



MAZATLÁN
INTERNATIONAL CENTER

INTERNATIONAL CENTER
MAZATLÁN

**MANUAL DE BANQUETES
2017**



MAZATLÁN
INTERNATIONAL CENTER

MAZATLÁN
INTERNATIONAL CENTER

DESAYUNOS



DESAYUNO BUFFET *Tradicional*

Jugos:

- Naranja
- Toronja
- Licuado de Plátano
- Licuado de Papaya

Frutas:

- Papaya
- Piña
- Melón
- Sandía
- Queso Cottage

Yoghurt:

- Fresa
- Durazno
- Natural

• Calientes:

- Huevos Revueltos Naturales
- Chilaquiles Rojos o Verdes
- Pollo en salsa Poblana
- Burritos de Machaca de Res.
- Salchicha Cóctel
- Papa Hash-Brown
- Pan Francés
- Hot Cakes
- Cereales surtidos (3) y Granola
- Frijoles con Queso Fresco
- Pan Dulce surtido
- Pan de Caja blanco o integral.
- Mantequilla y Mermeladas de porción.

• Bebidas:

- Hot Tea de sabores
- Café
- Avena o Chocolate caliente
- Leche.

Precio por Persona \$ 240.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



DESAYUNO BUFFET ***Mexicano***

Jugos:

- Naranja
- Toronja
- Piña
- Jugo Verde
- Licuado de plátano
- Choco Milk

Frutas:

- Papaya
- Piña
- Melón
- Sandia
- Queso Cottage

Yoghurt:

- Fresa
- Durazno
- Natural

• Calientes:

- Puntas de Diezmillo a la Mexicana
- Chilaquiles Rojos o Verdes
- Fajitas de Pollo con Chile Poblano y Serrano
- Machaca a la Mexicana con Huevo
- Costillas de Cerdo en salsa Guajillo
- Hot Cakes
- Cereales surtidos (3) y Granola
- Frijoles con Queso Fresco
- Pan Francés
- Pan Dulce surtido
- Pan de Caja blanco e integral.
- Mantequilla y Mermeladas de porción.

• Bebidas:

- Hot Tea de sabores
- Avena o Chocolate caliente
- Café
- Leche.

Precio por Persona \$ 275.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



DESAYUNO BUFFET *Sinaloense*

Jugos:

- Naranja
- Toronja
- Piña
- Licuado de Melón
- Licuado de Plátano
- Choco Milk

Frutas:

- Papaya
- Piña
- Melón
- Sandía
- Queso Cottage

Yoghurt:

- Fresa
- Durazno
- Natural

• Calientes:

- Huevos Revueltos con Chorizo
- Machaca de Marlin
- Estofado de Res
- Menudo Sinaloense
- Tamales
- Papa con Queso en salsa Roja
- Hot Cakes
- Cereales surtidos (3) y Granola
- Frijoles con Queso Fresco
- Pan Dulce surtido
- Pan de Caja blanco e integral.
- Mantequilla y Mermeladas de porción.

• Bebidas:

- Hot Tea de sabores
- Avena o Chocolate caliente
- Café
- Leche.

Precio por Persona \$275.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017

DESAYUNOS EMPLATADOS



Opciones

- Bistec ranchero con frijoles refritos y guacamole y cebollita asada
- Chilaquiles con pollo en salsa verde y/o roja acompañado con frijoles refritos.
- Chilaquiles en salsa cremosa de chipotle y elote, frijoles negros refritos y empanadas de camarón.
- Chilorio de cerdo a la mexicana sobre nopal asado y frijoles refritos y queso panela
- Crepas de camarón cremoso y queso parmesano con salsa chipotle y papa rayada y col caramelizada
- Crepas de huitlacoche rellena de pollo y flor de calabaza y hongos en salsa de vino blanco con papa rayada y pimientos asados
- Crepas de pollo a la crema con col caramelizada en Salsa poblana.
- Crepas de pollo cremoso con salsa poblana y col caramelizada y papa rayada
- Dúo de crepas de pollo y vegetariana en salsa chipotle con col caramelizada.
- Dúo de crepas vegetariana y de pollo en salsa poblana con papa rayada y col caramelizada
- Dúo de machacas de res y de marlín con frijoles refritos y tamal de elote con rajas sobre nopal asado
- Enchiladas tricolor de pollo acompañado con frijoles refritos.
- Fajitas de pollo con queso chihuahua con guacamole y frijoles refritos

