



HACIENDA EL
SALITRE
RESTAURANTE • CORTIJO



BANQUETE PARA EVENTOS SOCIALES
MENÚS Y SERVICIO

Políticas de Contratación

- Eventos deben ser liquidados 7 días antes de la fecha del evento.
- Las fechas, áreas y menús son apartados oficialmente bajo previo pago de anticipo.
- La selección del menú debe ser con un máximo de tolerancia de 5 días previos a la fecha del evento.
- La penalización por cancelación de un evento es del 30% para patios grandes y eventos de mas de 50 personas, para eventos menores a 49 personas se puede cancelar siempre y cuando el evento no este dentro del lapso de 15 días a realizar caso contrario la penalización es del 30%.
- Una vez firmada la cotización final con los requerimientos de espacio, alimentos y bebidas no puede ser alterada, todo cambio debe ser bajo previa autorización a fin de brindar el tiempo adecuado a proveeduría

Gracias por permitirnos ser parte de su celebración y asegurar bajo estas políticas el servicio que merecen.
Nuestros precios no incluyen IVA



RANGO DE PRECIOS

Precio por persona más IVA

\$765.00 POLLO 3 TIEMPOS
\$790.00 POLLO 4 TIEMPOS

\$875.00 FILETE DE RES 3 TIEMPOS
\$900.00 FILETE DE RES 4 TIEMPOS

\$885.00 FILETE PESCADO 3 TIEMPOS
\$910.00 FILETE PESCADO 4 TIEMPOS

8 Horas Servicio

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Entremés
- Sopa o crema
- Plato Fuerte
- Postre
- Coca-cola, coca light, toronja, agua mineral, agua natural.
- Limonadas y naranjadas
- Café americano
- Pan Servicio

SERVICIO

- Meseros (uno por cada 10 personas)
- Capitán de meseros (1 por cada 100)
- Chef y personal de cocina
- Coordinador logístico y operativo
- Coordinador de banquete

MONTAJE

- Mesas: redondas o cuadradas (fibra vidrio)
- Sillas: Tiffany, versalles, fenix (depende disponibilidad)
- 1 mesa cada 10 comensales
- Mantelería blanca (mantel, cubre mantel)
- Mantelería
- Servilleta de tela

EXTRAS

- Precio por servir 2 proteínas intercaladas: \$30.00 por persona.
- Torna fiesta: \$100.00 por persona (1 platillo a elegir de lista ad junta).
- Hora extra: \$50.00 por persona contratada (incluye servicio de meseros, refrescos y hielo).
- Café para carajillo a \$295 el litro
- Mimosas con Asti: \$85.00 c/u. Mimosas con Moët Chandon: \$165.00 c/u.
- Box lunch para proveedores: \$185.00 c/u.
- Equipo y mobiliario de otros proveedores: Seg ún costo de proveedor.



ENTREMÉS INDIVIDUAL

- Carpaccio de Dorado
- Carpaccio de salmón
- Carpaccio de res
- Empanada de carne
- Ensalada del Campo
- Ensalada Salitre

CREMAS Y SOPAS

- Crema de chile poblano y mousse queso
- Sopa de hongos
- Sopa de Tortilla
- Crema jitomate y albahaca
- Crema de elote con mousse de huitlacoche

PLATO FUERTE POLLO

- Pollo al vino blanco almendrado con puré de camote y juliana de verduras
- Pollo cordon blue con puré de papa y salsa gravy
- Pollo en salsa de chipotle con pasta a la jardinera
- Pollo axiote con guarnición de nopales y frijoles

PLATO FUERTE FILETE DE RES

- Filete chemita con puré de papa
- Filete salitre salsa vino tinto y puré camote
- Filete mignon con bayaldi de verduras
- Filete de res con gravy de chipotle y souffle de papas

PLATO FUERTE PESCADO

- Dorado a la mantequilla blanca juliana de verdudas
- Dorado al axiote guarnición de frijoles y nopales
- Salmón en salsa de naranja y piña asada
- Salmón en salsa jamaica xoconostle y verduras al grill

