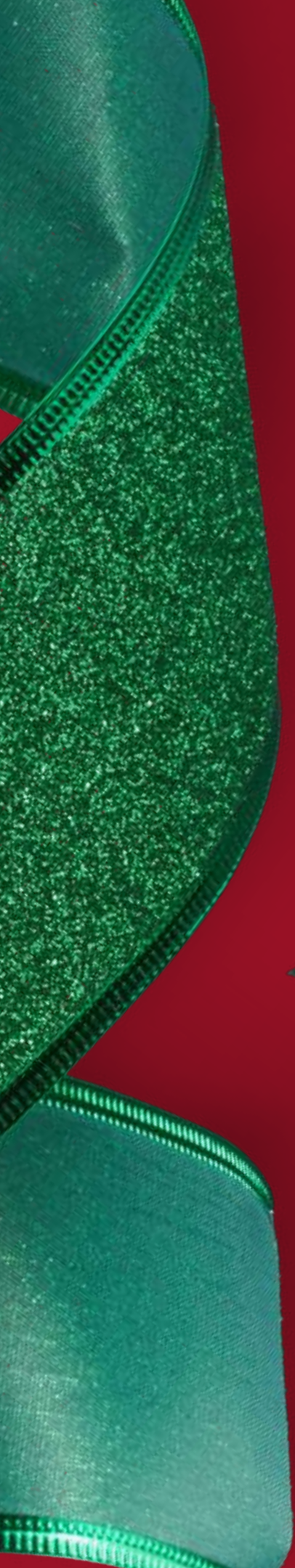




**Christmas  
2023**



Platillos

- \* Pierna al horno \$470 kg.
- \* Lomo de cerdo relleno en salsa de chile poblano \$500 kg.
- \* Pavo ahumado con relleno de temporada \$3,300 6-8kg.
- \* Filete de res, diferentes recetas \$1,750 kg.
- \* Salmón, diferentes recetas \$1,950 kg.
- \* Bacalao a la vizcaina \$950 kg.
- \* Lasaña ricotta o mariscos \$390 kg.
- \* Spaguetti; al pesto, champiñones al ajillo, alfredo, 3 pimientos o boloñesa \$330 kg.
- \* Crema de bacalao y melón o crema de avellanas \$420 lt.
- \* Chipotles navideños \$55 pza.
- \* Ayocotes \$130 kg.
- \* Ensalada de fresa o sésamo \$470 (5px)
- \* Ensalada de salmón \$530 (5px)
- \* Ensalada de manzana \$280 kg.
- \* Ponche \$150 lt.
- \* Strudel de nutella y manzana \$350 pza.





# Menu togo

## Menú 1

- Ensalada de fresa: exclusiva ensalada de lechuga francesa, fresas salvajes, queso de cabra, nuez de la india y salsa jubille
- Crema de espárragos blancos
- Pierna al horno adobada, al vino tinto o al vino blanco
- Strudel de nutella y manzana

\$390.00

## Menú 2

- Ensalada salmón: lechuga italiana, lechuga sangría, salmón ahumado, aceituna negra, salsa de queso crema y mango
- Lasagna ricotta: combinación de quesos y salsa blanca
- Lomo braseado a la poblana
- Postre glaseado Individual en dulce de manzana

\$410.00

## Menú 3

- Ensalada de peras escalfadas y yogurt anisado
- Crema de Avellanas tostadas
- Pavo ahumado en salsa de arándano
- Panqué de naranja y queso mascarpone

\$390.00

\*precios por platillo

\*Orden mínima: 6 menús

\*Incluye 150grs. de proteína por persona

\*Incluye pan artesanal y nuestra exclusiva salsa de chile güero



## Menú 4

- Chipotle navideño wellington en salsa café y crujientes de plátano
- Crema de tomates y esferificación de queso de cabra
- Suprema rellena de frutos secos de temporada
- Mousse de brie y mermelada de mandarina

\$415.00

## Menú 5

- Trilogía petit, tartar de tomates, montadito de atún, berenjenas asadas y queso cambembert
- Crema de brócoli y almendras
- Pastel de salmón navideño
- Tartaleta de jengibre y mousse de manzana

\$470.00

## Menú 6

- Estofado de cordero y poro
- Crema de bacalao y melón cantalao
- Pavo ahumado en salsa de cordero
- Árbol de navidad y mandarina surreal

\$470.00

\*precios por platillo

\*Orden mínima: 6 menús

\*Incluye 150grs. de proteína por persona

\*Incluye pan artesanal y nuestra exclusiva salsa de chile güero





# Cenas Togo

Todas las Cenas incluyen 1 opción de pasta, 1 ensalada, chipotles navideños, ayocotes a la mexicana, pan de sal y salsa de chile güero de la casa.