DESAYUNOS EMPLATADOS



Opciones

- Huevos a la mexicana con frijoles y nopal asado.
- Huevos cocote con pollo en salsa de chile poblano con papa rallada y pimientos asados con salsa de chipotle
- Huevos cocote con pollo y pimiento acompañado con papa asadas.
- Lengua de res en salsa verde con frijoles refritos y guacamole y nopal asado
- Machaca de camarón y machaca de res con papa rayada y bísquet con requesón
- Machaca de res con nopal asado y queso panela con frijoles refritos
- Machaca estilo “Sinaloa” con frijoles y chilaquiles.
- Marlín ranchero acompañado de frijoles y chilaquiles.
- Omelette de camarón y queso con frijoles y nopales y queso asado.
- Omelette de claras de huevo con queso panela y relleno de espinaca y champiñón con una copota de frutas y nopales asados.
- Omelette de rajas con queso acompañado de papa rallada y bísquet con requesón.
- Omelette de camarón y queso Oaxaca con papa rayada y tamal de piña con rajas en salsa de pimiento rojo
- Omelette de claras relleno de queso panela y espinacas con papa rayada y col caramelizada en salsa de elote



DESAYUNOS EMPLATADOS

Opciones

- Omelette de jamón y queso con papa hash brown y pimientos a la mantequilla en salsa de chile poblano
- Omelette de rajas poblanas y queso mozzarella con frijoles refritos y tamal de elote en salsa de espinacas
- Puntas de res al albañil con frijoles refritos y guacamoles y cebollita asada
- Soufflé de huevo y pollo con flan de espinacas y papa rayada
- Soufflé vegetariano acompañado de bísquet con requesón y papa gajo gratinada
- Torta española de papa y chorizo acompañado de pan francés y ejotes con espinacas.

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN

Fruta, Jugo de Naranja, Café, Pan Dulce y Pan de Mesa

Nota: Los menus a base de Huevo, se recomiendan para un máximo de 100 personas

Precio Por Persona \$ 147.00

Precio más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017

DESAYUNOS ESPECIALES



Mexicano

- Café o Hot Tea de sabores o Leche
- Jugo de Naranja y fruta
- Ricas Fajitas de Res al Albañil
- (Acompañados de frijoles, guacamole, nopales asados con queso, cebollita cambray Tortillas de harina y salsa Tatemada)
- Pan Dulce, Tostado, De Mesa (Mermelada de fresa y Mantequilla)

Marinero

- Café o Hot Téa de sabores o Leche
- Jugo de Naranja y fruta
- Exquisitas Crepas rellenas de Camarón y Queso crema, en salsa de Langosta y Chipotle.
- Pan Dulce, Tostado, De Mesa (mermelada de fresa y mantequilla)

Sinaloense

- Café o Hot Tea de sabores o Leche
- Jugo de Naranja y fruta
- Omelette de salmón ahumado y queso crema con papa rayada y espárragos al vapor
- Pan Dulce, Tostado, De Mesa (Mermelada de fresa y Mantequilla)

Precio por Persona \$ 158.00
Mas 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



DELI BUFFET

Entradas

- Variedades de Lechugas. (sangría, romana, endivias) con aderezos al gusto del chef
- Porciones de Tomate, Cebolla, Aceitunas, Calabacitas, Tocino, Elote, Zanahoria.
- Pasta Zarandeada en Mantequilla con salsa Italiana y Queso Parmesano.
- Ensalada de Papa y Col.
- Plato de Jamones y Quesos:
Jamón de Pierna, Jamón de Pavo, Salami, Queso Holandés, Panela y Cheddar.
- Mayonesa, mostaza, mantequilla.
- Selección de Pan fresco (Baguette, Pan de centeno e integral) y bolsa de papa francesa.

