

Canapés

Salados.

- Shot de ensalada César.
- Tostón de plátano macho con cerdo agridulce.
- Pinchos de sandía con queso de cabra.
- Copas de pizza de Salami.
- Copas de ceviche tropical.
- Tostadita de atún spicy.
- Mini tarta de pollo Pomodoro.
- Volovan de mousse de aguacate.
- Volovan de champiñones cremosos.
- Tortita de carnitas en chile negro.
- Hojaldrita de pollo en mole de betabel.
- Tapa de bruschetta de jitomates y queso mozzarella.
- Tapa con mousse de pollo.
- Minitorta de Cochinita Pibil.
- Huevos rellenos a la diabla.
- Quicge Lorraine.
- Quiché de champiñones.
- Rodaja de pepino con mousse de aguacate y camarones al paprika.
- Tapa de Jamón Serrano y duraznos asados.
- Tapa de salmón ahumado, alcaparras y queso crema citrico.
- Focaccia de Jamón Serrano y arúgula.
- Copas de camarón tempura y guacamole.
- Niguiris de salmón ahumado, uvas y queso crema.
- Copitas de maíz con salpicón de frutos del mar.
- Crostini de pollo con uvas.
- Tostadita de tartar de res.
- Crostini de quesos cabrales y cebolla caramelizada al vino tinto.
- Tartita de mousse de salmón.
- Volovan de Tampico (Surimi).
- Focaccia de Prosciutto.

* Este servicio es solo con la contratación de bebidas.

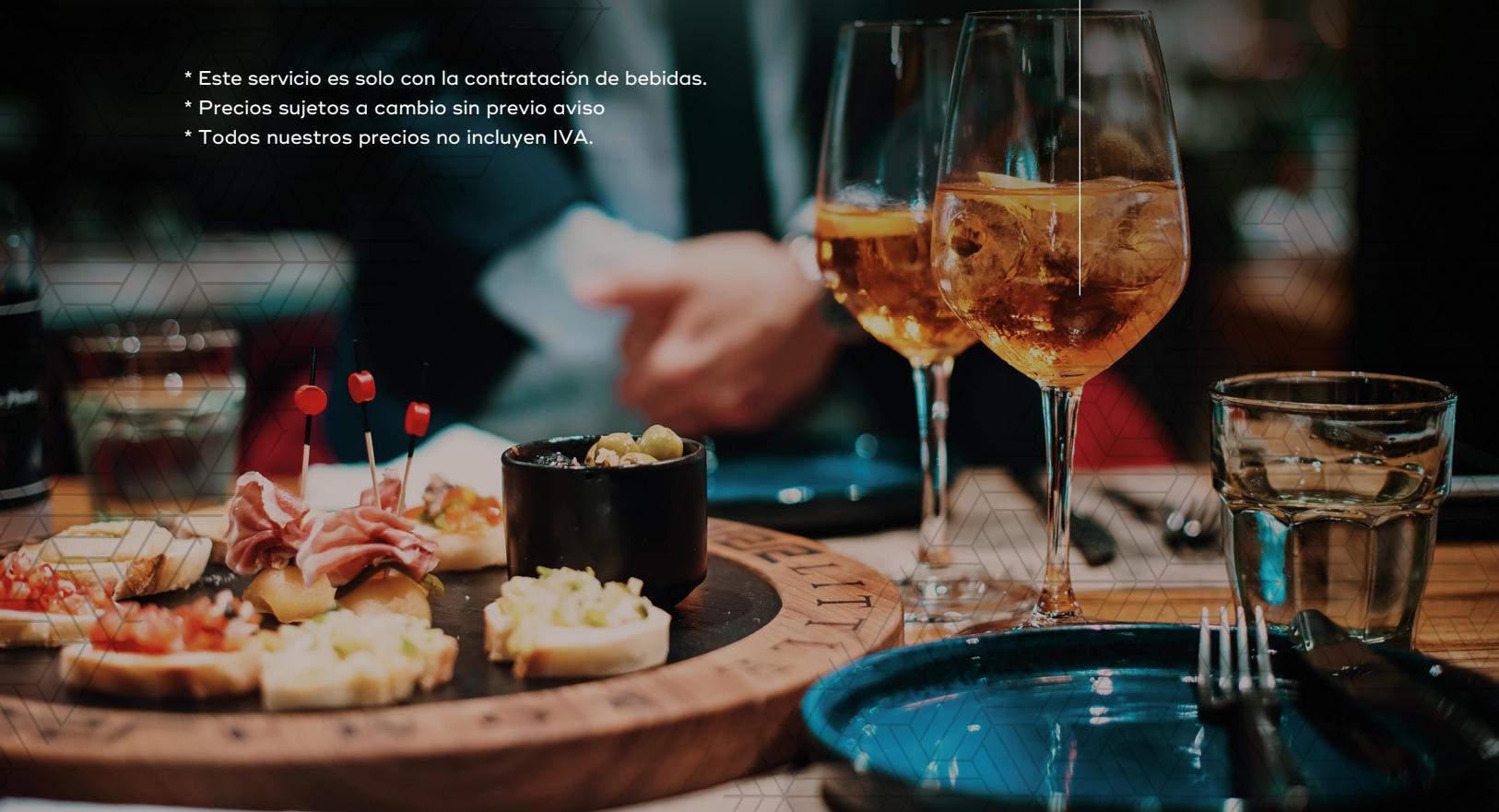
* Precios sujetos a cambio sin previo aviso

* 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 descarte)
- Concluir el evento hasta el horario indicado en la cotización.
- Coordinación de DJ.



Canapés

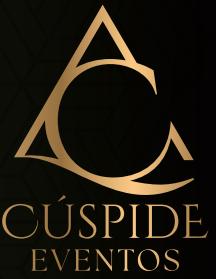
Dulces.

- Mini tarta de limón.
- Volován de compota de frutos rojos.
- Pastelito de zanahoria.
- Napoleón de cítricos.
- Tartaleta de frutas y crema pastelera.
- Mini cheesecake de piña colada.
- Arroz con leche.
- Tiramisú de frutos rojos.
- Hojaldre manzanas y canela queso Brie.
- Montadito de queso Brie y compota de fresa.
- Tartín de peras con queso y nueces.
- Pastel choco pasión.

* Este servicio es solo con la contratación de bebidas.

* Precios 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.

