET

PAQUETES de CHEF MUY ECONÓMICOS

Cuando necesite más que unas pocas comidas, podemos diseñar un plan de menú personalizado especialmente para usted. Basado en 3 comidas al día, durante 3 días consecutivos, para un mínimo de 6.

COCINA FAMILIAR y COCINA GOURMET

OTROS SERVICIOS

RECEPCIONES DE BODA
PASTELES ESPECIALES
APERITIVOS DE BIENVENIDA
MARGARITAS DE BIENVENIDA

DEGUSTACIÓN DE MEZCAL y TEQUILA
DEGUSTACIÓN DE VINOS MEXICANOS
CAMAREROS Y MESEROS

PuertoAventurasCatering.com * info@puertoaventurascatering.com
Precios en dólares estadounidenses * aceptamos todas las monedas convertibles

PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2026-2027

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

CENAS ESPECIALES DE CHEFS

MEXICAN FIESTA $44 pax	MAYAN LU'AU $44 pax	TACOS de GUISADOS $44 pax
guacamole, totopos, salsas frescas	guacamole, totopos, salsas frescas	guacamole, totopos, salsas frescas
quesadillas con champiñones salteados,	quesadillas con champiñones salteados,	quesadillas con champiñones salteados guisado de carne de res 'chef david', con verduras y salsa de tomate picante
chiles rellenos de queso local, horneados con salsa de tomate suave	cochinita pibil, sazonado al estilo maya, cocido en hojas de plátano	guisado de pollo en salsa de tomatillo verde
pollo a la barbacoa al estilo yucateco	arroz amarillo y frijoles negros,	lechuga y tomate y tortillas calientes
arroz a la mexicana, ensalada de lechuga y tortillas calientes	ensalada mixta de lechuga y tortillas calientes	pastel tres leches
plátano flambeado con helado	tarta de elote con fresas con crema	

Estos platos principales ya combinados con botana y postre

$79 pp RISOTTO

BOTANA hojaldres de queso provolone de verduras y bruschetta con tomates, albahaca sobre pan italiano
PLATO PRINCIPAL camarones gigantes, calamares, almejas, mejillones y hierbas cocinados con arroz italiano y vino blanco
ENSALADA servida con ensalada verde mixta italiana y baguettes calientes
POSTRE tarta de frutas frescas con crema pastelera

LANGOSTA (en temporada)

BOTANA prosciutto y melón, y salmón ahumado envuelto espárragos
$94 pp PLATO PRINCIPAL cola de langosta a la parilla, con ajo y mantequilla de limon,
~ O ~
$85 pp PLATO PRINCIPAL medallones de langosta salteada con albahaca, tomates y brandy, servido sobre fetuccini con hierbas frescas y espárragos asados
ENSALADA verde mixta italiana, baguette caliente
POSTRE pastel caprese de chocolate con almendras

$72 pp 'PAELLA MEXICANA'

BOTANA "empanadas mixtas" con camarones, verduras, frijoles refritos, crema agria y salsas
PLATO PRINCIPAL camarones, pescado, almejas, chorizo, pollo, verduras y azafrán cocidos con arroz
ENSALADA Española de rúcula, garbanzos y alcachofas, baguettes calientes
POSTRE flan de frutas frescas

$72 pp CURRY de COCO TAILANDÉS

BOTANA camarones al coco, chutney de mango, jícama (afeitado), plátanos fritos
PLATO PRINCIPAL camarones, pollo, chícharo china y verduras cocidos con curry amarillo servido con piña asada y arroz jazmín
ENSALADA tailandesa de zanahoria con pepino y salsa de curry
POSTRE pastel de mango fresco y jengibre

~ ~ ~

PUERTO AVENTURAS CATERING MENUS en español 2026-2027

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

CENAS de TEMPORADA

Estos platos principales incluyen su elección de Botana y Postre

$58 pp PESCADO VERACRUZANO

filete de pescado fresco del caribe salteado con aceite de oliva, vino blanco, tomates, aceitunas y pimientos dulces, servido con cous cous, verduras, ensalada aderezada con vinagreta de miel y lima

$58 pp LASAÑA BOLOGNESE

horneado con carne de res, salsa de tomate casera y queso
servido con ensalada mixta con aderezo italiano y pan de ajo

