

the **RED**mangó



Pollo \$510.00

Res \$530.00

Salmón o Mariscos
\$630.00

MENÚ A 3 TIEMPOS

LOZA, PLAQUÉ Y CRISTALERÍA IMPORTADA NECESARIA PARA CUBRIR EL EVENTO

NUMERO DE MESAS Y MENÚS IMPRESOS

SERVILLETAS DE TELA PREMIUM

CHEF Y PERSONAL CALIFICADO DE ALTA COCINA

DEGUSTACIÓN PARA 6 PERSONAS

CAPITAN DE MESEROS

UN MESERO POR MESA

COORDINADOR DE BANQUETE Y SUPERVISOR DEL EVENTO

2 AGUAS FRESCAS O INFUSIONES

3 CANAPES POR PERSONA

CARRITO DE ESQUITES

TORNABODA

Canapés

- Mini lasagna
salsa bolognesa | queso mozzarella |
- Dip de espinaca y alcachofa
queso crema | pan pita |
- Tostadita de salpicón de ternera
cebolla morada | chile cuaresmeño
- Shot de esquite
mayonesa | chile piquín | limón |
- Empanada de champiñones y flor de calabaza
queso menonita |
- Brocheta capresse
jitomate cherry | queso mozzarella | aceituna negra | albahaca
- Tostadita de cochinita pibil
chile habanero | cebolla morada | orégano |
- Sopecitos de chorizo
frijoles refritos | salsa verde cruda |
- Mini tarta de limón
- Panqué de zanahoria

Canapés Plus

- Tapa de atún fresco al chipotle
alga nori | poro frito |
- Tapa de mousse de salmón
queso crema | eneldo | pan melba |
- Shot de ceviche acapulqueño
aguacate | jitomate | cilantro | aceite de oliva |
- Tártara de res
alcaparra | anchoa | aceite de oliva |
- Quiche de chistorra
pasta quebrada | queso parmesano |
- Tostaditas de pollo
gelatina de salsa verde cruda |
- Dedos de queso
wantán | coulis de mango con chipotle |
- Croquetas de jamón serrano
bechamel | panko | ali-oli |
- Mini tarta de chocolate blanco con zarzamoras
- Crocante de romero con nutella

BANQUETE

COSTO UNITARIO

Buffet Italiano

\$380.00

- **Primer tiempo:** 2 tipos de ensalada, incluye aderezos
- **Segundo tiempo:** 2 tipos de Pasta
- **Tercer tiempo:** Buffet de pizzas a la leña artesanales de 3 estilos diferentes, incluye salsas y complementos, loza y cristalería necesaria para cubrir el evento.
- Personal: chef personal de cocina, supervisor, meseros 1 por mesa y 1 capitán de meseros por cada 10 mesas.
- 2 tipos de agua fresca o infusiones

BANQUETE

COSTO UNITARIO

- Buffet Mexicano

\$360.00

Incluye:

- 5 platillos (Chicharrón en salsa verde, Pollo con mole, Alambre de pollo sin embutidos, Rajas con crema, Tinga de res), arroz, frijoles, tortillas hechas a mano, salsa verde, salsa roja, limones, guacamole (aguacate con sal y limón). Servido en bufeteras.
- Plato trinche, 2 pzas de cubiertos, servilleta de tela, saleros
- Personal: chef personal de cocina, supervisor, meseros 1 por mesa y 1 capitán de meseros por cada 10 mesas.
- 2 tipos de agua fresca o infusiones

Entradas

Tartar de atún clásico

Mostaza antigua | vinagre de vino tinto | perejil | pepino | caviar

Tartar de atún al mezcal

Salsa soya | mango | cilantro | sal de gusano | jícama

Tiradito de atún.

Coco y cítricos | coulis de mango | chile cuaresmeño

Ceviche negro oriental

Atún | teriyaki | tamarindo | cilantro | ajo tatemado

Ceviche verde

Pescado blanco | leche de tigre | pepino | cilantro | jícama

Ceviche de camarón y portobello

Tomate | cilantro | pepino

Ensalada thai.

Nuez de la india | guindilla | fideos bermichelli | zanahoria | brócoli calabaza |

Tortilla española.

Jamón serrano | jitomate cherry | arúgula | albahaca | aceituna |

Infladita de maíz.

Firjól | salsa frita de jalapeño | ensalada de quelites | vinagreta de hierbabuena |

Tamalito de frijol.

