



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LOS GRANDES EVENTOS •

KIT *Banquetes* — 2023 —





EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LOS GRANDES EVENTOS •

Desayunos

A

KIT BANQUETES 2023



Jugos *(Una opción a elegir)*

- Naranja
- Jugo verde
- Jugo de lima

Entrada *(Una opción a elegir)*

- Coctel de fruta con un toque de jugo de naranja y granadina
Cubos de piña, melón, sandía y papaya macerados en un jarabe de jugo de naranja y granadina.

- Plato de fruta con yogurt
Rebanadas de fruta de temporada (sandía, piña, papaya y melón) acompañada de yogurt.

Platillos a base de huevo *(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)*

- Omelette de jamón y queso con salsa cremosa al chipotle
Omelette relleno con jamón de pavo y queso gouda bañado con una salsa elaborada a base de mantequilla, harina de trigo, leche y un toque de chile chipotle).
Guarnición: *A elección del cliente.*

- Omelette de champiñones con espinaca y queso
Bañado con una salsa a base de jitomate, cebolla, ajo y epazote.
Guarnición: *A elección del cliente.*

- Omelette a la poblana
(Omelette de huevo relleno con un guisado echo a base de trocitos de chile poblano, y papa cocida, granos de elote, cebolla, cocinados con un toque de jitomate, cocinados con un poco de aceite de girasol, bañado con una salsa cremosa de chile poblano).
Guarnición: *A elección del cliente.*

- Huevos revueltos con jamón
Huevo batido con jamón de pavo, cocinado en aceite, sal decorados con gajo de jitomate y perejil.
Guarnición: *A elección del cliente.*

- Huevos revueltos con tocino a la mexicana
(Huevos revueltos mezclados con, cebolla, jitomate y un toque de chile serrano y trocitos de tocino frito)
Guarnición: *A elección del cliente.*

Huevos revueltos con champiñones
Huevo batido con champiñones fileteados cocinados en aceite vegetal, sal decorados con gajo de jitomate y perejil.
Guarnición: *A elección del cliente.*

Platillo principal Los Chilaquiles *(Ya incluye una guarnición)*

- Chilaquiles con pollo deshebrado en salsa pasilla tronadores

Totopos de maíz, cocinados en una salsa de chile pasilla, ajo, jitomate y cebolla.

Guarnición: *Canastita de tortilla con frijoles fritos, queso Cotija, crema acida, cebolla.*

- Chilaquiles con pollo deshebrado en salsa verde tronadores

Totopos de maíz cocinados en una salsa de tomate verde, cilantro, cebolla y ajo.

Guarnición: *Canastita de tortilla con frijoles fritos, queso cotija, crema acida, cebolla fresca.*

- Chilaquiles con pollo deshebrado en salsa roja tronadores

Totopos de maíz, cocinados en una salsa de chile guajillo, jitomate, ajo y cebolla.

Guarnición: *Canastita de tortilla con frijoles fritos, queso Cotija, crema acida, cebolla fresca.*

Platillos a base de Enfrijoladas, Crepas, Proteinas

(Una opción a elegir)

- Enfrijoladas Tapatías

Tortilla de maíz pasada por aceite rellena con una mezcla a base de queso gouda y cebolla fresca, bañadas con una salsa a base de frijol, ligero toque de crema de vaca y epazote fresco, espolvoreadas con una lluvia de chorizo ranchero frito.

Guarnición: *A elección del cliente.*

- Crepas del jardín

(Rellenas con una Mezcla de calabacita, papa, espinaca, queso gouda)

Bañadas con una salsa rosa a base de salsa bechamel y pimiento morrón rojo

Guarnición: *A elección del cliente.*

- Puntas de pierna de res a la Criolla

Trocitos de pierna de res cocinados con un poco de aceite vegetal a la cazuela y terminadas en una salsa a base de recaudo de jitomate con pimiento morrón, ajo, cebolla con un toque de mejorana)

**Se acompaña con tortilla y bollo con queso*

Guarniciones: *A elección del cliente.*

- Enchiladas verdes con pollo al gratín

(Tortillas de maíz pasadas por un poco de aceite rellenas con pechuga de pollo deshebrado cocinado al sartén con jitomate, cebolla y ajo y bañadas con salsa de tomate verde, chile serrano y cilantro cubiertas con queso gouda gratinado.

Guarnición: *A elección del cliente.*

Guarniciones para elegir

- Papa a la lyonesa.
- Papa hash Brown.
- Chilaquiles rojos con crema, queso y cebolla fresca picada.
- Chilaquiles verdes con crema, queso y cebolla fresca picada.
- Canastita de maíz dorada con frijoles fritos y queso cotija espolvoreado.

Incluye

Pan dulce, café americano.

Mobiliario y mantelería de línea Expo Guadalajara, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 3 hrs. se considera 1 mesero por cada 20 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax.

Mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, tiene costo extra.

DESAYUNOS SERVIDOS TIPO A (DE NEGOCIOS)

\$238.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Precio por Persona, mínimo 25



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Desayunos

— B —

KIT BANQUETES 2023



Jugos *(Una opción a elegir)*

- Jugo de naranja.
- Jugo de lima.
- Jugo verde.
- Jugo de betabel con piña.

Entrada *(Una opción a elegir)*

- Torres de frutas frescas con panna cotta de fresa y culi de durazno:

Frutas frescas, papaya, melón, sandía, piñas cortadas en forma de torre acompañadas de una gelatina suave a base de leche y fresa, decorada con, uvas, kiwi, fresa o alguna fruta de temporada y un toque de salsa de Durazno.

- Pudín de chía:

Chía hidratada en leche de coco con trocitos de papaya, fresa y melón, endulzada con miel de abeja.

- Pan francés con machacado de frutas:

Tradicional pan francés capeado en huevo cocinado a la plancha con un toque de mantequilla y rebosado en azúcar y canela presentado con un machacado tibio de frutas de temporada papaya, pera, plátano, piña, mantequilla.

Platillos calientes a base de Res o Pollo

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Aporreadillo de arrachera y huevo en salsa arriera

Trocitos de arrachera marcados a la parrilla mezclados con huevo revuelto cocinados con un poco de aceite vegetal a la cazuela y terminadas en una salsa a base de recaudo de jitomate con chile jalapeño, ajo, cebolla con un toque de mejorana.

**Se acompaña con tortilla y bollo con queso.*

Guarniciones: A elección del cliente.

- Puntas de filete de res al chipotle

Trocitos de filete de res cocinados con un toque de aceite vegetal a la cazuela y terminadas en una salsa a base de jitomate con ajo, cebolla, cilantro y chile chipotle.

**Se acompaña con tortilla y bollo con queso.*

Guarniciones: A elección del cliente.

- Fajitas de pollo al albañil

Trocitos de pechuga de pollo, tocino, champiñones, cebolla, tomate verde cocinados con un toque de aceite vegetal a la cazuela terminados en una salsa verde.

**Se acompaña con tortilla y bollo con queso*

Guarniciones: A elección del cliente.

Platillos calientes a base de Res o Pollo

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Omelette Alaska

Relleno con trocitos de salmón fresco, calabacita, chayote, zanahoria, elote en granos, ajo salteadas en mantequilla, mezclados con queso gouda, bañado con una salsa de jitomate y albahaca fresca.

Guarniciones: *A elección del cliente.*

- Omelette de claras con champiñones, espinaca y panela.