$58 pp BISTEC de CARNE A LA ARRACHERA

Filete de arrachera a la mexicana a la parrilla con Chipotle y Miel
servido con papas al romero y ajo, vegetales, ensalada con vinagreta de miel y lima y tortillas tibias

$61 pp PARRILLA MIXTA DEL CARIBE

filete de pescado, arrachera de res, pollo y verduras a la parrilla con salsa de cilantro y limón, servido con arroz mexicano, ensalada de chaya, salsas frescas y tortillas calientes

$64 pp MAR y TIERRA del CARIBE

Arrachera de res a la parrilla con salsa de miel y chipotle y camarones jumbo con salsa de tamarindo *
* Reemplazo de langosta (de temporada) por camarones, $10 adicionales
servido con puré de papas con ajo, vegetales frescos, ensalada César y tortillas calientes

$71 pp LOMO de FILETE de RES

a la parrilla con salsa de vino tinto de portobello
servido con papas asadas, espárragos asados, ensalada mixta y baguettes calientes

$80 pp TOFU VEGANO

tofu y verduras frescas a la parrilla o salteadas con aceite de sésamo y especias, servido con quinoa pilaf y ensalada fresca de la huerta

ELECCIÓN DE BOTANAS

guacamole, totopos, salsas frescas
quesadillas con champiñones salteados
bruschetta-tomatoes, albahaca sobre pan italiano tostado
dip de frijoles negros con totopos y salsas frescas
brochetas de pollo al chipotle
brochetas de chorizo y pimientos dulces
jamón serrano y melón
cóctel de camarones al estilo mexicano

ELECCIÓN DE POSTRE

plátano flameados y mangos con helado
flan de frutas frescas
pastel de mango fresco y jengibre
empanadas calientes de manzana y canela
mousse de chocolate
tarta de elote con fresas con crema
pastel de chocolate y coco
pastel tres leches

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

MENÚS FESTIVOS MEXICANOS

Incluye plato principal, ensalada de Nochebuena, tortillas calientes,
además de dos entradas a elegir y un postre.
La mayoría de los buffets festivos mexicanos tienen un precio de $420 para los primeros 6 comensales; a partir de ahí, el costo es de $70 por persona.
La incorporación de elementos adicionales al menú podría conllevar un costo extra.

BEBIDA DE CORTESÍA
Ponche Mexicano

Una bebida mexicana popular entre adultos y niños, aromatizada con manzanas, peras, naranjas, guayabas y especias, es como una versión caliente de un ponche de frutas.
• Este es un ponche apto para niños, pero siempre puedes darle un toque adulto con un chorrito de tequila o ron.

PIERNA DE PUERCO ADOBADA

pierna de cerdo adobada mexicana, servida con papas, verduras y tortillas.

PAVO NAVIDEÑO- $700 por los diez primeros invitados)

pechuga de pavo rellena asada estilo criollo con comino, achiote y lima, servida con puré de papa y salsa, servida con verduras y tortillas calientes.

BACALAO MEXICANO A LA VIZCAÍNA:

bacalao cocinado a fuego lento con tomates asados, ajo, cebolla, aceitunas, perejil y pasas, servido con arroz, verduras y tortillas calientes.

POZOLE (GUISO DE CERDO Y MAÍZ POZOLERO)

elige entre rojo o verde

- **Rojo-** Guiso Mexicano rebosante de carne de cerdo, maíz blanco remojado en vino (maíz), chiles rojos y un caldo increíblemente rico, servido con arroz, verduras y tortillas.
- **Verde-** esta versión de pozole usa pollo desmenuzado en lugar del cerdo habitual y chile verde en lugar de rojo,

Ambos se sirven con verduras frescas

CHILE EN NOGADA (CHILES RELLENOS EN SALSA DE NUEZ Y GRANADA

(temporada de granada: de noviembre a diciembre)

chiles poblanos (de sabor suave) rellenos de carne de cerdo, carne de res, manzanas, duraznos y especias regionales
acompañados de una cremosa salsa de nuez y granada, y arroz al estilo mexicano

BOTANAS por favor elige dos

quesadillas con flores de calabaza
taquitos de pollo desmenuzado y queso
cóctel de camarones al estilo mexicano
guacamole, totopos, salsas frescas
empanadas de calabaza: puré de calabaza,

POSTRE por favor elige uno

volteado de piña: pastel tradicional de piña al revés con mantequilla tibia y cobertura de azúcar moreno
flan de frutos rojos
pastel tres leches
tarta de fresas maya con crema
plato de frutas y queso mexicano