POSTRE

- Cheese Cake Oreo
- Merengue con frutos rojos y crema vainilla
- Brownie con helado de vainilla
- Strudel de manzana
- Pastel de tres leches
- Flan Casero

TORNA FIESTA ❖❖100 P❖PERSONA❖

- Torta de cochinita
- Chilaquiles con pollo verdes o rojos
- Tacos al pastor



\$325 P/P

DESAYUNOS

Incluye

- 1 pieza de pan dulce p/p
- 1 vaso de jugo de naranja, zanahoria o toronja
- Mermeladas de la casa
- Café refill
- Plato de fruta mixta de temporada

Plato fuerte (elegir solo una opción):

- Chilaquiles verdes o rojos con pechuga de pollo
- Crepas poblanas rellenas de pollo (Opción vegetariana de crepas)
- Enchiladas suizas rojas rellenas de pollo
- Huevos revueltos con guarnición de frijoles refritos (Elegir un ingrediente: jamón, chorizo, tocino, panela, nopales, mexicana)
- Omelette de queso panela con jamón de pavo y guarnición de frijoles refritos
- Omelette de requesón con espinacas y guarnición de frijoles refritos

EXTRAS

\$ 3 5 GUARNICIÓN DE VEGETALES

\$ 1 8 PIEZA DE PAN DULCE

\$ 1 4 5 JARRA DE JUGO VERDE U OTRA VARIEDAD

\$ 3 5 QUESO COTTAGE

\$195 P/POR NIÑO

- Vaso de jugo de naranja o chocolate tibio
- Plato con:
- Hot cake dollar
- Banderilla de fruta
- Huevo revuelto



EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

- Un mesero por cada 15 invitados
- Capitán de meseros



BUFFET MEXICANO \$560 P/P

GUISADOS (ELEGIR 5 OPCIONES)

Buffet minimo 40 personas*

- Chicharron en salsa verde con papas
- Tacos dorados de pollo
- Pollo con mole negro
- Bistec de res en salsa roja con nopales
- Bistec de cerdo en salsa pasilla
- Cochinita pibil
- Lomo de cerdo en adobo
- Gorditas
- Sopes
- Alambre de pollo
- Puntas al albañil
- Chorizo con papas

GUARNICIONES (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Arroz rojo
- Puré de papa
- Frijoles refritos
- Arroz blanco
- Rajas con crema
- Papa con rajas
- Ensalada de nopal

LO DULCE (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Flan casero
- Arroz con leche
- Churros con azúcar

DESCORCHE INCLUIDO

- Descorche por destilado
- Descorche por vino tinto, blanco y rosado
- Refil refresco, limonadas, naranjadas y café americano

- Se solicita confirmación del número de invitados con al menos una semana de antelación.
- Se cobrarán el número de personas que hayan sido confirmadas.
- El evento debe ser liquidado una semana antes de la fecha confirmada.
- Cristalería y loza de restaurante.

EXTRAS

- GUISADO O GUARNICIÓN POR COMENSAL \$40.00
- ESQUITES POR COMENSAL \$25.00
- ORDEN DE GUACAMOLE 250 gr \$69.00

- **No incluye servicio**



PAELLA \$640 P/P

ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR 3 OPCIONES)

- Tortilla española
- Croquetas de jamón serrano
- Pan tomate con jamón y perlas de melón
- Montadito de queso de cabra con nuez caramelizada
- Boquerones con jitomate y aguacate

PLATILLO PRINCIPAL

- Paella valenciana con carne de cerdo, carne de pollo, chorizo e español, almeja chirla, mejillón, camarón, alcachofa y pimiento morrón

POSTRES (ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Ate con queso
- Flan casero
- Brownie con helado de vainilla
- Pastel de zanahoria
- Cheesecake con zarzamora

DESCORCHE INCLUIDO

- Descorche por destilado
- Descorche por vino tinto, blanco y rosado
- Refill refresco, limonadas, naranjadas y café americano

- Se solicita confirmación del número de invitados con al menos una semana de antelación.
- Se cobrarán el número de personas que hayan sido confirmadas.
- El evento debe ser liquidado una semana antes de la fecha confirmada.
- Cristalería y loza de restaurante.

Minimo 40 personas*

- **No incluye servicio**