Precio por Persona \$ 325.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

• **Caliente**

- Roast Beef
- Tiras asadas de Pechuga de Pollo
- Bagels de Salmón

• **Bebidas**

- Agua de sabor
 - Jamaica
 - Limón
- Hot Tea de sabores
- Café
- Café descafeinado

• **Postres**

- Pastel Selva Negra
- Flan de la casa

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



SERVICIOS DE CAFÉ



Clásico

- Café Americano
- Agua embotellada
- Refrescos
- Pastas
 - Servicio por 30 Min. Precio Por Persona \$ 81.00
 - Servicio por 2 Hrs. Precio Por Persona \$ 95.00
 - Servicio por 4 Hrs. Precio Por Persona \$ 105.00
 - Servicio por 8 Hrs. Precio Por Persona \$ 138.00

Tradicional

- Agua embotellada
- Refrescos
- Pastas
- Café de olla
- Chocolate
- Pan dulce
 - Servicio por 30 Min. Precio Por Persona \$ 100.00
 - Servicio por 2 Hrs. Precio Por Persona \$ 120.00
 - Servicio por 4 Hrs. Precio Por Persona \$ 131.00
 - Servicio por 8 Hrs. Precio Por Persona \$ 162.00

Precios más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 50 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2012



Saludable y Natural

- Agua Embotellada
- Refrescos
- Jarra de Jugos tropicales:
(8 vasos por jarra)
(a elegir 1)
 - Piña
 - Papaya
 - Melón
 - Naranja
 - Toronja
 - Sandia
- Yoghurt
- Cereal
- Granola
- Miel
- Pan dulce
- Café americano

Receso 30 Min.

Precio por Persona \$ 150.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



SUPLEMENTOS POR PERSONA

Jarra de jugos tropicales <i>(Piña, Papaya, Melón, Naranja, Toronja ó Sandía)</i>	\$ 35.00
Orden de Fruta	\$ 28.00
Petits Fours	\$ 90.00
Orden de Pan Danés (x pieza)	\$ 18.00
Orden de Finger Sandwich	\$ 28.00
Molletitos (2 pzas. por orden)	\$ 33.00
Variedad en Donas (orden de 2 pzas)	\$ 18.00
Croissant (por pieza)	\$ 35.00
Bagels (por pieza)	\$ 50.00
Crepas de Queso con salsa de Vainilla	\$ 45.00
Crepas de Nutela y Plátano	\$ 48.00
Cereal de porción	\$ 28.00
Cóctel de Camarón estilo Acapulco	\$ 95.00
Camarón y Pulpo para picar estilo Mazatlán	\$ 95.00
Camarones en Aguachile	\$ 95.00
Orden de Crudites	\$ 25.00
Botana seca estándar	\$ 20.00

Precio por persona más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



COMIDAS Y CENAS



BUFFET INTERNACIONAL

Ensaladas:

- Rusa
- César
- Verde
- Griega
- Mediterránea

Barra Fría:

- Jitomate rebanado con Queso tipo Provolone y finas hierbas
- Aguacates ó Jitomates rellenos de Atún
- Ceviche de Palmitos
- Ceviche de Pescado
- Sushi surtido (Camarón, Atún y Pulpo)
- Crudivés sobre hielo frapé (Zanahoria, Jícama, Apio, Pepino y salsa de Chile Piquín)
- Carpaccio de Verduras (Berenjena, Papa, Calabaza y Brócoli asados)

Sopas, Cremas y Pastas:

- Crema de Brócoli
- Sopa de Tortilla
- Lasaña Vegetariana
- Fettuccini Alfredo
-