Bañado con una salsa cremosa de queso.

Guarniciones: *A elección del cliente.*

- Omelette con cuitlacoche, calabacitas y elote en grano

Bañado con una salsa blanca al chile chipotle.

Guarniciones: *A elección del cliente.*

Platillos base Crepas

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Crepas a la Reyna

3 piezas Rellenas con espárragos, champiñones, pollo y un toque de bechamel.

Bañadas con salsa de queso.

Guarniciones: *A elección del cliente.*

Platillos base Crepas

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Chilaquiles tronadores en salsa pasilla con trocitos de arrachera a la parrilla

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile pasilla, acompañados de trocitos de arrachera parrillada.

Guarniciones: *Canastita de maíz con Frijoles fritos, queso Cotija, aguacate fresco y panela.*

- Chilaquiles tronadores en salsa roja con trocitos de filete de res a la parrilla

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile guajillo y trocitos de filete de res a la parrilla.

Guarniciones: *Canastita de maíz con frijoles fritos, queso Cotija, aguacate fresco y panela.*

- Chilaquiles tronadores en salsa verde con trocitos de filete de res a la parrilla

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile guajillo y trocitos de filete de res a la parrilla.

Guarniciones: *Canastita de maíz con frijoles fritos, queso Cotija, aguacate fresco y panela.*

Platillos base enfrijoladas

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Enfrijoladas Jaliscienses

(3 piezas rellenas de trocitos de pechuga de pollo a la parrilla y queso gouda bañadas con salsa de frijol peruano, crema fresca con una lluvia de chorizo ranchero frito (Tocino y gratinadas).

Guarniciones: A elección del cliente.

Platillos base burritos

(Guarnición a elección del cliente 1 a elegir)

- Burritas norteñas de machaca y huevo a la mexicana

(Burrita de tortilla de harina 3 piezas rellenas con un guisado hecho a base de machaca de res y salsa mexicana).

Guarniciones: A elección del cliente.

Guarniciones

- Papa a la mexicana.

- Papa mil hojas.

- Papa hash brown.

- Brochetita con panela, jitomate deshidratado y aguacate fresco.

- Chilaquiles rojos con crema, queso y cebolla fresca picada.

- Chilaquiles verdes con crema, queso y cebolla fresca picada.

- Canastita de maíz dorada con frijoles fritos y queso Cotija espolvoreado.

Incluye

Mobiliario y mantelería de línea Expo Guadalajara, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 3 hrs. se considera

1 mesero por cada 20 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax.

Mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, tiene costo extra.

DESAYUNOS SERVIDOS TIPO B (PREMIUM)

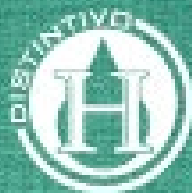
\$286.00

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINADO DE LOS GRANDES EVENTOS •

Desayunos
BUFFET
KIT BANQUETES 2023



Jugos (3 opciones a elegir)

- Naranja
- Lima
- Verde
- Toronja

Fruta, Yogurt y Cereal

- Queso Cottage
- Yogurt natural, fresa y light
- Granola, All Bran, Corn Flakes
- Avena fría preparada,
- Variedad de frutas frescas de temporada.

Platillos Calientes (6 opciones a elegir)

- Huevos norteños

Huevos revueltos con machaca a la mexicana, acompañados de canastita de maíz rellena de frijoles y rebanadas de aguacate.

- Omelette de queso con espinacas y champiñones

Relleno de queso gouda, champiñón y espinaca, bañado con salsa de jitomate y epazote.

- Huevos revueltos con vegetales a la crema

Huevos revueltos con zanahoria, espinaca, calabaza y crema para batir.

- Papa a la leonesa

Papa y cebolla sofrita en mantequilla bañada en una reducción de salsa oscura.

- Frijoles refritos

Frijol peruano guisados en manteca de cerdo espolvoreado con queso cotija.

- Calabacita a la mexicana

Calabacita ala mexicana guisada de forma tradicional acompañada de grano de elote.

- Salchicha coctelera al horno

Salchicha de pavo tipo coctel cocinada al horno.

- Jamón rebanado

Jamón de pavo rebanado cocinado al horno.

- Chilaquiles verdes con pollo

Totopos de maíz bañados de salsa verde de tomate acompañados de pechuga de pollo deshebrada.

- Chilaquiles rojos con pollo

Totopos de maíz bañados de salsa de jitomate y chile guajillo, acompañados de pechuga de pollo deshebrada.

- Chicharrón en salsa roja

Chicharrón duro de cerdo bañado en salsa de jitomate y chile guajillo.

- Chicharrón en salsa verde

Chicharrón duro de cerdo bañado en una salsa de tomate y cilantro.

- Fajitas de pollo en salsa pibil con plátano macho

Fajitas de pechuga de pollo cocinadas en una salsa de achiote y naranja agria, acompañadas de plátano macho frito.

- Puntas de filete de res en salsa de chile morita

Trozos de filete de res en una salsa de chile morita, cebolla y ajo.

Complementos

- Pan dulce variado

- Pan blanco

- Mermelada, Mantequilla

- Café, Te, Leche

Incluye

Mobiliario y mantelería de línea Expo Guadalajara, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 3 hrs. se considera 1 mesero por cada 20 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax
Mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, tiene costo extra.

MÍNIMO 50 PAX.

\$368.00

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Receso de CAFÉ

KIT BANQUETES 2023



Tradicional AM

- Café	<i>1 hora, No Resurtible</i>	<i>4 horas, 1 Resurtido</i>	<i>8 horas, 2 Resurtidos</i>
- Té	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>
- Agua Embotellada	\$151.00	\$213.00	\$288.00
- Pastas Surtidas	PQ00024	PQ00025	PQ00026
- Pan dulce			
- Jugo de Naranja			

Tradicional PM

- Café	<i>1 hora, No Resurtible</i>	<i>4 horas, 1 Resurtido</i>	<i>8 horas, 2 Resurtidos</i>
- Té	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>
- Agua Embotellada	\$210.00	\$311.00	\$410.00
- Botana Seca	PQ00038	PQ00039	PQ00040
- Crudités y Fruta de Mano			
- Refresco			

Tradicional AM/PM

<i>4 hora 1 resurtido</i>	<i>Precio por Persona</i>	<i>8 horas 2 resurtidos</i>	<i>Precio por Persona</i>
\$287.00	PQ00765	\$363.00	PQ00026

Ejecutivo AM

- Café	<i>1 hora, No Resurtible</i>	<i>4 horas, 1 Resurtido</i>	<i>8 horas, 2 Resurtidos</i>
- Té	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>
- Agua embotellada	\$215.00	\$318.00	\$448.00
- Yogurt de beber	PQ00027	PQ00023	PQ00484
- Jugo de naranja			
- Pastas			
- Pan dulce			
- Fruta de mano de temporada			
- Mini croissants			

Ejecutivo PM

- Café
- Té
- Agua Embotellada
- Naranjada
- Botana seca
- Crudites
- Fruta de mano de temporada
- Mini teleras de panela y jitomate
- Refresco
- Papa casera

	<i>1 hora, No Resurtible</i>	<i>4 horas, 1 Resurtido</i>	<i>8 horas, 2 Resurtidos</i>
	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>
	\$235.00	\$368.00	\$487.00
	PQ00027	PQ00023	PQ00484

