

BANQUETES EVEREST



BRUNCH

\$710 MXN más IVA por persona

- Jugo (2 a elegir)
 - Verde, naranja, toronja, mango o manzana.
- Agua
- Agua Mineral
- Mimosas (2 por persona)
- Refrescos
- Café Americano.
- Té
- Pan Dulce Miniatura.
- Pan Salado Miniatura.
- Fruta de temporada (yogurt, granola y miel).

PLATO FUERTE

(2 a elegir).

- Tarta de jitomate cherry y aceitunas negras al horno.
- Sope con tinga de setas o pollo.
- Tarta de palmitos.
- Gazpacho andaluz.
- Ensalada de nopales
- Ensalada capress
- Ensalada griega
- Tostadas de atún spicy
- Ensalada de pasta corta
- Ensalada de arugula y betabel con reducción de vino tinto.
- Vasito de moras con miel y yogurt griego.
- Toast con queso mascarpone, plátano, miel y mermelada artesanal.
- Enjambre de frutos rojos con crema chantillí.
- Mini tarta de chocolate blanco.

Incluye: Coordinación, planeación, meseros y capitanes por 5 horas, mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería (Vaso Highball).

CONDICIONES

- El servicio de banquetera es por 5 horas (Podemos cotizar las horas adicionales).
- Los precios aquí mencionados son más IVA.
- Se deberá dar un anticipo del 50% para garantizar la fecha y el otro 50% con un mínimo de dos semanas antes del evento.
- En eventos confirmados mayores a 100 personas, se podrá realizar una prueba de menú para 3 personas en nuestras instalaciones con previa reservación, en caso de no estar confirmado, tendrá un costo del precio del menú cotizado por persona (más IVA), mismo que será abonado a su evento en caso de confirmarlo
- La prueba debe realizarse a más tardar 20 días hábiles previos al evento
- Si el evento está confirmado con un anticipo, ésta no tendrá costo (aplica sólo en eventos mayores a 100 personas)
- En eventos menores a 100 personas, se podrá realizar la prueba de menú con un costo de \$1,500.00 más IVA por persona, los cuales no serán abonados en caso de confirmarse el evento
- Se cobrará \$300.00 por elemento de servicio (capitanes, meseros y cantineros) por hora extra