Barra Caliente

- Guisado de Cordero al Curry
- Lomo de Cerdo a la Ciruela
- Pescado a la Romana (rebosado con harina y huevo)
- Blanquette de Ternera (salsa de vino blanco y cebollitas)
- Pollo en salsa de Vino Tinto con Setas

Guarniciones

- Arroz al Cilantro
- Frijoles Refritos
- Puré de Papa
- Espinacas a la Crema

Postres

- Flan al Caramelo
- Arroz con Leche
- Pastel de Chocolate
- Pastel Moka
- Gelatinas de sabores
- Tiramisú
- Mousse de Fresa

Mínimo 100 personas

Precio por Persona \$ 390.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

BUFFET MEXICANO



Barra de Ensaladas

- Lechugas Mixtas
- Ensalada de Pepino, Jícama y Betabel
- Ensalada de Nopal a la Mexicana
- Ensalada de Tomate con Queso Manchego
- Sopa de Tortilla
- Salpicón de Res
- Ceviche de Pescado a la Mexicana
- Chiles Treados
- Cebollitas Cambray
- Guacamole con Queso Panela
- Vegetales Mixtos
- Tocino Picado
- Aceitunas Verdes
- Crotones

Aderezos y Salsas

Aderezo de Chile Verde y Limón
Aderezo Francés
Aderezo Italiano Vinagreta
Salsas Verde, Roja y Mexicana

Barra Caliente

- Fajitas Norteñas
- Pechuga de Pollo rellena de Flor de Calabaza y Queso en salsa de Cuitlacoche
- Costillas de Cerdo en salsa Pasilla
- Chicharrón en salsa Verde
- Queso fundido con Chorizo
- Calabacitas rellenas de Elote y Queso Asadero
- Arroz a la Jardinera

Postres

- Pastel de Chocolate
- Pastel de Tres Leches
- Buñuelos con Miel
- Churros
- Papaya en Dulce
- Arroz con Leche

Precio por Persona \$340.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas
Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



BUFFET ITALIANO

Barra de Ensaladas

- Tomate Escalfado con Albahaca y Pimienta
- Lechugas Mixtas
- Berenjenas en salsa Pomodoro
- Bruschetta de Tomate
- Ensalada de Queso Mozzarella
- Ensalada Mediterránea
- Tártara de Salmón
- Tocino Picado
- Aceitunas Verdes
- Crotones
- Queso Parmesano

Aderezos y Salsas

- Aderezo Italiano
- Aderezo Mil Islas
- Vinagreta Aceite de Oliva y Vinagre Balsámico

Barra Caliente

- Sopa Minestrone
- Papa al Diente de Ajo (5 especias)
- Rissoto con Camarón
- Lasagna Bolognesa
- Ravioles en salsa de Queso
- Pierna de Cerdo en salsa de Frutos Secos
- Filete de Pescado a la Reingiera
- Camarones al Balsámico
- Top Sirloin en salsa de Vino Tinto

Postres

- Tartaleta de Frutas
- Bandas de Hojaldres con Fresa y Kiwi
- Plancha de Brownie
- Plancha de Pastel de Queso

Precio por Persona \$340.00
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



BUFFET MARINERO

Barra de Ensaladas

- Ensalada de Pulpo
- Tomate relleno de Surimi
- Camarones al Aguachile
- Ensalada Jaiba
- Ceviche de Mariscos
- Ceviche de Sierra y Zanahoria
- Piñas con Camarón para picar
- Aceitunas Verdes
- Verduras mixtas a la mantequilla

Barra Caliente

- Sopa de Mariscos
- Tacos Gobernador
- Estofado de Marlin aromatizado con Azafrán
- Pulpos al Vino Blanco con Aceitunas y Alcaparras
- Camarones gratinados estilo Sinaloa
- Filete de Pescado Empapelado
- Arroz Marinera
- Papa al horno

Aderezos y Salsas

- Limones y salsas picantes
- Salsa catsup coctelera
- Salsa soya
- Aderezo Mil Islas
- Vinagreta