Ejecutivo AM/PM

- Café
- Té
- Agua embotellada
- Yogurt de beber
- Jugo de naranja
- Pan dulce
- Fruta de mano y mini croissants
- Limonada o Naranjada
- Botana seca
- Crudites
- Mini teleras de panela y jitomate
- Refresco
- Papa casera

	<i>4 horas, 1 Resurtido</i>	<i>8 horas, 2 Resurtidos</i>
	<i>Precio por Persona</i>	<i>Precio por Persona</i>
	\$343.00	\$487.00
	PQ00023	PQ00484

Complementos

Intégralos en tu Coffee Break contratado

** Productos a contratar mínimo con 36 horas de anticipación
Cantidad mínima a contratar 20 piezas*

Crudités de vegetales vaso de 10 oz (1 pax) \$41.00	Mini tortita ahogada de carnisas (1 pax) \$65.00	Sope de requesón (1 pax) \$ 26.00
Palomitas en bolsa (1 pax) \$26.00	Mini hamburguesa de res (1 pax) \$52.00	Taco dorado relleno de papa c/crema y queso (1 pax) \$ 22.00
Papas caseras en tazon preparadas (1 pax) \$39.00	Mini telera de jamón y queso manchego (1 pax) \$50.00	Taco de barbacoa (1 pax) \$39.00

**Productos a contratar mínimo con 24 horas de anticipación
Cantidad mínima a contratar 20 piezas*

- Canasta de pan dulce (3 piezas).....	\$39.00	- Botana seca premium 100 gm. Nuez de la india y arándanos en tazon de cristal (1pax).....	\$117.00
- Galletas en bolsa de celofan (4 piezas coffee break).....	\$39.00	- Botana seca premium suflera biodegradable con 65 gramos (1 pax).....	\$78.00
- Fruta de mano manzana y/o pera (1 pieza).....	\$35.00	- Botana seca mixta enchilada (en desechable) (1pax).....	\$24.00
- Vaso con coctel de fruta de la estación (Vaso de 10 oz)(1 pax).....	\$33.00	- Jugo verde(1 vaso chaiser).....	\$26.00
		- Jugo inaranja (1 vaso chaiser).....	\$26.00

Productos de venta o renta individual

- Cafetera: café regular o descaifenado (30 tazas) catering.....	\$878.00	- Maquina para café Dolce gusto (renta un dia)..	\$115.00
- Cafetera: café regular o descaifenado (100 tazas) catering.....	\$2,657.00	- Capsula c/café americano nescafé dulce gusto por cap- sula (1pieza).....	\$60.00
- Agua natural ciel desechable pet 600ml (Pieza).....	\$28.00	- Mesero por 8 horas (eventos internos.....)	\$1469.00*
- Refresco en lata.....	\$38.00	- Hora extra de mesero.....	\$519.00*
- Bolsa de hielo 15 kg.....	\$130.00		

Favor de agregar el 16% de IVA

NOTA

Las cantidades que se presentan en los servicios de todos los Coffee break son los siguientes:

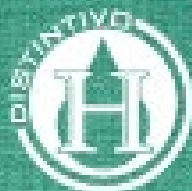
- Si su servicio es de 1 hora la cantidad a servir seria 1 porción de cada producto
- Si su servicio es de 4 horas la cantidad a servir seria 1 porción o pieza de cada producto de inicio y 0.5 de porción o pieza en el resurtido.
- Si su servicio es de 8 horas la cantidad a servir seria 1 porción o pieza de cada producto de inicio 0.5 de porción o pieza en el primer resurtido y 0.5 en el segundo o sea último resurtido.



EXPOGUADALAJARA
• EL REGIÓN DE LOS GRANDES EVENTOS •

Brunch

KIT BANQUETES 2023



Barra de Jugos Frescos

- Naranja, Toronja, Verde.

- Mimosas (1 por persona)

Copa de jugo de naranja con un toque de champagne.

- Barra de fruta fresca de la estación

Display de Bocadillos

- Platón de carnes frías

Platón con variedad de carnes frías acompañado de mix de lechugas, jitomate cherry y aceitunas verdes.

- Platón de quesos

Selección de quesos, lechugas mixtas, jitomate cherry y aceitunas.

- Ensalada Capresse

(Lechuga mixta, jitomate en rebanadas con queso mozzarella y pesto).

- Hojaldre de salmón y vegetales al vino blanco

Masa hojaldre horneada, con relleno de salmón chileno y vegetales en reducción de vino blanco.

- Crostini de atún sellado con salsa espumosa al limón

Base de pan tostado a la parrilla con un montadito de atún sellado y emulsión de salsa holandesa al limón.

- Quiche de queso, tocino, cebolla y espinaca

Pasta brissé de base horneada con una mezcla de huevo, tocino y espinaca.

- Panecillos de semillas con tortilla de huevo con calabacitas, cebolla y queso parmesano aderezado con una salsa de Pomodoro al vino blanco

Montadito de pan con variedad de semillas y tortilla de huevo, calabacita, cebolla caramelizada y queso parmesano.

Pan dulce variado

Pan salado

Café, Té, Agua Embotellada

Incluye

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina en la línea de servicio de alimentos hasta por 1 hora o al termino de los refrigerios lo que ocurra primero, servicio de meseros en el evento hasta por 3 hrs. se considera 1 mesero por cada 50 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

Contemplar espacio dentro de su salón para su montaje de línea de servicio aproximadamente 5 m. de largo x 3m de ancho por cada 50 pax.

MÍNIMO 50 PAX. \$406.00 Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Buffet
MEXICANO
KIT BANQUETES 2023



Entrada (TRES opciones a elegir)

- Pico de gallo

Cubos de jícama, pepino y naranja acompañados de limón y tajín.

Tortas ahogadas

Tradicional birote salado relleno de carnitas de cerdo, acompañadas de salsa de jitomate, orégano y salsa picosa de chile de árbol.

- Platón con ensalada de nopales

Mezcla de nopales cocidos, jitomate, cebolla y cilantro, sazonados con sal y pimienta.

- Ensalada de panela y jitomate

Rebanadas de jitomate y panela fresca sobre una cama de lechugas mixtas, complemento de aderezo francés (mayonesa, apio, perejil y vinagre.)

- Guacamole con totopos

-Platón con cebollitas cambray y champiñones en escabeche

Cebollitas y champiñones encurtidos en una mezcla de vinagre, azúcar y especias.

- Platón con frutas de la estación

Variedad de fruta fresca servida en rebanadas (melon, sandía, piña, papaya).

Sopas y Cremas (DOS opciones a elegir)

- Sopa de lentejas con tocino y plátano

Lentejas cocinadas en un recaudo de jitomate con lluvia de tocino dorado y plátano macho.

- Sopa de col con albondiguillas de carne

Potaje de col guisado en aceite de olivo, con albóndigas de carne molida de res.

- Crema Conde (de frijol)

Crema de frijol peruano y epazote topping de panela, crema acida y juliana de tortilla frita.

- Sopa de ajo con granos de elote y panela

Consomé con recaudo de jitomate perfumado con ajo rostizado topping de panela y grano de elote.

Platillos Principales (TRES opciones a elegir)

- Chicharrón en salsa verde

Chicharrón prensado de cerdo, guisado con una salsa verde de tomatillo de milpa y cilantro

- Chicharrón en salsa roja

Chicharrón prensado de cerdo, guisado con una salsa de jitomate y chile pasilla.