ESPECIALIDADES de CENA de FIESTAS de TEMPORADA

incluye botana de temporada, plato principal, ensalada y postre
Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte, ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

PAVO ASADO $920 para hasta 10 invitados ($92 por invitado)

dip de alcachofas y espinacas, tablas de queso con galletas y uvas

pavo asado relleno de pan de maíz y castañas, papas puree con perejil, camote glaseado de maple, judías verdes con mantequilla de almendras, salsa de arandano y mandarín, pan caliente y mantequilla

ensalada con vinagreta de hierbas frescas

pastel de chocolate y nueces, peras al vino tinto y helado de vainilla

CORDERO ASADO ITALIANO $554 para hasta 6 invitados ($92 por invitado)

prosciutto y melón maduro, bruschetta con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva

pierna de cordero asada con romero, ajo y vino tinto
papas asadas y verduras frescas de temporada, baguettes calientes

ensalada de rúcula, radicchio, queso de cabra con peras y nueces tostadas

tarta de chocolate sin harina con almendras, frambuesas frescas

CHATEAU BRIAND $554 para hasta 6 invitados ($92 por invitado)

blue moons- champiñones rellenos de queso azul y nueces y canapé de salmón ahumado

filete de res con champiñón portobello en su jugo
papas asadas, verduras salteadas

verduras mixtas, vinagreta de frambuesa, queso de cabra al horno

tarta de frambuesa de frambuesa

PAQUETES de CHEF de 3 DÍAS

DESAYUNO ALMUERZO y CENA

Preferimos un mínimo de 6 invitados por un mínimo de tres días.
pero siempre servirá a grupos más pequeños, grupos más grandes y planes de comidas variados; por favor pregunte
LOS PAQUETES de CHEF son personalizables para satisfacer a todos en la mesa.

¡Siempre descontamos grupos más grandes! 16% de impuesto agregado a toda la facturación

PAQUETE FAMILY CHEF 1: 6 invitados, 3 días = $795 para el CHEF y $766 para la comida

DÍA 1	día 2	día 3
huevos rancheros	burrito de desayuno	huevos mexicana
pollo bbq mexicano	chayote relleno	carnitas
tikin xic y pollo pibil	fiesta mexicana	tacos de guisados

PAQUETE FAMILY CHEF 2: 6 invitados, 3 días = $822 para el CHEF y $831 para la comida

DÍA 1	dia 2	día 3
huevos revueltos menta y chaya fajitas	chilaquiles	pancakes de manzana rodados
pescado veracruzano	'sloppy joes'	ensalada de camarones de aguacate
	lasaña boloñesa	pollo asado a la casa

PAQUETE GOURMET CHEF 3: 6 invitados, 3 días = $887 para el CHEF y $895 para la comida

DÍA 1	dia 2	día 3
omelette de queso y espinacas	omelette española	mexicano (tradicional)
ensalada de camarones y aguacate	"pacos tacos"	fajitas
parrilla mixta caribe	"paella mexicana"	pescado veracruzano

PAQUETE GOURMET CHEF 4: 6 invitados, 3 días = $951 para el CHEF y $957 para la comida

DÍA 1	día 2	día 3
huevos florentina	huevos mexicanos y pancakes	huevos rancheros
enchiladas de pollo	fajitas	'pacos tacos'
mar y tierra del caribe	curry de coco tailandés	cordero asado italiano

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

BUFFETS de DESAYUNO

incluye granola, yogur, pan integral, mantequilla, mermelada, frutas y jugos tropicales, café, té, leche

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

*** DESAYUNO CONTINENTAL ESPECIAL $16 *** se prepara la noche anterior
Este desayuno continental solo está disponible cuando cenamos contigo la noche anterior.
Plato de frutas, yogur, jugo, pan dulce, granola, cafetera eléctrica, té, leche, azúcar

$33 pp HUEVOS ESCALFADOS, SALSA HOLANDESA, MUFFIN INGLÉS
BENEDICT tocino canadiense
FLORENTINOS espinacas salteadas y chaya
ROYALE salmón ahumado y Aguacate

$27 pp TORTILLAS (OMELETS) (por favor elige uno)
JAMON y QUESO
ESPINACAS FRESCAS y QUESO MEXICANO con SALCHICAS
TORTILLA ESPAÑOLA con tomates, pimientos dulces, queso y Chorizo

