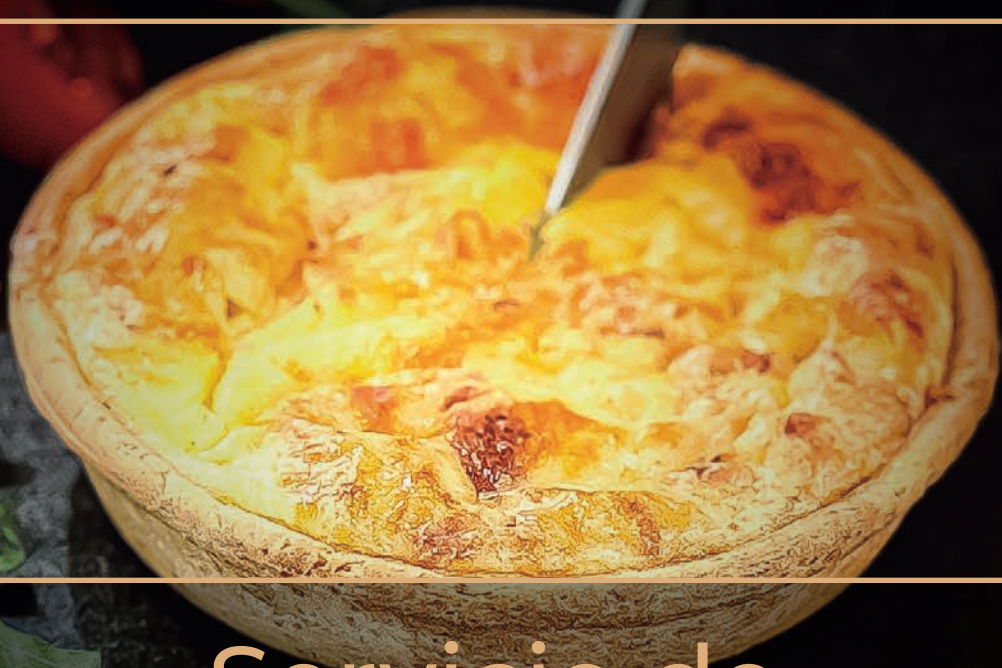




Servicio de
Catering Gourmet

para eventos sociales
y empresariales

Coffee Break

Precio por persona



Coffee Break premium _____ \$302

- Café americano y descafeinado, café expreso, té.
- Jugo de fruta 100% natural.
- Agua natural y/o mineral embotellada, refrescos.
- Infusión de cítricos en vitrolera.
- Canasta de fruta de mano o vasos de fruta picada.
- Bocadillo salado: Croissant de pavo, chapatitas de verduras asadas, bollito caprese, baguetina de pollo, wrap vegetariano, quiche de espinaca, lorraine o de alcachofa con jitomate seco.
- Muffins o galletas surtidas de nuestro horno.
- Canasta de mini pan dulce de la casa.

Coffee Break clásico _____ \$204

- Café americano y descafeinado, té.
- Jugo de fruta 100% natural.
- Agua natural embotellada o en vitrolera.
- Bocadillo salado: Croissant de pavo, chapatitas de verduras asadas, bollito caprese, baguetina de pollo o wrap vegetariano.
- Muffins, galletas o mini pan dulce de la casa.

Coffee Break básico _____ \$146

- Café americano y descafeinado, té.
- Jugo de fruta 100% natural.
- Agua natural embotellada o en vitrolera.
- Muffins, galletas o mini pan dulce de la casa.

*Servicio mínimo para 15 personas,
con la misma selección.*



Coffee Break

Extras Ligth



Complementa tu coffe brak con SNAKS

- Barras de granola con frutos secos, nueces y chocolate (1PP) _____ \$18
- Barras de amaranto, palanquetas, cocadas y dulces mexicanos (2PP) _____ \$28
- Mezcla de semillas y frutos secos (50 Gr) (Energy Mix) _____ \$32
- Chips de verduras: camote, betabel, papa, jicama (100 Gr) _____ \$32
- Platanos deshidratados con o sin chile (100 Gr) _____ \$32
- Canasta de fruta de mano (150 Gr) _____ \$28
- Brochetas o vaso de fruta _____ \$28
- Vaso de frutas con yogurt y granola _____ \$36