- Abanico de lomo de cerdo relleno en salsa de cacahuete

Lomo horneado relleno de carne molida, verduras, nueces y especias con espejo de salsa de cacahuete y chile pasilla.

- Medallón de pollo en salsa de tamarindo y chile morita

Porción de pollo bañado en una salsa de tamarindo (tamarindo, cebolla, ajo, mantequilla, vino blanco y chile morita).

- Puntas de filete de res a la mexicana

Trozos de res guisadas con aceite de olivo, jitomate, cebolla.

- Escalopas de pollo en salsa de mole verde

Pechuga de pollo rebanada bañada en una salsa enmolada a base de tomate verde, cacahuete, laurel, chile poblano y ajonjolí.

- Pastel de carne en salsa mancha manteles

Carne molida de res horneada, con especias, con espejo de salsa de chiles, piña, vinagre, y canela.

- Estofado de pescado al mezcal

Pescado y vegetales (zanahoria, calabaza, morrón, champiñón y cebollita cambray) cocinado en su propio jugo perfumado en mezcal.

- Pierna de cerdo en salsa borracha

Pierna de cerdo horneada lentamente con hierbas aromáticas servida con una salsa milenaria de tomatillo, cerveza oscura y queso cotija.

Platillos Principales (TRES opciones a elegir)

- Rajas con Crema

Rajas poblanas cocinadas en mantequilla con cebolla, grano de elote y crema natural.

- Frijoles refritos

Frijoles guisados en manteca de cerdo espolvoreados con queso cotija.

- Arroz al cilantro

Arroz cocinado a fuego lento con extracto de cilantro, mantequilla, zanahoria, morrón y calabaza.

- Frijoles charros

Frijoles de la olla, cocinados con trozos de chorizo, tocino, chicharrón duro, jitomate, cebolla, chile poblano y cilantro sazonados con caldo de pollo granulado.

- Arroz primavera

Arroz cocinado a fuego lento, mantequilla, zanahoria, papa y calabaza.

- Papas a la mexicana

Papa en trocitos, cebolla, jitomate, chile serrano, cilantro, ajo, cocinadas a la cazuela con un poco de aceite vegetal sazonadas con sal y pimienta.

Complementos

- Chile habanero con pepino y cebolla
 - Salsa picosa
- Salsa verde sin chile
 - Chiles toreados
- Cebollitas asadas
 - Limones
 - Queso Cotija
- Crema de vaca
 - Totopos

Postres *(TRES opciones a elegir)*

- Flan al caramelo

Mezcla de huevo, azúcar, leche y vainilla horneada a baño maría.

- Arroz con leche

Arroz cocido a fuego bajo (mezclado con leche entera, leche condensada, leche evaporada, azúcar, canela y pasitas.)

- Ate de membrillo y queso artesanal

Dulce de la región acompañado de un queso fresco artesanal.

- Chongos zamoranos

Postre elaborado de leche cortada, azúcar y canela.

- Camote enmielado

Tubérculo cocinado lentamente en piloncillo y canela

- Gelatina de fruta

- Panecillo de elote

Pan hecho y horneado con grano de elote, mantequilla, huevo y harina.

Incluye

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, Refresco o Agua fresca de sabor y hielo durante el servicio de alimentos, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 5 hrs. se considera 1 mesero por cada 20 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

MÍNIMO 50 PAX.

\$460

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Buffet
INTERNACIONAL
KIT BANQUETES 2023



Entrada (TRES opciones a elegir)

- Ensalada mixta con jamón serrano y lluvia de almendra tostada

Mezcla de lechugas mixtas con vegetales blanqueados y finas lonjas de jamón serrano. Aderezado con una vinagreta de balsámico y mostaza Dijon antigua.

- Ensalada de coliflor, jitomate, rábano, brócoli y huevo cocido condimentada con aderezo roquefort

Lechugas frescas, acompañada de vegetales y huevo cocido, acompañado de un aderezo de queso roquefort, ajo y crema para batir.

- Ensalada de lechugas mixtas con vegetales cocidos y salmón marinado

Selección de lechuga, salmón marinado al mezcal y vegetales (chicharo, zanahoria, jitomate, calabaza) aliñadas con un aderezo de Roquefort.

- Platón con carnes frías y quesos

Platón con variedad de carnes frías y quesos acompañado de mix de lechugas, jitomate cherry y aceitunas verdes.

Sopas o Cremas (DOS opciones a elegir)

- Crema de espárragos con sus crotones de pan

Ligera crema de espárragos con crotones de pan rústico.

- Crema de cilantro con cacahuete tostado

Ligera crema de cilantro con trozos de cacahuete tostado.

- Sopa fría de poro y papa con lluvia de tocino dorado al vino blanco

Sopa cocinada con papa, poro, crema, vino blanco y presentada con lluvia de tocino dorado.

- Sopa de cebolla

Tradicional sopa parisina elaborada con cebolla caramelizada, tocino ahumado, vino blanco, especias, servida en bowl con su respectiva tapa de hojaldre.

Platillos Principales (TRES opciones a elegir)

- Medallón de pollo con ratatouille

Rebanadas de pollo con su ligera salsa de jitomate, vino blanco y ratatouille (berenjena, albahaca, zanahoria, cebolla y pimientos.)

- Medallón de pollo a la livornesa

Porción de pechuga de pollo empanizada con una salsa de la región de Livorno (aceituna verde, albahaca, jitomate, parmesano, aceite de olivo y hojuelas de Chile).

- Pechuga de pollo marinada con chimichurri

Pechuga de pollo a la parrilla bañada con su clásica salsa chimichurri (perejil, ajo, jugo de limón, morrón rojo y aceite de olivo).

- Puntas de res Stroganoff

Puntas de res salteadas en mantequilla con vegetales (pepinillo agrio, champiñón, zanahoria, cebollita cambray, con una reducción de vino tinto y crema).

- Escalopas de cerdo con salsa rosa al vodka

Finas rebanadas de lomo de cerdo marinado con una salsa de jitomate, albahaca, crema y vodka).

- Pierna de res en salsa de pimienta verde

Pierna de res cocinada al horno presentada rebanada con salsa oscura de vino tinto y pimienta verde machacada.

- Escalopa de res en salsa de albahaca

Filete de res en rebanadas con una salsa de jitomate mantequilla, albahaca, vino blanco y ajo.

- Chuletas de cerdo ahumadas en salsa de mostaza Dijon y chucrut

Chuletas de cerdo ahumadas en una salsa cremosa de mostaza dijon antigua, y una cama de chucrut (col, tocino ahumado, manzana verde, maceradas en vinagre y azúcar mascabada).

- Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al kirsch

Lomo de cerdo horneado relleno de vegetales y jamón de pierna de cerdo, acompañado de una salsa de ciruela y licor de cereza).

Platillos con Pasta (UNA a elegir)

- Espagueti a la bolognesa

Espagueti en salsa de carne molida de res, puré de tomate, vino tinto y hierbas aromáticas.

- Penné a los tres quesos

Pasta corta al dente bañada en una salsa cremosa de queso parmesano, queso gouda y queso crema.

- Lasaña de carne

Láminas de pasta cubiertas de carne de res molida preparada estilo boloñesa, salsa de tomate con albahaca queso y salsa bechamel.

