

Brunch

MEXICANO.

Incluye

- Fruta (papaya, melón, sandía, piña y fresa).
- Café.
- Té.
- Yogurth.
- Pan de mesa.

Jugo (1 a elegir)

- Naranja.
- Verde.
- Toronja.

Bebida (1 a elegir)

- Leche.
- Chocolate.
- Mimosa.
- Agua de sabor.

Pancakes (2 a elegir)

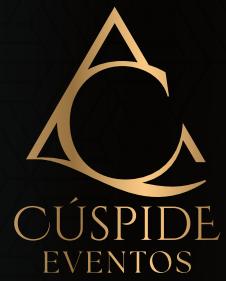
- Pan dulce.
- Hot cakes.
- Pan francés.

Plato fuerte (3 a elegir)

- Huevos al gusto (a la mexicana, con chorizo, con tocino o con jamón).
- Omelette (jamón y queso o de champiñones).
- Bistec de cerdo (en salsa roja, verde o negra).
- Chilaquiles (rojos, verdes, negros o morita).
- Enchiladas (rojas, verdes o guajillo).
- Papa al horno.
- Ensalada (lechuga, queso panela, cebolla morada, tomate cherry y pepino).
- Frijoles refritos con queso y totopos.

* Precios 2025 sujetos a cambio sin previo aviso

* Todos nuestros precios no incluyen IVA.



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

- Salón por 6 hrs.
- Terraza.
- Mantelería.
- Cristalería.
- Loza.
- Plaqué.
- Móvilario Cúspide. (hasta 100 personas.)
- Móvilario Externo. (más de 100 personas.)
- Meseros. (1 por cada 10 personas.)
- Bartender.
- Personal de limpieza.
- Estacionamiento.
- DJ.
- Audio.
- Iluminación.
- Calentadores.
- Pantallas.
- Proyector.
- Micrófonos.
- Vídeo mapping.
- Gerente de operaciones
- Coordinación de meseros con el capitán
- Tiempos de cocina/alimentos
- Limpieza antes y durante el evento
- Inventario de la bebida al final del evento (aplica para descarte)
- Concluir el evento hasta el horario indicado en la cotización.
- Coordinación de DJ.



Brunch

CÚSPIDE.

Incluye

- Fruta de temporada.
- Yogurt.
- Granola.
- Pan dulce.

Plato fuerte

- Quesadillas surtidas.
- Bagel de salmón.
- Alambre de Pollo.
- Tortilla española.
- Papa hash brown.

Bebidas

- Café.
- Variedad de té.
- Mimosa por persona.

* Precios 2025 sujetos a cambio sin previo aviso

* Todos nuestros precios no incluyen IVA.



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

- Salón por 6 hrs.
- Terraza.
- Mantelería.
- Cristalería.
- Loza.
- Plaqué.
- Mobiliario Cúspide. (hasta 100 personas.)
- Mobiliario Externo. (más de 100 personas.)
- Meseros. (1 por cada 10 personas.)
- Bartender.
- Personal de limpieza.
- Estacionamiento.
- DJ.
- Audio.
- Iluminación.
- Calentadores.
- Pantallas.
- Proyector.
- Micrófonos.
- Vídeo mapping.
- Gerente de operaciones
- Coordinación de meseros con el capitán
- Tiempos de cocina/alimentos
- Limpieza antes y durante el evento
- Inventario de la bebida al final del evento (aplica para descorche)
- Concluir el evento hasta el horario indicado en la cotización.
- Coordinación de DJ.