## PIERNA AL HORNO ADOBADA

Receta de más de 15 años de tradición,  
mechado con almendras, tocino y  
pasas

10 Personas \$2,950  
15 Personas \$3,950  
20 Personas \$4,350  
25 Personas \$5,650

## PIERNA AL VINO TINTO

Mechada con arándanos, nuez de la  
india y guajillo frito

10 Personas \$2,950  
15 Personas \$3,950  
20 Personas \$4,350  
25 Personas \$5,650

## PIERNA EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO

Mechada con manzana verde y  
almendras caramelizadas

10 Personas \$2,950  
15 Personas \$3,950  
20 Personas \$4,350  
25 Personas \$5,650





## LOMO BRASEADO A LA POBLANA

Relleno de hoja santa, jamón de pavo, tocino a las brasas y bañado en una deliciosa salsa suave de chile poblano, mechada con manzana verde y almendras caramelizadas

10 Personas \$3,350  
15 Personas \$4,350  
20 Personas \$5,050  
25 Personas \$5,750

## ARRACHERA NATURAL O MARINADA AL CARBÓN

Acompañado de cebollitas cambray y pimientos rostizados

10 Personas \$3,650  
15 Personas \$4,650  
20 Personas \$5,350  
25 Personas \$6,750

## COSTILLAR DE CORDERO BARBECUE AL CARBÓN

Chuletas de cordero y papas al perejil

10 Personas \$3,950  
15 Personas \$4,790  
20 Personas \$5,795  
25 Personas \$7,790



## PAVO AHUMADO RELLENO

Relleno con un exquisito estofado tradicional y marinado con vino tinto

10 Personas \$3,950

15 Personas \$4,790

20 Personas \$5,790

25 Personas \$7,793

## CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA DE CORDERO Y HOJAS DE EPAZOTE FRITO

10 Personas \$4,890

15 Personas \$6,150

20 Personas \$7,790

25 Personas \$10,250

## CORAZÓN DE FILETE DE RES AL OPORTO

Portobellos asados y cebolla morada

10 Personas \$4,890

15 Personas \$6,150

20 Personas \$7,790

25 Personas \$10,250



## CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA BLANCA DE MEJILLONES

Deliciosa salsa francesa que da un toque fino a su mesa

10 Personas \$4,890  
15 Personas \$6,150  
20 Personas \$7,790  
25 Personas \$10,250

## LOMO DE SALMÓN CON CHILTEPIN Y COLIFLORES TEMPURIZADAS

10 Personas \$5,335  
15 Personas \$6,600  
20 Personas \$8,250  
25 Personas \$11,100

## LOMO DE SALMÓN EN SALSA DE MANGO Y MANTEQUILLA

10 Personas \$5,335  
15 Personas \$6,600  
20 Personas \$8,250  
25 Personas \$11,100



## LOMO DE SALMÓN ENVUELTO EN TOCINO Y CREMA DE ALCAPARRAS FRITAS

10 Personas \$5,335  
15 Personas \$6,600  
20 Personas \$8,250  
25 Personas \$11,100

## MENÚ DE PASTAS

**Macarrones a la poblana:** salsa de queso y chile poblano

**Tallarines a los tres pimientos:** pasta a la mantequilla con julianas de pimientos salteados

**Macarrones con champiñones al ajillo:** excelente platillo de hongos y chile guajillo al aceite de olivo

**Quiche lorraine:** espinacas queso panela y tocino

**Spaghetti a la boloñesa:** receta tradicional italiana



**Quiche de mariscos:** camarón,  
pulpo y surimi  
Adicional por persona \$20

**Lasaña ricotta:** combinación de  
quesos y salsa blanca  
Adicional por persona \$15

**Spaghetti a la marinera:** salsa  
italiana y mariscos al vino  
blanco  
Adicional por persona \$15

**Lasaña mar y tierra:** excelente  
variedad de carnes y mariscos  
Adicional por persona \$20

**Ravioles de anguila:** ravioles de  
espinaca con relleno de anguila  
Adicional por persona \$15



## MENÚ DE ENSALADAS

**Ensalada navidad:** deliciosas manzanas golden y piña con un toque de nuez y pasas en salsa de crema

**Ensalada de fresa:** exclusiva ensalada de lechuga francesa, fresas salvajes, queso de cabra, nuez de la india y salsa jubille

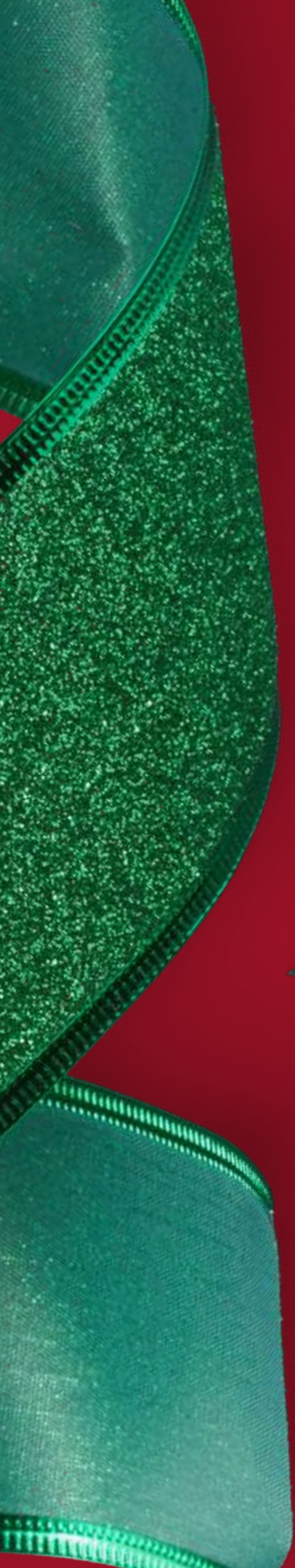
**Ensalada sésamo:** lechuga francesa, pera, manzana, pechuga empanizada con panko y yogurt anisado