Guarniciones (TRES a elegir)

- Verduras al vapor

Brócoli, calabaza y zanahoria cocinados con mantequilla, pimienta negra y sazónador de pollo.

- Papas rústicas al romero

Papas troceadas cocinadas al sartén con un toque de ajo y mantequilla sal y pimienta, perfumadas con romero fresco y vino blanco.

- Puré de papa

Puré de papa hecho con mantequilla, nuez moscada, leche y sazónador de pollo.

- Espinacas a la crema

Guiso de espinacas, cebollas, ajo, vino blanco y crema.

- Puré de zanahoria

Puré de zanahorias cocidas hecho con mantequilla, nuez moscada, leche y sazónador de pollo.

Postres (TRES a elegir)

- Pastel de naranja

Tradicional pastel envinado con esencia de naranja y coco tostado

- Mousse de chocolate oscuro

Crema suave y espumosa elaborada con huevo, mantequilla, chocolate y crema.

- Trenza danesa de pera y nuez con culi de vaina de vainilla

Trenza de pan danés rellena de crema pastelera, pera, nuez y mermelada de chabacano espolvoreada con azúcar glass.

- Flan de queso parmesano

Flan elaborado con huevo, queso parmesano, queso crema, leche condensada y leche evaporada horneado a baño maría.

Incluye

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, Refresco o Agua fresca de sabor y hielo durante el servicio de alimentos, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 5 hrs. se considera 1 mesero por cada 20 pax.

Capitán de meseros por cada 200 pax

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

MÍNIMO 50 PAX.

\$575.00

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Comidas y CENAS

KIT BANQUETES 2023



Entrada

- La tradicional torta ahogada de Guadalajara:

Bolillo salado mini endémico de la ciudad untado con frijoles fritos y relleno de carnitas de cerdo, bañado con salsa de jitomate y especias sin chile, acompañada de su salsa picosa de chile de árbol, ajo, mejorana y vinagre decorada con cebolla desflemada en jugo de limón y mejorana.

- Espárragos en camisa (envueltos en roast beef y bañados con salsa de jengibre y teriyaki)

Espárragos envueltos en roast beef horneado, bañados con una reducción de jugo de naranja, jengibre y salsa teriyaki, con una selección de lechugas mixtas, blue berry, jitomate cherry como acompañante.

- Carpaccio de salmon marinado en hierbas aromaticas y mezcal
sazonado con vinagreta de chile habanero y jitomate deshidratado

Rabanadas de lonja de salmon sazonado con una vinagreta elaborada con chile habanero, jitomate, sal, ajo, aceite de olivo y vinagre de caña, perejil.

- Portobello al grill relleno con queso de cabra y vegetales al gratín

Hongo relleno de queso de cabra, albahaca, calabaza, zanahoria y jitomate a la parrilla gratinado con queso manchego.

Ensaladas

- Ensalada Caprese

Ensalada a base de jitomate fresco sin piel y queso mozzarella fresco-aderezada con aceite de olivo, albahaca, piñones y queso parmesano.

- Ensalada mixta con Jamón serrano

Ensalada elaborada con lechugas, jitomate deshidratado, pera, cebolla morada y lluvia de almendra tostada con vinagreta de mostaza dijon y vinagre balsámico.

- Ensalada de cítricos

Ensalada de lechugas frescas mezcladas con trozos de naranja, toronja, fresa, uva, ciruela pasa, arándanos deshidratados, nuez garapiñada y coco seco rallado bañada con vinagreta de mango al estragón.

Sopas

- Sopa de cebolla parisina

(la tradicional con su sofrito de cebolla y especias mojada en consomé de ternera y vino blanco, acompañada de queso trozos de queso gruyere).

- Sopa de tortilla

Recaudo de jitomate con caldo de pollo, juliana de tortilla de maíz frita, chile pasilla dorado, trocitos de aguacate fresco, crema de vaca y queso cotija espolvoreado.

- Sopa escocesa de verduras con lenteja y tocino

Consomé de verduras y lentejas con complemento de tocino ahumado dorado.

Cremas

- Crema de espinacas con granos de elote

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, con espinaca molida con, ajo y cebolla y guarnición de grano de elote

- Crema de almendras y chile poblano

Deliciosa Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, chile poblano tatemado molida con, ajo y cebolla y guarnición de almendra tostada

- Crema de flor de calabaza con granos de elote

Deliciosa Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, flor de calabaza molida con, ajo y cebolla y guarnición de granos de elote

Platos fuertes

Pollo

- Medallón de pollo en salsa de mango al jengibre

Porción de pechuga, bañada con una reducción de concentrado de mango, vino blanco y jengibre.

Guarniciones: A elección del cliente.

- Medallón de pollo con salsa de 3 quesos

Pechuga de pollo en salsa de selección de quesos.

Guarniciones: A elección del cliente.

- Pechuga de pollo rellena con vegetales y queso con salsa de setas

Rollo de pollo relleno con variedad de vegetales y queso, bañado con una reducción de vino blanco, hongos y fondo de res.

Guarniciones: A elección del cliente.

Res

- Arrachera de res a la parrilla y chimichurri

Arrachera de importación cocinada a la parrilla acompañada con cebollitas cambray, chile toreado y salsa chimichurri elaborada en casa.

Guarniciones: A elección del cliente.

- Filete de res en salsa cremosa de chile poblano y queso de cabra

Medallón de filete en una salsa cremosa de poblano rostizado y queso de cabra

Guarniciones: A elección del cliente.

- Filete de res en salsa de pimienta verde

Filete de res cocinado a la parrilla termino al gusto del cliente, sazonado con sal y pimienta, bañado con salsa oscura con un toque de vino tinto y pimienta verde triturada

Guarniciones: A elección del cliente.

- Filete de res en salsa de echalote y vino tinto en base de cale sofrito

Filete de res cocinado a la parrilla termino al gusto del cliente, sazonado con sal y pimienta, bañado con salsa oscura con una reducción de vino tinto y echalote picado.

Guarniciones: A elección del cliente.

Cerdo

- Filetito de cerdo con salsa de cacahuete tostado

*Filetes de cerdo cocinados al horno presentados en rebanadas bañados con un adobo de chiles anchos, jitomate, ajo y cacahuete tostado.
Guarniciones: A elección del cliente.*

Mariscos & Pescado

- Medallón de camarón en salsa de mojo de ajo

*Medallón de camarón envuelto en tocino ahumado, bañado en salsa meniere de mantequilla, ajo, limón. y perejil picado
Guarniciones: A elección del cliente.*

- Filete del Nilo relleno con serrano, queso philadelphia en salsa cremosa de chipotle

*Rollo de pescado envuelto en hoja de lechuga, relleno de queso crema, jamón serrano, espinacas y albahaca, en salsa cremosa de chipotle
Guarniciones: A elección del cliente.*

- Filete de pescado robalo empapelado.

*Filete de pescado sin espinas sazonado con salsa inglesa y cubierto con champiñones, papa y vegetales con un recaudo de jitomate al vino blanco y hierbas aromáticas)
Guarniciones: A elección del cliente.*

- Lonja de Salmón con costra de mostaza Dijon en salsa rosa al vodka

*Salmón chileno con costra de mostaza dijon, aceituna negra, parmesano y perejil con salsa de tomate asado, albahaca y vodka.
Guarniciones: A elección del cliente.*

Lonja de Salmon marinado en salsa de cítricos

Lonja de Salmón chileno marinado en cítricos y vino blanco cocinado al horno, bañado en una salsa a base de jugos de naranja, lima, toronja, vino blanco, espesante.
Guarnición: a elección del cliente

Guarniciones

- Papa rellena

(Media Papa horneada rellena con una la pulpa de la papa y una mezcla guisada de cebolla, perejil, ajo, crema, salsa inglesa, queso manchego, sal y pimienta).