Postres

- Pastel de Zanahoria
- Sacher de Chocolate
- Flan Napolitano
- Duraznos al Brandy
- Mousse de Grand Meunier

Precio por persona \$ 360
más 16% IVA, más 15% de Servicio

Mínimo 100 personas

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



MENUS EMPLATADOS *OPCIONES*

□ **ENTRADAS**

- Crema de Cilantro con queso de cabra y nuez
- Crema de Tomate rostizado con grisini y lluvia de queso
- Crema Bicolor (camarón y poblana) con juliana de camarón
- Crema Poblana con granos de elote y hebras de queso
- Crema Tres quesos con uvas al vino tinto
- Crema Flor de calabaza con tiras de champiñón rostizado
- Crema Brócoli con almendras tostadas
- Crema de espárragos con lluvia de almendra fileteada
- Crema de camarón al tequila con crotones al ajo
- Crema de langosta
- Crema de mejillones
- Crema de mariscos al tequila
- Crema de camarón al brandi
- Crema de Espinacas con hebras de queso
- Crema de Elote fresco con tiras de jamón y champiñón
- Crema de ostión ahumado

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017

□ **ENTRADAS**

- Ceviche de mariscos al mango
- Ceviche de mariscos al coco
- Carpacho de atún y pulpo
- Trilogía de ceviches (camarón, pescado, jaiba)
- Tartar de camarón, pulpo, callo de almeja
- Ensalada capresse con pesto de albahaca
- Ensalada de portobello y queso mozzarella
- Ensalada de tomate y queso
- Ensalada de lechugas y cítricos
- Ensalada de lechugas y quesos
- Sopa Champiñón al epazote
- Sopa azteca (de tortilla)
- Sopa de Papa con rajas y queso

▣ **PLATILLOS PRINCIPALES**

AVES

- Medallones de pollo al vino blanco con uvas con puré de papa a la mantequilla y vegetales
- Medallones de pollo en salsa de champiñón con puré de papa y brócoli con vegetales
- Medallones de pollo en salsa de Jamaica y vino tinto con papas rostizadas y vegetales
- Suprema de pollo rellena de espinacas y jamón serrano en salsa de queso con arroz cremoso y vegetales
- Suprema de pollo rellena de camarón en salsa de chipotle con arroz cremoso y ratatouille de vegetales
- Suprema de pollo rellena de elote y queso chihuahua en salsa poblana con puré de papa y vegetales
- Suprema de pollo rellena de jamón y queso en salsa de champiñón con puré de papa y vegetales
- Suprema de pollo rellena de mus de camarón y jalapeño en salsa de morrón tatemado con puré de papa y vegetales
- Pechuga de pollo rellena de queso con jalea de chiles tatemados con puré de papa y brócoli y vegetales atados
- Pechuga de pollo rellena de champiñón y chihuahua con jalea de elote con puré de papa rustico y vegetales
- Muslos de pollo mediterráneo (de jamón serrano, queso crema sobre risotto, salsa de albahaca) con puré y vegetales
- Muslo de pollo dos salsas (relleno de elote y queso, salsa poblana y tomate) con aros cremoso al cilantro y vegetales
- Pechuga de pollo parmesana (rellena de porto bello y tomate) con puré de vegetales

□ **PLATILLOS PRINCIPALES**

CERDO

- Medallones de cerdo en salsa grave con papas azadas y vegetales
- Medallones de cerdo a la mostaza con puré de papa rustico y vegetales
- Lomo de cerdo en salsa de champiñón con papas rostizadas y vegetales
- Lomo de cerdo en salsa de ciruela con puré de papa y vegetales
- Escalopas de cerdo con sala de especias y gel de cebolla morada con papa y vegetales
- Escalopas de cerdo con jalea de elote fresco con papas y vegetales