$27 pp HUEVOS REVUELTOS, FRITOS o ESCALFADOS (por favor elige uno)
MEXICANA revueltos con tomates, queso y cebolletas
AMERICANA revueltos con jamon y queso
MENTE y CHAYA una favorita local
CHORIZO y CEBOLLAS
DESAYUNO BURRITO tortilla con huevos revueltos, queso, cebolletas, tomates
CHILAQUILES huevos revueltos, totopos crujientes y salsas suaves
HUEVOS RANCHEROS Huevos fritos, tortilla crujiente, frijoles refritos, salsa suave

$27 pp PANCAKES, WAFFLES and FRENCH TOAST (por favor elige uno)
PANCAKES de MANZANA ENROLLADOS con cajeta y nutella y azúcar glass
TOSTADA FRANCESA con cajeta, jarabe de arce, azúcar glass y canela
WAFFLES BELGAS Fresas frescas y crema, salchicha a la parrilla

$33 pp VEGANO 100% VEGETARIANO sin GLUTEN ni LÁCTEOS
tofu revuelto en aceite de oliva con verduras frescas y especias, doblado en tortillas de maíz frescas y cubierto con aguacates, tomates y cilantro. servido con frijoles negros, leche de almendras sustituida por leche

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

BUFFETS de BRUNCH

incluyen botes de frutas tropicales, jugo fresco, café, té y pasteles variados que se ajustan al menú, como croissants, bagels, focaccia y pan de frutas y nueces

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte
¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

MENÚ BRUNCH # 1 $43 pp
"Estilo CARNEGIE DELI"



salmón ahumado, bagels y queso crema adornado con rodajas de tomate, pepinos, cebollas rojas y alcaparras

MENÚ BRUNCH # 2 $35 pp
AMERICANO ANTIGUO



Huevos 'over easy', filete de jamón a la parrilla 'Home Fried' Papas y Pan de Elote Jalapeño

MENÚ BRUNCH # 3 $35 pp
HUEVOS y PANCAKES MEXICANOS (VEGETARIANO)



huevos revueltos mexicanos con tomate, cilantro y queso, salsa ranchero, tortillas de maíz caliente
panqueques de manzana enrollados con jarabe de arce y jarabe de cajeta de caramel

MENÚ BRUNCH # 4 $35 pp
QUICHE & CROISSANT (can be VEGETARIAN)



quiche lorraine - tarta francesa al horno con queso gruyere importado, tocino y crema

mini croissant relleno de jamón curado (o pavo) y queso



MENÚ BRUNCH # 5 FRITTATA (VEGETARIANA) $35 pp
tortilla al horno con queso importado, verduras, hierbas

tres salsas con pan caliente de focaccia - pimiento rojo rst y parmigiano
- berenjena, feta y aceitunas negras - queso crema y romero

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

BUFFETS de ALMUERZO

incluye ensalada y fruta fresca

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten". Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial. Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

$27 pp PAY de ESPINACAS y QUESO (Vegetariano) horneado en masa filo

$27 pp COCHINITA PIBIL TACOS salsa de cebolla roja, lechuga, tomates, cebollas, cilantro

$27 pp CHILI con CARNE- lechuga y tomates picados, tortillas calientes

$27 pp QUESADILLAS de POLLO con queso y salsa verde

$27 pp POLLO MEXICANO BBQ sazonado con achiote y Lima, arroz Mexicano, tortillas

$27 pp TORTAS MEXICANAS (pollo asado o cerdo cochinita pibil) y ensalada de pasta

$27 pp ENCHILADAS de POLLO salsa de pollo, tomate rojo suave o tomatillo verde, arroz

$33 pp "PACOS TACOS" pescado y pollo favoritos de la zona, tortillas calientes, salsas frescas

$33 pp ENSALADA de POLLO CAPRESE pollo a la parrilla, tomates, albahaca, mozzarella, aceite de oliva

$33 HAMBURGUESAS con QUESO y PERRITOS CALIENTES "estilo americano", papas fritas, ensalada de col, mostaza, salsa de tomate

$33 pp FAJITAS carne de res y pollo, cebollas asadas, pimientos dulces, tortillas calientes, salsa

$43 pp ENSALADA de AGUACATE y CAMARONES mezcla de verduras, tomates, pepinos, aceitunas, baguettes