- Flan de brócoli

(Pastelillo elaborado a base de huevo, crema, queso, sal, pimienta, brócoli).

- Mil hojas de papa

(papa en laminas mezcladas con crema, queso, ajo, sal, pimienta, horneadas).

- Espinacas salteadas a la crema.

Espinacas pasadas por el sartén con mantequilla, salsa bechamel, sal y pimienta.

- Atado de Verduras a la Mantequilla.

Tiras de zanahoria, calabacita y chayote pasadas por agua atados con poro y terminadas en mantequilla, sal y pimienta.

- Puré de Papa.

(Pure con papa cocida, elaborado a base de leche, nuez moscada, mantequilla, sal y pimienta).

- Jitomate relleno Provenzal

Medio jitomate saladet relleno con un guisado elaborado a base de pan molido, ajo, perejil, la pulpa del jitomate, vino blanco, aceite de olivo, mantequilla, sal y pimienta.

Postres

- Tarta tibia de pera con helado de almendra

Pasta sable, con crema pastelera, rebanadas de pera en almíbar hechas en casa y acompañado de un helado artesanal de almendra.

- Budín con salsa de frutas

Panque horneado, mantequilla, leche, huevo y vainilla tipo flan.

- Crepas con cajeta flameada al tequila con helado de mazapán

Crepas elaboradas en casa rellenas de cajeta cocinadas al sartén con una reducción de tequila y salsa pastelera ligera a la naranja acompañadas de una bola de helado de mazapán.

- Mousse de frutos rojos con culi al amaretto

Suave gelatina de frutos rojos, elaborada con crema para batir, grenetina, azúcar glass, y un culi de amaretto.

- Brownie con salsa de maracuyá

Brownie de chocolate espolvoreado con azúcar glass con una salsa agridulce de maracuyá.

Vegetariano

- Vegetales frescos con panela envueltos en hoja de arroz y aderezo de rabano fresco

Rollo de hoja de arroz rellena de vegetales, zanahoria, papa, calabaza, brócoli, chícharo mostaza y mayonesa, acompañado de un aderezo de rábano.

- Lasagna vegetariana

Vegetales guisados papa, calabaza, espinaca, chícharo, mezclados con salsa bechamel, Pomodoro, queso manchego gratinado sobre láminas de pasta.

- Strudel de espinaca y requesón

Pasta hojaldre rellena de espinaca y requesón guisado con cebolla y ajo con espejo de salsa de poblano y decoración de jitomate deshidratado.

Incluye

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, Refresco o Agua fresca de sabor y hielo durante el servicio de alimentos, servicio de meseros y capitán de meseros en el evento hasta por 5 hrs. se considera 1 mesero por cada 20 pax.

Capitán de meseros por cada 200 pax

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

<i>Proteína</i>	<i>2 tiempos</i>	<i>3 tiempos</i>	<i>4 tiempos</i>
Pollo	\$374.00 / PQ00058	\$458.00 / PQ00058	\$603.00 / PQ00058
Res	\$509.00 / PQ00059	\$585.00 / PQ00059	\$753.00 / PQ00059
Cerdo	\$374.00 / PQ00056	\$458.00 / PQ00056	\$603.00 / PQ00056
Mariscos & Pescado	\$491.00 / PQ00057	\$590.00 / PQ00057	\$721.00 / PQ00057
Vegetariano	\$374.00 / PQ00100	\$458.00 / PQ00335	

Precio por Persona

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Menú
TAQUIZA
KIT BANQUETES 2023



Variedad de Guisados (CINCO opciones a elegir)

- Arroz a la jardinera

Arroz blanco, con verduras (zanahoria, pimiento morrón, cebolla, calabaza, ajo y grano de elote).

- Puntas a la mexicana

Trozos de res guisadas con aceite de olivo, jitomate, cebolla

- Champiñones al epazote

Champiñones guisados con ajo cebolla jitomate, aceite de oliva, epazote y un toque de vino blanco.

- Cochinita pibil

Tradicional cochinita de cerdo, preparada con apio zanahoria, jitomate, cebolla, pimiento morrón, ajo, vinagre, laurel, achiote y jugo de naranja.

- Lengua de cerdo a la veracruzana

Lengua de res rebanada, cocinada con perejil, cebolla con su típica salsa veracruzana (pimiento morrón, perejil, cebolla, ajo, vinagre blanco, ajo, aceituna verde y jitomate)

- Carne de cerdo con nopales en pepián verde

Carne de cerdo en cubo, cocinada con nopales en un pepián verde de pepitas de calabaza.

- Pollo al albañil

Fajitas de pollo cocinada con tocino y champiñón en una salsa verde de tomatillo de milpa.

- Frijoles refritos

Frijoles fritos con manteca de cerdo con una lluvia de queso cotija.

- Papas con chorizo

Cubitos de papa guisada con chorizo.

- Tacos dorados de frijoles

Tortilla de maíz frita con aceite rellena de frijoles refritos, acompañados de crema, queso y lechuga

- Rajas con crema

Juliana de chile poblano, guisado con aceite de olivo y un toque de crema.

- Tortitas ahogadas

Bolillo salado típico de la región untado con frijoles fritos, relleno de carnitas de cerdo, bañada con una salsa dulce de jitomate, orégano, cebolla ajo, acompañado de cebolla desflemada y su tradicional salsa picosa de chile de árbol.

- Nopalitos a la mexicana

Nopales cocidos mezclados con cebolla, jitomate en cubos pequeños y cilantro fileteado.

- Agua fresca de sabor de dos sabores a escoger.

Jamaica, fresa, tamarindo, naranja, horchata de fresa, horchata de coco, pepino con menta y limón.

Complementos

- Tortillas de maíz
- Salsa picosa
- Salsa sin chile
- Chiles toreados
- Cilantro picado
- Cebolla picada
- Cebolla desflemada en limón y mejorana
- Limones en tercios
- Queso Cotija rallado
- Crema acida.

Incluye

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina en línea de servicio de alimentos hasta por 2 horas o al término de los alimentos lo que ocurra primero, porciones calculadas hasta 5 tacos por persona en total.

Refresco o Agua fresca de sabor y hielo durante el servicio de alimentos, se considera 1 mesero por cada 40 pax.

Capitán de meseros por cada 200 pax.

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

MÍNIMO 50 PAX.

\$374.00

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Box
LUNCH
KIT BANQUETES 2023



Focaccia Con Panela PQ00014

- Focaccia rellena de panela
- Papas caseras
- Manzana
- Refresco de lata

Precio por Persona

\$173.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Hamburguesa con Queso PQ00015

- Hamburguesa de res con queso
- Papas caseras, manzana
- Panecillo de elote
- Refresco de lata

Precio por Persona

\$264.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Baguette de Jamón y Queso Amarillo PQ00008

- Baguette de jamón de pavo y queso amarillo
- Papas caseras
- Plátano
- Refresco de lata

Precio por Persona

\$178.00

Favor de agregar el 16% de IVA

NOTA IMPORTANTE:

Este paquete contiene productos perecederos después de su entrega consumase en máximo 2 horas y manténgase en refrigeración.