Queso fresco | verdolaga | salsa de frijol |

Carpaccio de res

Aderezo ciprianni | arúgula | queso parmesano

Carpaccio de salmón

Alcaparra | huevo duro | mostaza | limón eureka | aceite de oliva

Carpaccio de betabel

Joque | nuez caramelizada | reducción de balsámico

Crostata de jitomate cherry rostizado

Queso de cabra | arúgula | reducción de balsámico

Won ton de carnitas de pato con cerdo

Puré de camote y miel | salsa de ciruela | cilantro

Enmolada de jamaica

Ensalada de quelites | queso fresco

Cremas y Sopas

Crema de jitomate rostizado

Pan pita | queso de cabra | coral

Gazpacho de jitomate y pimiento

Pepino | cebolla | pimiento | pan

Gazpacho de aguacate con tomate verde

Cilantro | chile serrano | limón

Crema de queso de hebra

Chochoyotas de maíz especiado | epazote

Aligot ligero de cheddar y cerveza

Sobrasada | flor de brócoli

Bisque de langostino

Camarón | caviar de lumpo | crema fresca

Crema de chicharrón

Requesón de la casa | chochoyotas | chile morita frito |

Crema fría de pepino y hierbabuena

Gravlax de salmón | yogurt

Plato Fuerte

Pollo

Pechuga con salsa de balsámico y chile de árbol

Queso de cabra | jitomate | arúgula | arroz salvaje

Pechuga en mole de tamarindo al mezcal

Plátano macho | | puré de elote tatemado | verdolaga

Pechuga tandoori

Yogurt | gram masala | cous cous | cilantro criollo | pimienta y cebolla

Brocheta de pollo satay

Salsa satay | coliflor con cacahuete | nuez de la india | cebolleta

Pollo teriyaki

Fideos de arroz | brocoli agridulce | kakiage

Pollo al grill con chimichurri

Pure de coliflor | papa salteada

Pollo rústico cremoso

Pollo | champiñón | papa cambray mini | perejil | brotes

Filete de cerdo con chutney de mango

Pure de papa | chutney | brotes

Filete de cerdo en salsa verde y verdolagas

Almeja blanca | verdolaga y rábano

Medallón de cerdo en su jugo al vino blanco

Eneldo | anís | papa | compota de fruta de temporada

Res

Filete en salsa de cuatro pimientos
puré de papa al parmesano | hongos salteados

Filete en salsa de mostaza antigua
verduras al grill | capellini | cilantro criollo

Filete en salsa gorgonzola
papa | cebolla dulce | elote asado

Short rib bourguignon a baja temperatura
puré de papa | verduras rostizadas

Lomo de salmón

Vizcaína
Molotito de plátano | chile güero |

Miel maple y naranja
Puré de papa | verduras a la mantequilla | naranja |

Lomo de atún sellado
Marinado con cítricos y pimienta Salsa de mango | quinoa

Pesca del día (pescado blanco)

A la talla
Plátano macho | ensalada fresca | cítricos

Al chile y limón
Ensalada de zucchini | albahaca | queso parmesano

Postre

Mousse de limón eureka y albahaca

Merengue tostado | frutos rojos

Banoffee

Plátano | dulce de leche | nuez |

Crème brulée de temporada

Mamey |, guayaba | mango |

Fruta de temporada (higos, guayaba o durazno)

Queso de cabra | bizcocho de aceite de oliva | miel mantequilla |

Pastelito de elote

Crema de cajeta | pepitoria | helado de queso |

Tibio de chocolate

Crumble de almendra | helado de vainilla | frutos rojos | tierra de vainilla |

Tibio de dulce de leche

Frutos rojos | helado de vainilla | tierra de vainilla |

Cheesecake

Tierra de cacao | compota de frutos rojos

Mousse de chocolate y cardamomo

Galleta de mantequilla | fruta deshidratada

BANQUETE

Buffet Mexicano

- Chile relleno
- Barbacoa de res
- Pollo a la crema con chipotle
- Chicharrón en salsa verde
- Tortitas de huazontle
- Pollo con mole
- Alambre de pollo sin embutidos
- Rajas con crema
- Tinga de res

BANQUETE

Buffet Italiano, Menú de Pizzas

- **TROPICAL**

(Jamón, Salchicha, Queso Mozzarella y Salsa de Tomate)

- **TRADICIONAL**

(Jamón, Peperoni, Queso Mozzarella y salsa de Tomate)

- **CARNES FRÍAS**

(Jamón, Salchicha, Peperoni, Queso Mozzarella y Salsa de Tomate)

- **MEXICANISIMA**

(Chorizo, Jamón, Carne Molido, Elote, Pimiento, Cebolla Morada, Champiñones, Jalapeño, Queso Mozzarella y Salsa de Tomate)

- **VEGETARIANA**

(Pimiento, Cebolla Morada, Jitomate Cherry, Elote, Aceituna, Champiñones, Albahaca Fresca, Queso Mozzarella y Salsa de Tomate)

Buffet Italiano, Guarnición

Ensalada:

- Pimiento Morron
- Lechugas Mixtas
- Jícama Rayada
- Zanahoria Rayada
- Betabel Rayado
- Espinaca Picada
- Jitomate Cherry
- Queso Panela en Cubitos
- Crouton de Pan de finas hierbas
- Fresa Picada
- Pepino
- Germen

Aderezos:

- Italiano
- Mil Islas