$43 pp ENSALADA de CARNE TAILANDESA con vino de arroz y aderezo de sésamo

$43 pp ENCHILADAS de MARISCOS, sabrosa variedad de pescados y camarones, servidos con tomate o salsa de tomatillo verde. servido con crema de aguacate y baguettes calientes

$44 pp ANTIPASTI ITALIANO importado salami, jamón serrano, queso provolone y mozzarella, anchoas y alcaparras, lechuga romana, pimientos dulces asados y baguettes calientes

$44 pp ENSALADA MARISCOS- elección del chef de deliciosos mariscos, servidos con lechuga, pepinos y vinagreta de estragón

Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

ENTREGA GOURMET

El Chef ofrece una comida deliciosa, lista para comer / lista para calentar.
El Chef no se queda a limpiar.

La mayoría de los menús incluyen guacamole, papas fritas y salsa, arroz Mexicano (o papas), ensalada verde, tortillas (o baguettes) y brownies de chocolate

Podemos proporcionar vajillas desechables para minimizar el desorden - consultar

Preferimos un mínimo de 6 invitados, pero también serviremos a grupos más pequeños; por favor pregunte. ¡Siempre descontamos grupos más grandes!

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

$43 por invitado "POLLO BBQ estilo YUCATECA con ACHIOTE y LIMA

$43 por pp TACOS GUISADO con CARNE y POLLO

$43 por invitado CHILI RELLENOS con SALSA de CARNE y TOMATE

$43 por invitado CERDO de COCHINITA o PIBIL de POLLO horneado en HOJAS de PLATANO

$43 por pp SOPA AZTECA con POLLO

$43 por invitado ENSALADA de CAMARONES y AGUACATE

$43 por invitado ENSALADA CÉSAR con POLLO O PESCADO ASADO

$42 por pp LASAGNA BOLOGNESE

$43 por pp JAMÓN AL HORNO con glaseado de Maple

$43 por invitado PECHO de PAVO relleno

$44 por pp SOPA de MARISCOS MEXICANOS

$41 por pp CANNELLONI BLANCO FRESCO con CARNE y CREMA

$50 por invitado PAELLA YUCATECA con MARISCO, POLLO y CHORIZO

CENA ROMÁNTICA PARA DOS

¿Buscas una forma impresionante de decir "te amo"? !
¡Brinde con una copa de Prosecco y celebre el momento de su vida!
¡Traemos comida, vajilla, velas, flores y una botella de Prosecco! 16% de impuesto agregado a toda la facturación



$338 por dos LANGOSTA

tres salsas servidas con grissini y focaccia
- romero y parmesano, - berenjena, queso crema y albahaca fresca, - aceituna kalamata y menta

ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

vieiras de mar envueltas en prosciutto, braseadas con un toque de jengibre y naranja, servidas sobre camote amarillo

cola de langosta a la parrilla con salsa de vino blanco espumoso servida con ramo de espárragos

Sigifredo de cítricos con salsa de pistacho



$338 por dos FILET MIGNON

nuestro propio ceviche de pescado local fresco, pico de gallo, guacamole con tostaditas

ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

champiñones ostra a la provenzal con tomates estofados y crutones tostados

filet mignon con costra de hierbas con (gotas de) salsa de vino tinto y ramo de espárragos

(Passion) Mousse de chocolate amargo y biscotti



$338 por dos RAVIOLI CASEROS VEGETARIANOS

tres salsas servidas con grissini y focaccia
-(peer asado,) romero y parmesano, - berenjena, queso crema y albahaca fresca, - aceituna kalamata y menta

ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

tartaletas de verduras, aceitunas negras, alcaparras, orégano

ravioles verdes caseros rellenos de champiñones porcini y ricotta con salsa de tomate cherry al horno
tiramisu

$338 por dos CHULETAS de CORDERO

nuestro propio ceviche de pescado local fresco con pico de gallo, guacamole con tostaditas

cóctel de camarones con rábano picante y aguacate

ensalada de tres lechugas con pétalos de rosa, piña asada, chaya rallada, jícama con vinagreta de miel

chuletas de cordero a la plancha con glaseado de romero balsámico y ramo de espárragos

tarta de chocolate con almendras de "capri" con coulis de frambuesa



Si necesita más de unas pocas comidas, podemos personalizar un PAQUETE de CHEF muy económico

BOTANAS de CÓCTEL

Estos menús de una hora son perfectos para reuniones sociales y cenas informales

Comida suficiente para hasta 6 invitados. pero también serviremos a grupos más grande.

