

Paquete All-Inclusive 1

3 tiempos

Ensalada capresse.

(Mix de lechuga, mozzarella fresca, tomate, pesto y reducción de balsámico)

Crema de elote.

(Con queso panela, granos de elote y coulis de huitlacoche)

Bisque de camarón.

(Con quenefas de pescado)

Pastas cortas en salsa de poblano.

(Penne rigate, fusilli, tortiglioni)



Pierna de cerdo al pastor.

(Pure de piña, cremoso de aguacate y pico de gallo de piña)

Suprema de pollo y finas hierbas.

(Rellena de vegetales y queso mozzarella fresco, con papa gratin y salsa gravy)



Cheese cake con mango y maracuyá.

Cheese cake guayaba.

*** Por \$330 adicionales por persona se incluye 6 hrs de barra libre nacional.**
(Bacardi blanco, Centenario plata, Etiqueta Roja, Absolut Azul, Cerveza.)

* Precios 2025 sujetos a cambio sin previo aviso

* Todos nuestros precios no incluyen IVA.



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

- Salón por 6 hrs.
- Terraza.
- Alimentos.
- Café.
- Agua natural.
- Descorche.
- Refresco ilimitado.
- 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.
- Pista iluminada. (4x5 m.)
- Renta de cámara. (por 2 hrs.)
- Centro de mesa. (1 por cada mesa de 10 personas.)
- Letras (hasta 5 letras.)
- Pantallas.
- Proyector.
- Micrófonos.
- Video 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.



Paquete All-Inclusive 2

3 tiempos

Ensalada de manzana.

(Mix de lechugas, queso azul, blue berry, germen de betabel, vinagreta de naranja-chabacano.)

Montadito de maíz vegetariano con mole negro.

(Relleno de requesón y elote, con zanahoria, calabaza y mole negro)

Pastas cortas en salsa arrabiata.

(Penne rigate, fusilli, tortiglioni)

Pastas cortas al vino blanco.

(Penne rigate, fusilli, tortiglioni)

Crema de jitomate rostizado.

(Con ceniza de chile pasilla y cilantro criollo)



Lomo de cerdo al horno.

(Pure de papa, espárragos, y salsa BBQ al mezcal)

Pechuga de pollo rellena de frutos secos.

(Nuéz, pistache, almendra tostada, pure de papa con parmesano, brócoli, y mole rosa)



Cheese cake barries.

Choco pasión.

(Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate, mousse de maracuyá, salsa de fresa)

*** Por \$330 adicionales por persona se incluye 6 hrs de barra libre nacional.**

(Bacardi blanco, Centenario plata, Etiqueta Roja, Absolut Azul, Cerveza.)

* Precios 2025 sujetos a cambio sin previo aviso

* Todos nuestros precios no incluyen IVA.



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

- Salón por 6 hrs.
- Terraza.
- Alimentos.
- Café.
- Agua natural.
- Descorche.
- Refresco ilimitado.
- 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.
- Pista iluminada. (4x5 m.)
- Renta de cámara. (por 2 hrs.)
- Centro de mesa. (1 por cada mesa de 10 personas.)
- Letras (hasta 5 letras.)
- Pantallas.
- Proyector.
- Micrófonos.
- Video 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.



Paquete All-Inclusive 3

3 tiempos

Peras al vino tinto.

(Mix de lechugas, queso de cabra, arúgula, nuez caramelizada, salsa de vino tinto)

Ceviche tropical.

(Pescado blanco, mango, crema de coco, cilantro, chile serrano.)

Quiche loraine.

(Mix de lechugas, arúgula, salsa de pimiento rojo al vino blanco.)

Crema de tres quesos y tocino al brandy.

(Crotones, y aceite a las finas hierbas)

Crema de habanero.

(Poro frito, ceniza de habanero y aceite de cilantro)

Pastas cortas al pesto.

(penne rigate, fusilli, tortiglioni)



Steak de róbalo con costra de pistache.

(Papa cambray a las finas hierbas, verduras mantequilla)

Lomo de cerdo Cúspide

(Sobre polenta al parmesano, espinacas con tocino y salsa al vino tinto)

Filete de res gratin.

(Pure de papa, mix de hongos, queso azul, cebolla caramelizada y salsa demigras)

Salmón steak al horno.

(Pure de coliflor, vegetales mantequilla, salsa de chabacano)

Mousse de tres chocolates.

(Con salsa de fresa y menta)

Panna cotta

(Con frutos rojos al vino tinto)

* Por \$330 adicionales por persona se incluye 6 hrs de barra libre nacional.

(Bacardi blanco, Centenario plata, Etiqueta Roja, Absolut Azul, Cerveza.)

* Precios 2025 sujetos a cambio sin previo aviso

* Todos nuestros precios no incluyen IVA.



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

- Salón por 6 hrs.
- Terraza.
- Alimentos.
- Café.
- Agua natural.
- Descorche.
- Refresco ilimitado.
- 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.
- Pista iluminada. (4x5 m.)
- Renta de cámara. (por 2 hrs.)
- Centro de mesa. (1 por cada mesa de 10 personas.)
- Letras (hasta 5 letras.)
- Pantallas.
- Proyector.
- Micrófonos.
- Video 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.