PESCADO

- Filete de pescado en salsa de espinaca con risotto cremoso y vegetales
- Miño neta de pescado en salsa de vino blanco con risotto cremoso y elotes asados
- Pescado en salsa de espinacas y chipotle con puré de papa y vegetales
- Filete de pescado en salsa de cilantro con arroz y vegetales
- Filete de pescado zarandeado estilo Sinaloa con arroz cremoso y vegetales en salsa adobo

❑ **PLATILLOS PRINCIPALES**

RES Y MARISCO

- Camarones en salsa de tequila y miel y camarones en salas de espinacas con lasaña de papa y vegetales
- Camarones parrillados con espagueti al pesto y láminas de vegetales
- Camarones rellenos de marlín y queso y camarones rellenos de jaiba envueltos en pro chuto con pure de papa y vegetales
- Combinación de escalopa de res en salsa de cebolla morada y camarones rellenos de jaiba en salsa de mango al piquín
- Combinación de filete de res sellado a las finas hierbas con pure de plátano con menta y medallón de atún encostrado de parmesano en salsa de durazno
- Combinación de medallón de filete de res en salsa de pimienta y camarón en salsa de vino blanco con pure de papa y vegetales
- Combinación de pescado sellado y perfumado con ajo y corona de camarón en salsa de frutas tropicales
- Corona de camarón en salsa de coco con puré de plátano y vegetales
- Corona de camarón en salsa de vino blanco con arroz cremoso y vegetales
- Escalopas de res en salsa de balsámico con lasaña de papa y vegetales
- Escalopas de res en salsa de reducción de vino tinto y Jamaica con suflé de champiñón y vegetal
- Filete de res adobado en salsa de mostaza con papas a las finas hierbas y vegetales asados
- Filete de res adobado en salsa de mostaza con papas a las finas hierbas y vegetales asados
- Filete de res en salsa de vino tinto con pure de papa al parmesano y vegetales
- Filete de res relleno de queso mozzarella y espinaca con salsa gravy y puré de papa acompañado con esquites

❑ **PLATILLOS PRINCIPALES**

RES Y MARISCO

- Filete de res sobre portobelo asado y queso mozzarella con arroz cremoso y salsa de aceitunas
- Filete de salmón al cilantro con puré de papa y vegetales
- Filete de salmón al menier con arroz y vegetales
- Filete Wellington en salsa de queso con flan de espárragos y vegetales
- Medallón de atún con arroz y vegetales en salsa de mango al piquín
- Medallón de atún encostrado con ajonjolí y salsa de balsámico con lasaña de papa y vegetales
- Medallón de atún sellado y encostrado con parmesano en salsa de vino blanco y mermelada de cebolla morada
- Medallón de pescado en salsa teriyaki con arroz y vegetales
- Miñoneta de atún con salsa de alcaparras con flan de champiñón y vegetales
- Miñoneta de camarón en salsa de uvas y Miñoneta de camarón en salsa de menta con arroz cremoso y vegetales
- Miñoneta de pescado a la talla con arroz y vegetales en salsa de chiles secos y miel
- Miñoneta de atún con salsa de alcaparras con flan de champiñón y vegetales
- Miñoneta de pescado adobada y camarones rellenos de jaiba acompañados de risotto y vegetales
- Miñoneta de pescado con escama de papa en salsa de chile chipotle con pure de papa y camote y vegetales
- Miñoneta de pescado en salsa cilantro con flan de espinacas y vegetales
- Miñoneta de pescado zarandeado con pure de papa y vegetales en salsa de chiles secos
- Trilogía de camarones coco, adobados, rellenos en salsa de mango y chile pasilla con pure de papa y vegetales
- Trilogía de camarones rellenos de jaiba, al coco, y al mango con arroz cremoso y vegetales