La mayoría de nuestros menús tienen sabrosas alternativas "vegetarianas, veganas o sin gluten".
Si está explorando, ¡podemos empacar para llevar! Por favor contáctenos si necesita algo especial.
Niños de hasta 11 años a mitad de precio * Se agrega el 16% de impuestos a toda la facturación.

$233 ITALIANO

prosciutto y melon
bruschetta con tomates y albahaca fresca
tres salsas servidas con grissini y focaccia
- pimiento asado, romero y parmesano, - berenjena, queso crema y albahaca fresca, - aceituna kalamata y menta

$233 ORIENTAL

camarones al coco con chutney de mango fresco y jícama (afeitado)
rollos de sushi: pescado fresco, algas nori, verduras
satay de pollo con salsa picante de cachuates
pollo al curry

$233 MEXICANO # 1

ceviche mixto con pescado fresco caribeño, camarones, calamares y salsa
mini bololos con arrachera a la parrilla y glaseado de chipotle y miel
"empanadas mixtas" con camarones, verduras y frijoles refritos, servidas con crema agria
jamón serrano y melón

$233 AMERICAN TAILGATE

deslizadores americanos reales: hamburguesas hechas a mano, queso cheddar y cebollas rojas asadas
camarones ennegrecidos al estilo cajún en pan de maíz con chutney de mango
blue moons- champinones rellenos de queso azul y nueces
canapé de salmón ahumado sobre pan tostados

$189 MEXICANO # 2

cóctel de camarones, a la mexicana, con aguacates y salsa de tomate picante
brochetas de pollo al chipotle
quesadillas con champiñones salteados
guacamole y chips, habanero asado, pico de gallo y tres chilis salsas

$189 COMIDA AMERICANA CONFORT

mini slopy joes - chile y salsa de tomate en un bollo
salchicha de cerdo con mostaza amarilla
ensalada de col y papa
cacahuates

** BEBIDAS DISPONIBLES, CONSULTAR **

TORTAS ESPECIALES DEL CHEFS



san honore
hasta 6 invitados - $69, hasta 12 - $139, hasta 18 - $208, hasta 26 - $289

chocolate frambuesa, frutas, tres leches, tarta de chocolate, tarta de frutas de vainilla. crostata de fruta fresca con crema pastelera, tarta de fruta desnuda
hasta 6 invitados - $69, hasta 12 - $111, hasta 18 - $167, hasta 26 - $223

BARTENDERS y BEBIDAS

Podemos proporcionar camareros y camareros para preparar y servir sus bebidas.
También podemos proporcionar todas las bebidas y configurar su barra
16% de impuesto agregado a toda la facturación

BARTENDERS

$90 por cena (hasta 4 horas de servicio con configuración de ½ hora)
$58 para el almuerzo (hasta 2 horas y media de servicio con configuración de media hora)
"Horas extras" es $15 por hora

BARRA de BEBIDAS

Podemos proporcionar una variedad de etiquetas para vino tinto y blanco, cerveza, tequila, ron, whisky, vodka, ginebra, cordiales, jugos, refrescos y hielo

Díganos qué necesita para su estadía y enumere sus marcas y cantidades preferidas.
Solicitaremos un depósito por las compras.

* Selección de bares y facturación finalizada a la llegada, después de que regresemos de las tiendas de vinos y licores *

ALQUILERES

Podemos proporcionar cristalería, mesas, vajillas, etc. Costo de alquiler más 20%

BARES de ESPECIALIDADES

un poco de cultura y mucha diversión * en la comodidad de su Villa
DEGUSTACIÓN de VINOS MEXICANOS consultar
(incluye bebidas, cristalería y somelier)
cuenta con vinos espumosos, tintos y blancos

DEGUSTACIÓN de TEQUILA $73 por persona o MEZCAL $78 por persona

(incluye bebidas, cristalería y somelier)
blanco, añejo y reposado

DEGUSTACIÓN de VINOS MEXICANOS $105 por persona

(incluye bebidas, cristalería y somelier)
incluye vinos espumosos, blancos, tintos y dulces
Algunos servicios pueden no estar disponibles durante los días festivos, consultar