Complementa tu coffe brak con PANDERIA

- Galletas surtidas de nuestro horno. _____ \$32
- Muffins: Marmoleado, elote, zanahoria, plátano, naranja, limón con chía. _____ \$32
- Selección de minipandulce (1 PP):
- Croissant, Chocolatines o rollo de pasas. _____ \$18
- Bocadillo salado: _____ \$64
 - Croissant de pechuga de pavo, queso suizo, lechuga y jitomate.
 - Bollito caprese con queso mozzarella, jitomate y pesto de albahaca.
 - Minichapata de verduras asadas con pesto rojo.
 - Baguetina de pechuga de pollo César.
 - Wrap vegetariano con falafel y aderezo de yogur.
 - Quiche Lorraine de espinaca o jitomate seco con alcachofa.

Precio por persona.

Servicio mínimo para 10 personas con la misma selección.



Coffee Break

Opciones de desayuno

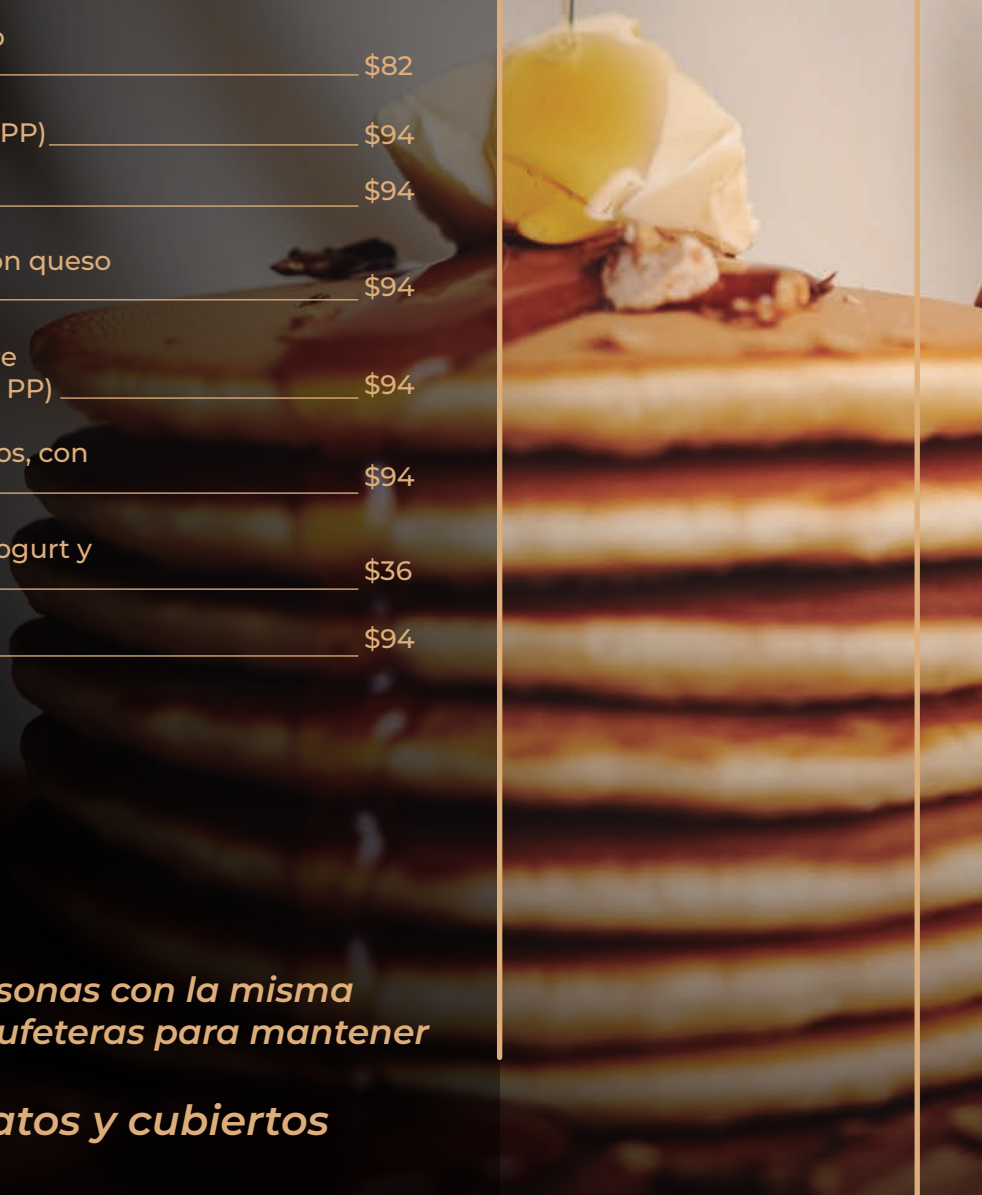


- Hotcakes clásicos con chispas de chocolate oscuro o blanco (2 PP) _____ \$82
- Waffles belgas con miel de maple, mantequilla y mermelada (2 PP) _____ \$82
- Pan francés con mantequilla y frutos rojos (2 PP) _____ \$82
- Molletes (pan blanco o integral, 2 PP) _____ \$82
- Sopes con chorizo clásico o chorizo vegetariano (2 PP) _____ \$82
- Burritos de huevo con machaca (2 PP) _____ \$94
- Enchiladas suizas de pollo (2 PP) _____ \$94
- Cazuelita de omelette de jamón con queso o champiñones con queso (1 PP) _____ \$94
- Cazuelita de huevos revueltos sobre espinacas salteadas en salsa roja (1 PP) _____ \$94
- Cazuela de chilaquiles verdes o rojos, con pollo, queso y crema (1 PP) _____ \$94
- Selección de fruta en rebanadas, yogurt y granola (180 Gr.) _____ \$36
- Croque Monsieur (2 PP) _____ \$94

Precio por persona.

Servicio mínimo para 10 personas con la misma selección presentación en bufeteras para mantener los alimentos calientes.

Autoservicio, incluye platos y cubiertos



Desayuno Brunch

Buffet



- Buffet de fruta cortada, yogurt, miel y granola.
- Jugo de fruta 100% natural (verde y de naranja).
- Café americano y descafeinado, selección de tés.
 - Agua natural con infusión de cítricos.
 - Charola de quesos rebanados.
 - Jamón de pierna y pechuga de pavo.
- Selección de pan dulce de nuestro horno.