Baguette de Pechuga de Pollo a la Plancha PQ00009

- Baguette de pechuga de pollo a la plancha
- Papas caseras
- Plátano
- Refresco de lata

Precio por Persona

\$205.00

Favor de agregar el 16% de IVA

NOTA IMPORTANTE:

Este paquete contiene productos perecederos después de su entrega consumase en máximo 2 horas y manténgase en refrigeración.

Incluye

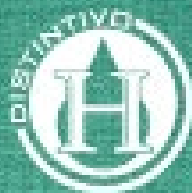
No incluye (sillas y mesas para su banquete), solo incluye tableros de apoyo para la entrega al cliente. No incluye personal de servicio para entrega individual su entregan es en una sola exhibición, si se requiere entrega individual o en parcialidades se genera un cargo del personal necesario.

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

Cócteles, Canapés
& BARRA LIBRE
KIT BANQUETES 2023



Opción A PQ00543

Canapés, Refresco, Agua embotellada.

\$354.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Opción B PQ00544

Canapés, Refresco, Agua embotellada,
Cerveza, Vino blanco y Vino tinto.

\$498.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Opción C PQ00545

Canapés, refresco, agua embotellada,
Cerveza, Vino blanco, Vino tinto,
Destilados nacionales
(Tequila Tradicional, Ron Bacardi blanco,
Vodka Smirnoff, Brandy Torres 10).

\$648.00

Favor de agregar el 16% de IVA

Opción C PQ00545

Canapés, Refresco, Agua embotellada, Café,
Cerveza, Vino blanco, Vino tinto,
Destilados Nacionales e Internacionales
(Tequila Herradura, Ron Bacardi Blanco,
Brandy Terry Centenario, Vodka Smirnoff,
Whisky Chivas Regal 12, Coñac Martel
V.S.O.P., Brandy Torres 10, Vodka Absolut).

\$761.00

Favor de agregar el 16% de IVA

NOTA IMPORTANTE:

*Favor de considerar 6 canapés por persona en todos los casos el mínimo a elegir por tipo es de 120 piezas.
Costo de servicio hasta por 3 hrs incluye: Barra, cristalería meseros 1 por cada 50 pax capitán por cada 200.
No incluye mobiliario.*

El vino blanco y tinto que se consideran son de la casa L.A. CETTO.

Costo por canapé extra individual \$25.00 + IVA.

Favor de aumentar 16% de IVA.

Canapés de la línea VIP solo aplica en los cocteles C y D.

Canapés Fríos

- Tartaleta de jamón del diablo

Tartaleta rellena de mousse de jamón con mezcla de chiles y ajo.

- Apio con queso roquefort

Apio con mousse de queso roquefort, ajo, sal, perejil.

- Jamón serrano con melón

Perla de melón envuelta en jamón serrano.

- Rollitos de queso rellenos de mousse de ostión ahumado

Rollitos de queso gouda rellenos con una mezcla de queso crema y ostión ahumado.

- Brocheta Caprese con salsa pesto

Pincho de queso mozzarella fresco, jitomate cherry y salsa pesto de albahaca.

- Rollitos de selva negra con queso de cabra

Jamón selva negra relleno de mousse de queso de cabra en palillo trinche.

- Barquita de mousse de camarón

Barquita de harina rellena de mousse de camarón a la salsa diablo.

- Mini telera de semillas de jamón y queso manchego

Pan de semillas relleno de jamón de cerdo, queso manchego, lechuga, tomate y pepino.

- Barquita de ensalada de surimi

Pasta brisé horneada, rellena de ensalada de surimi con mayonesa.

- Crotón sueco con terrina de res, cebolla caramelizada y aderezo de Dijon

Terrina de res elaborada en casa, montada sobre un crotón rustico, acompañada de mermelada de cebolla y aderezo de mostaza dijon.

- Mini brocheta de brócoli y coliflor cocida con aderezo de anchoas

Brocheta fría de brócoli y coliflor, servido con un aderezo de anchoas y mayonesa.

- Sushi California

Rollo de arroz y alga marina relleno de queso crema, pepino, surimi y zanahoria acompañado de salsa de anguila.

- Espárrago con jamón serrano

Espárragos envueltos en jamón serrano, servidos con una salsa de reducción de teriyaki con jengibre.

- Espárrago fresco con salmón marinado al mezcal

Espárragos envueltos en salmón marinado al mezcal, servidos con una salsa de reducción de teriyaki con jengibre.

- Mini Baguette de jamón y queso

Pan baguette relleno de jamón y queso gouda, lechuga, tomate y pepino.

- Barquita de requesón al chipotle

Pasta brisé horneada, rellena de mousse de requesón, chile chipotle y ajo.

- Barquita de requesón con nuez y miel de abeja

Pasta brisé horneada, rellena de mousse de requesón, miel y nuez.

Canapés Calientes

- Mini tortas ahogadas

½ birotito salado relleno de carnitas de cerdo, acompañada de sus tradicionales salsas de jitomate y picosa de chile de árbol con su cebolla desflemada y tercio de limón.

- Mini brocheta de pollo tempura con salsa de mango

Brocheta de pechuga de pollo, cebolla, morrón, en salsa de mango y chile guajillo.

- Alitas de pollo búfalo

Acompañadas de apio, zanahoria y aderezo ranch.

- Albondiguillas de res en salsa pasilla

Bolita de carne molida de res en salsa de chile pasilla.

- Costillitas de cerdo a la BBQ

Costilla de cerdo horneada en salsa BBQ, acompañada de piña a la parrilla.

- Quiche de espinaca con cebolla y tocino

Tarta salada horneada con espinaca, cebolla y tocino.

- Champiñones empanizados rellenos de queso crema

Champiñón relleno de queso crema y empanizado con panco.

- Empanadas de atún guisado

Empanada de pasta hojaldre rellenas de atún guisado, barnizadas con huevo y ajonjolí.

- Empanaditas de carne molida

Empanada de pasta hojaldre rellena de carne molida de res, acompañada de aderezo de chile chipotle.

- Vol au vent de pollo al pibil

Pasta hojaldre rellena de pechuga de pollo al pibil, servida con cebolla desflemada y ajonjolí.

Canapés Calientes

- Mini pay de camote con rompopo

Pasta sable rellena de camote, cocinado en piloncillo, canela y crema para batir.

- Mini lemon curd con merengue italiano

Crema cocinada elaborada a base de jugo de limon y hiemas de huevo, azúcar y mantequilla.

- Fresas con chocolate

Fresa con cobertura de chocolate.

- Brownie clásico de chocolate

Clásico brownie de chocolate y nuez espolvoreado de azúcar glass.

- Mini churros con cajeta

Mini churros espolvoreados con azúcar y canela, servidos con salsa de cajeta.

- Profiterol con chocolate

Masa choux rellena de crema pastelera, con cubierta de chocolate y nuez.

- Mini mousse de frutos rojos con biscocho genovés

Suave mousse de frutos rojos y crema para batir, con base de esponja de pan.

- Tartaletita de frutas

Tarta rellena de crema pastelera y fruta de temporada.