**Ensalada salmón:** lechuga italiana, lechuga sangría, salmón ahumado, aceituna negra, salsa de queso crema y mango

*Adicional por persona \$20*

14





Convivios

## Paquete incluye:

- \* Servicio en la ciudad de Puebla hasta por 7 horas, no incluye lugar
- \* Mixología exclusiva navideña, 2 opciones a elegir para la primera hora del evento
- \* Aguas artesanales naturales de cortesía (en caso de evento de día)
- \* Menú navideño en 4 tiempos: entrada, crema, plato estelar y postre individual (aplican menús del 1 al 4, menús 5 y 6 \$60.00 adicional por persona)
- \* Pan de sal artesanal y guarniciones
- \* Bebidas y mezcladores ilimitados: refrescode sabor (toronja y manzana), cola, light, mineral y agua natural
- \* Ponche navideño
- \* Hielo ilimitado
- \* Servilletas en tela
- \* Vajilla
- \* Cristalería completa 2 copas tallo largo, vasos high ball, tequileros, coñaqueros y old fashion
- \* Cubertería de lujo plata o gold, black, rose gold "en cortesía"
- \* Equipamiento de cocina
- \* Mix de mesas de diseño
- \* Servicios de meseros, 1 elemento por mesa
- \* Plato base línea boutique



16





Colección christmas "BOUTIQUE"  
\* Sillería 50% boutique y 50% premium

**Precio por persona**

30-40	/	\$930.00
50	/	\$810.00
60-70	/	\$780.00
80-90	/	\$730.00
100-140	/	\$710.00
150-240	/	\$700.00
250 en adelante	/	\$680.00

Coleccion christmas "DIAMANTE"

- \* Sillería 100% premium
- \* Plato base línea premium

**Precio por persona**

30-40	/	\$1,040.00
50	/	\$920.00
60-70	/	\$890.00
80-90	/	\$840.00
100-140	/	\$820.00
150-240	/	\$810.00
250 en adelante	/	\$790.00

Coleccion christmas "PREMIUM"

- \* Sillería 50% premium y 50% deluxe
- \* Plato base línea premium

**Precio por persona**

30-40	/	\$1,120.00
50	/	\$1,000.00
60-70	/	\$970.00
80-90	/	\$920.00
100-140	/	\$900.00
150-240	/	\$890.00
250 en adelante	/	\$870.00

Coleccion christmas "DELUXE"

- \* Sillería 100% deluxe
- \* Plato base línea premium
- \* Plato presentación premium

**Precio por persona**

30-40	/	\$1,225.00
50	/	\$1,105.00
60-70	/	\$1,075.00
80-90	/	\$1,025.00
100-140	/	\$1,005.00
150-240	/	\$995.00
250 en adelante	/	\$975.00



17



\*Los paquetes no incluyen cendros de mesa y/o decoración, estos se cotizan por separado

### MENÚ 1

- \* Ensalada de fresa; lechuga francesa, fresas, salvajes, queso de cabra, nuez de la india y salsa jubille
- \* Crema de espárragos blancos
- \* Pierna al horno; adobada, al vino tinto o al vino blanco
- \* Strudel de nutella y manzana

### MENÚ 3

- \* Ensalada de peras escalfadas y yogurt anisado
- \* Crema de avellanas tostadas
- \* Pavo ahumado en salsa de arándano
- \* Panqué de naranja y queso mascarpone

### MENÚ 5

- \* Trilogía petit; tartar de tomates, montadito de atún, berenjenas asadas y queso cambembert
- \* Crema de brócoli y almendras
- \* Pastel de salmón navideño
- \* Tartaleta de jengibre y mousse de manzana

### MENÚ 2

- \* Ensalada salmón; lechuga italiana, lechuga sangría, salmón ahumado, aceituna negra, salsa de queso crema y mango
- \* Lasagna ricotta; mezcla de quesos y salsa blanca
- \* Lomo braseado o a la poblana
- \* Postre glaseado individual en dulce de manzana

### MENÚ 4

- \* Chipotle navideño wellington en salsa café y crujientes de plátano
- \* Crema de tomates y esferificación de queso de cabra
- \* Suprema rellena de frutos secos de temporada
- \* Mousse de brie y mermelada de mandarina

### MENÚ 6

- \* Estofado de cordero y poro
- \* Crema de bacalao y melón cantalao
- \* Pavo ahumado en salsa de cordero
- \* Árbol de navidad y mandarina surreal

18





# Mobiliario en renta

↓ Mobiliario

Descarga y conoce nuestro catálogo de mobiliario con todo lo que necesitas para tus celebraciones navideñas.



**Christmas  
2023**