- Mermelada, crema de avellana y de cacahuete.
- Pan salado blanco y multicereal de nuestro horno.
 - Mantequilla y queso crema.

Plato fuerte 1 opción por cada 10 personas

- Molletes en pan blanco o integral.
 - Sopes con chorizo.
- Waffles belgas con fresa y crema batida.
 - Enchiladas suizas.
- Cochinita pibil con cebollas encurtidas y tortillas.
- Hotcakes clásicos con chispas de chocolate blanco, chocolate oscuro o moras azules.
- Chilaquiles verdes/rojos con pechuga de pollo y queso.
- Cazuelita de huevo revuelto sobre espinaca y salsa roja.
 - Cazuelita de omelette de jamón con queso.
- Cazuelita de omelette de champiñones con queso.

Postre 1 opción por cada 10 personas

- Panecillos de elote.
 - Mini tartas:
- Creme brulée, Mousse de chocolate belga Chocolate blanco.

SERVICIO MINIMO A PARTIR DE 20 PERSONAS

\$324

Precio por persona

Desayuno Completo



El servicio incluye

- Café americano y descafeinado.
 - Selección de té.
- Jugo de naranja, jugo verde y agua natural.
- Plato de fruta de temporada en rebanadas.
- Yogur griego o queso cottage, miel y granola.
 - Charola de pan dulce de nuestro horno.
- Mermelada, crema de avellanas y de cacahuete.
- Charola de pan salado, blanco y multicereal de nuestro horno.
 - Mantequilla y queso crema.

Principal Seleccionar 1 opción

- Plato combinado: Mollete en bagueta integral, sope con chorizo tradicional o vegetariano y tlacoyo de requesón con ensalada de nopales.
- Enchiladas suizas o enchiladas verdes o rojas de pollo o queso.
 - Entomatadas o enfrijoladas.
- 2 tamalitos verdes, rojos o de rajas con frijoles.
- Tacos de cochinita pibil con frijoles y cebolla morada encurtida con habanero.
 - Tacos de barbacoa y consomé.
 - Tacos de birria y consomé.
- Plato de huevo revuelto, tocino, papa hashbrown y frijoles.
- Cazuelas de chilaquiles verdes o rojos con pechuga de pollo y queso.
- Cazuelita de huevos poché con portobellos en salsa de chipotle.
 - Cazuelita de huevo revuelto sobre espinaca y salsa roja.
 - Cazuelita de omelette de jamón con queso.
 - Cazuelita de omelette de champiñones con queso.