Canapés Selección VIP

- Won ton con ostión ahumado

Masa de harina frita, rellena de mousse de ostión ahumado, con espejo de salsa ponzu picante.

- Mini brocheta de camarón y papita a la diablo

Brocheta de camarón y papa cocinado en aceite de olivo y paprika, acompañado de salsa diablo.

- Mini brocheta de pulpo y papa al merken

Pulpo y papa cambray cocinados con aceite de olivo y paprika, acompañados de una salsa cremosa fría de poro y papa.

- Crotón de pan de semillas con queso camembert y cebolla caramelizada

Queso camembert, mermelada de cebolla al vino tinto y aderezo de mostaza, montado sobre crouton de pan artesanal de semillas.

- Mini vol au vent de mousse de queso crema con salmón ahumado

Masa mil hojas horneadas rellena de mousse de salmón ahumado con queso crema.

- Brochetitas de arrachera con chimichurri de la casa

Brochetita de arrachera, morrón y nopal cocinada a la parrilla, servido con una salsa chimichurri clásica.

Canapés Dulces VIP

- Mini brocheta de frutos rebosada en vino espumoso

Pincho de frutos del bosque sobre copita de vino espumoso

- Pirámide de chocolate relleno al coñac

Pirámide de chocolate rellena de licor de coñac

- Mini tartaleta con crema de whisky, moras azules frescas y almendras

Tartaleta elaborada con masa seca cubierta con crema pastelera con un toque de whisky decorada con moras dulces y almendras.

- Frutos rojos con merengue flambeé

Brochetita de fresa, frambuesa, zarzamora, uva y merengue italiano.

- Mini strudel de pera y almendra

Rollo de hojaldre relleno con una mezcla de pera cocinada en mantequilla, canela, almendra tostada aromatizada con brandy.

Barra Libre Cerveza y Refresco

1 hora PQ00383	\$265.00
2 horas PQ00337	\$332.00
3 horas PQ00384	\$391.00
4 horas PQ00385	\$443.00
5 horas PQ00386	\$486.00

Barra Libre Vino de Mesa, Cerveza y Refresco

1 hora PQ00340	\$324.00
2 horas PQ00301	\$391.00
3 horas PQ00387	\$458.00
4 horas PQ00388	\$525.00
5 horas PQ00389	\$592.00

Barra Libre Estándar Expo

Tequila Tradicional Reposado, Ron Matusalem Blanco, Brandy Torres 10,
Vodka Götland, Whisky J&B, Cerveza Corona y Refrescos

1 hora PQ00390	\$351.00
2 horas PQ00391	\$420.00
3 horas PQ00300	\$480.00

Barra Libre VIP Expo

Tequila Tradicional reposado, Tequila Tradicional plata, Ron Matusalem platino y clásico,
Brandy Torres 10, Vodka Absolut, Whisky Etiqueta roja, Ginebra Beefeater,
Vino blanco y tinto Puerto nuevo, Cerveza Corona y Refrescos

1 hora PQ00392	\$390.00
2 horas PQ00393	\$473.00
3 horas PQ00316	\$535.00

Mínimo a contratar 30 personas

Favor de agregar el 16% de IVA



EXPOGUADALAJARA
• EL REINO DE LAS FIESTAS DE EVENTOS •

PAQUETES *Graduaciones y Posadas*

KIT BANQUETES 2023



Ensaladas

- Ensalada de lechugas y frutos del bosque

Lechugas mixtas. mora azul, mandarina, manzana verde, arándano y ciruela pasa con aderezo de yogurt miel, y vinagre balsámico.

- Ensalada Waldorf

Selección de lechugas, mandarina, manzana, ciruela pasa, fresa, apio, nuez, mora azul, mezcladas con crema batida y decoradas con plátano frito.

Sopas y Cremas

- Sopa de Cebolla

(la tradicional con su sofrito de cebolla y especias mojada en consomé de ternera y vino blanco, acompañada de queso trozos de queso gruyere).

- Crema de flor de calabaza con granos de elote

Deliciosa Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, flor de calabaza molida con, ajo y cebolla y guarnición de granos de elote.

- Crema de espinaca con granos de elote

Tradicional crema de espinaca guisada con mantequilla, cebolla, ajo, apio y acompañada con granos de elote.

- Crema de Cilantro y Almendra Tostada

Crema de cilantro acompañada de almendra fileteada tostada y croton de pan elaborado en casa.

Platos Fuertes

- Pavo navideño con su tradicional relleno de carne

Pavo horneado, con su tradicional relleno de carne molida acompañado de una salsa al merlot.

Guarnición: Puré de papa y canastita fría de vegetales crujientes.

- Pechuga de pollo rellena al cuitlacoche

Rollo de pollo relleno de calabacita, granos de elote y queso gouda, bañado con salsa de cuitlacoche.

Guarnición: Puré de papa y vegetales a la mantequilla.

- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso manchego con salsa de jamaica

Pechuga abierta rellena de jamón de cerdo y lamina de queso manchego, en reducción de Jamaica y vino tinto.

Guarnición: Puré de papa y brochetita de calabacita, champiñón, jitomate cherry.

- Lomo de cerdo mechado con almendra, nuez y ciruela en salsa de mostaza al vino blanco

Lomo de cerdo incrustado con almendra, nuez y ciruela pasa en salsa de vino blanco y mostaza.

Guarnición: Canastita fría de brócoli, coliflor y zanahoria, puré de papa con mantequilla.

- Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al Kirsch

Lomo de cerdo horneado en salsa de ciruela con licor de cereza roja.

Guarnición: Puré de camote, canastita de vegetales.

Cerdo

- Troco navideño

Pan bizcocho relleno de mermelada, chocolate y crema chantilly, decorado con culi de fresa, zarzamoras y cereza.

- Peras al vino tinto

Peras cocinadas a fuego bajo en vino tinto, especias y azúcar, montadas en una canasta de miel maple y espejo de salsa de calahua, decorada con uvas, fresas y menta tierna.

- Strudel de Manzana en espejo de Salsa de frutos rojos

Pasta hojaldre rellena de guiso de manzana, arándano, coco, canela y azúcar en espejo de salsa de frutos rojos, decorado con fresa, kiwi y polvo de oreo.

Incluye

Descorche de bebidas nacionales e importadas.

Mobiliario estándar o de línea, mantelería estándar o de línea, vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina servicio de alimentos hasta por 2 horas, servicio de meseros en el evento hasta por 5 hrs. Refresco y hielo durante el servicio de alimentos, se considera 1 mesero por cada 20 pax. Capitán de meseros por cada 200 pax

Mobiliario especial, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, se cotiza a parte.

Precio por Persona

<i>Proteína</i>	<i>2 tiempos</i>	<i>3 tiempos</i>	<i>4 tiempos</i>
Pollo	\$374.00 / <i>PQ00293</i>	\$458.00 / <i>PQ00285</i>	\$603.00 / <i>PQ00280</i>
Res	\$509.00 / <i>PQ00080</i>	\$585.00 / <i>PQ00296</i>	\$753.00 / <i>PQ00282</i>
Cerdo	\$374.00 / <i>PQ00074</i>	\$458.00 / <i>PQ00126</i>	\$603.00 / <i>PQ00281</i>
Pavo	\$497.00 / <i>PQ00075</i>	\$628.00 / <i>PQ00077</i>	\$752.00 / <i>PQ00283</i>

Favor de agregar el 16% de IVA