

# BANQUETES EVEREST



## BUFFET

\$1200 pesos por persona más IVA.

## ENTRADAS

31 personas a 60 personas (3 a elegir).

61 personas a 100 personas (4 a elegir).

## ENSALDAS

- Ensalada verde – Mezcla de lechugas, espinaca, apio, pepino, pimienta verde.
- Ensalada César – Lechuga romana, crutones, parmesano y aderezo cesar.
- Ensalada capresse.- Mezcla de jitomate, mozzarella fresca, albaca con aceite de oliva extra virgen.
- Ensalada mixta – Mezcla de lechuga, jitomate, zanahoria, apio, elotitos tiernos y pepino.
- Ensalada de jitomates marinados – Mezcla de jitomates del huerto con oregano, sal de mar y aderezo casero.
- Ceviche de palmitos – Palmitos marinados en limón verde y vinagre blanco con jitomate, chile serrano, cebolla y cebolla morada.
- Ensalada de pepino, limón y eneldo.
- Ensalada de arúgula – Con betabel, queso de cabra y reducción de balsámico.
- Ensalada de espinacas y fresa con nueces garapiñadas.
- Ensalada de Nicoise – Lechuga, papa hervida, ejote, jitomate y atun con aderezo de mostaza dijon.

(Incluye aderezos según la elección, aceite de oliva y balsámico).

## PASTAS

- Fettuccini a la carbonara con coliflor rostizada y champiñones.
- Spaghetti al pesto casero y parmesano
- Penne con salsa arriabata
- Fusilli al pesto y limón.
- Tagliatella al pomodoro y aceituna negra.

## PLATO FUERTE

31 personas a 60 personas (3 a elegir).

61 personas a 100 personas (4 a elegir).

## POLLO

- Pollo asiático agridulce.
- Pollo relleno de champiñones y finas hierbas.
- Pollo al limón.
- Pollo rostizado con cebolla caramelizada.
- Pollo al curry.
- Pollo al grill con tomate cherry y salsa de orégano.
- Pollo a la puttanesca.
- Pollo al cilantro.

## CARNE DE RES

- Filete de res en salsa de tamarindo.
- Medallón de res al jerez.
- Medallón de res en salsa de champiñones.
- Filete de res a la pimienta.
- Filete de res teriyaki con brócoli estilo chino.
- Estofado de res al vino tinto con verduras.

## CERDO

- Cerdo a la pimienta.
- Cerdo en salsa pasilla.
- Chuletas de cerdo con salsa de cebolla caramelizada.

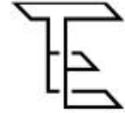
## GUARNICIONES

10 personas a 30 personas (2 a elegir).

31 personas a 60 personas (3 a elegir).

61 personas a 100 personas (4 a elegir).

- Arroz con arándano y nuez.
- Arroz blanco.
- Espárragos salteados.



## BANQUETES EVEREST

- Ejotes al grill.
- Brócoli rostizado con ajo.
- Calabacitas al grill.
- Champiñones al chipotle.
- Espinacas al ajillo.
- Espinacas al vapor.
- Puré de papa.
- Papas al horno.
- Papas cambray con vinagre y sal.
- Papas cambray con mostaza y alioli.
- Jitomates marinados.
- Atadito de verduras.
- Verduras rostizadas
- Puré de coliflor.
- Pilaf de quinoa y vegetales
- Berenjena caprese.

## POSTRES

(2 a elegir)

- Brownies
- Pastel de zanahoria.
- Tartaleta chocolate blanco y frutos rojos.
- Chocolate chip cookies.
- Pie de limón.
- Strudel de manzana.
- Pastel de chocolate.
- Cheesecake.

Incluye: Coordinación, planeación, meseros y capitanes por 8 horas, mobiliario, mantelería, vajilla, mezcladores y cristalería.

## 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