Postre Seleccionar 1 opción

- Waffles belgas con fresa y crema batida.
 - Panecillos de elote.
- Mini tartas (2PP): Crème brûlée, mousse de chocolate belga, frutos rojos con chocolate blanco, limón con merengue o de queso con higos y piñones.

SERVICIO MINIMO PARA 20 PERSONAS CON LA MISMA SELECCIÓN

\$372

Precio por persona

Breakfast Box



Selecciona 1 Bebida

- Agua natural o mineral embotellada.
 - Jugo de fruta 100 % natural.
 - Bebida de fruta enlatada.
- Refresco embotellado o enlatado.
 - Té helado embotellado.
 - Presentación individual.

Selecciona 1 Bocadillo salado

- Croissant de pechuga de pavo, queso suizo, lechuga y jitomate
- Bollito caprese: queso mozzarella, jitomate y pesto de albahaca
 - Mini chapata de verduras asadas con pesto
 - Baguetina de pechuga de pollo César
- Wrap vegetariano con falafel y aderezo de yogur
- Quiche Lorraine, de espinaca o de jitomate con alcachofa

Fruta de mano o picada

Galletas de nuestro horno

Yogurt natural con granola

\$184

Precio por persona

**PEDIDO MINIMO 10 CAJAS
PRESENTACIÓN INDIVIDUAL**

Lunch Box

MENU



Ensaladas de la casa

- Lechugas mixtas, queso azul, nueces, apio y pepino.
- Lechugas mixtas, arándanos, semillas garapiñadas y queso de cabra.
- Lechugas mixtas, jitomate, queso feta, aceitunas negras, pepino y apio.
- Lechugas mixtas, jitomate cherry, tocino, aguacate y granos de elote.
- Lechugas mixtas, zanahoria y jícama rallada, edamames, fideo de arroz y tofu.

SANDWICHES

BAGUETTE INTEGRAL • CHAPATA MULTIGRANO • VIONESA DE BRIOCHE

- Pechuga de pavo, queso suizo, mayonesa de chipotle, lechuga y jitomate.
- Pechuga de pavo natural, queso panela, aderezo ranch ligero, lechuga y jitomate.
- Roastbeef, queso chihuahua, mermelada de cebolla, rúcula y jitomate.
 - Verduras asadas, pesto de jitomate y queso de cabra.
- Pechuga de pollo, aderezo César, queso parmesano, lechuga y jitomate
- Ensalada de pechuga de pollo al curry de la India, pasitas y lechuga escarola.
- Jamón alemán ahumado, ensalada de col, mayonesa con mostaza y pepinillos en vinagre.
- Chorizo Pamplona y Salamanca, rebanadas de papitas fritas y mayonesa de jitomates asados.
 - Salami español madurado, espárragos asados y jitomate.
 - Lomo canadiense, queso cheddar, espinaca baby y jitomate.
- Atún en agua con mayonesa de pimiento, tapenade, lechuga y cebolla morada.
 - Jamón serrano, queso brie, rúcula y jitomate.
- Tres quesos (manchego, provolone y parmesano), lechuga y jitomate.
- Germen de alfalfa, jitomate, zanahoria, falafel, hummus y aderezo de yogurt.

Lunch Box

MENU



Postres

- Tarta de mousse de chocolate.
 - Tarta de crème brûlée.
- Tarta de limón con merengue.
- Tarta de queso con higos y piñones.
- Tarta de chocolate blanco y frutos.
 - Pannacotta de frutos rojos.
 - Arroz con leche de almendra.
- Mousse de fruta de temporada: guayaba, frutos rojos, maracuyá, mango.
- Tapioca con leche de coco y fruta de temporada.

Bebidas

- Agua embotellada.
- Bebida de fruta enlatada.
- Refresco embotellado.
- Té helado embotellado.
- Agua fresca natural:
Mango, jamaica, maracuyá, horchata o guayaba.

Pedido mínimo 10 cajas

Presentación individual
en contenedores biodegradables
o en charolas (cero basura).

\$322 *Precio
por persona*