□ **POSTRES**

- Brownie de chocolate y nuez en salsa de fresa
- Creme bruléé (chocolate, vainilla o mango)
- Flan de (queso crema o cajeta)
- Mousse de (guayaba, zarzamora o frambuesa)
- Mousse de 3 chocolates
- Mousse de chocolate
- Mousse de frutos rojos
- Mousse de mango
- Nieve de garrafa en crocante de almendra (sabores varios)
- Pastel de 3 leches
- Pastel de chocolate
- Pastel de elote con cremaquilla
- Pastel de naranja
- Pastel de queso con jalea de fresa
- Pastel de zanahoria
- Pastel marmoleado
- Pastel selva negra
- Pay de limón
- Profiteroles rellenos bañados c/chocolate y chispas de nuez
- Soufflé de chocolate
- Strudel de pera
- Tarta de frutas
- Tiramisú con salsa de nuez



□ **AVES Y CERDO**

Banquete a Un Tiempo	\$ 205.00
Banquete a Dos Tiempos	\$ 263.00
Banquete a Tres Tiempos	\$ 321.00

□ **PESCADOS, RES Y MARISCOS**

Banquete a Un Tiempo	\$ 238.00
Banquete a Dos Tiempos	\$ 296.00
Banquete a Tres Tiempos	\$ 354.00

Precios Por Persona

Precios más 16% de IVA, mas 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



❑ **MENU DE NIÑOS** **\$ 115.00**

Una Opción a Elegir:

- Hamburguesa con Papas
 - Pizza con Pasta
 - Nuggets de Pollo con Papas
 - Deditos de Pescado con Papas
 - Mini Brochetas de Pollo con Papas
 - Hot Dog con Papas (2 pzas)
 - Club Sándwich con Papas
- (Incluye Refrescos)

❑ **MENU DE JOVENES** **\$ 270.00**

- Sushi
 - Canapés Salados
 - Canapés Dulces
- (Incluye barra de coctelería Sin Alcohol y Refrescos)

Precios Por Persona

Precio más 16% de IVA, mas 15% de Servicio



MAZATLÁN
INTERNATIONAL CENTER

MAZATLÁN
INTERNATIONAL CENTER

CANAPÉS



SINALOENSES / Precio \$ 215.00

- Ceviche de Camarón
- Pate de Atún
- Ceviche de Sierra con Zanahoria
- Taquitos Dorados de Pollo
- Taquitos de Marlin
- Taquitos de Carne Deshebrada
- Bolitas de Coco
- Mini Polvorones

INTERNACIONALES / Precio \$ 231.00

- Pepinos con Camarón Aderezado
- Tartaletas de Vegetales a la Italiana
- Barquito de Serrano y Melón
- Hojaldre de Quesos
- Brochetitas de Pollo
- Champiñones rellenos de Gruyere
- Mini Tartaleta de Fruta
- Trufa de Chocolate

GOURMET / Precio \$ 286.00

- Salmón Ahumado sobre Crotón y Queso Crema con Alcaparras.
- Mini Baggels de Lomo Canadiense
- Brochetitas de Dorado y Mango
- Jamón Serrano y Espárragos
- Camarones Rebosados al Coco
- Mini Brochetas de Res Teriyaki
- Mini Pastelitos Surtidos
- Bolitas de Almendra y Nuez.

Precios son por persona
más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



SUPLEMENTOS PARA BAQUETES

- | | |
|---|------------------|
| <input type="checkbox"/> Entremés de Paté (Dos Platos por Mesa) | \$ 205.00 |
| • De marlín | |
| • De Camarón | |
| <input type="checkbox"/> Entremés de Canapés (Dos Platos por Mesa) | \$ 280.00 |
| • Camarón al Coco en Salsa de Mango | |
| • Champiñones a la Florentina | |
| • Mini-Filete Wellington con Blue Chesse | |
| • Bolita de Pollo Empanizada con salsa BBQ | |
| • Bolita de Surimi Empanizada | |
| • Chimichanga en Salsa de Jalapeño | |
| <input type="checkbox"/> Petits Fours (Dos Platos por Mesa) | \$ 280.00 |
| • Mini-postres | |
| <input type="checkbox"/> Planchas de Pastel (De 80 a 100 personas) | |
| • Marmoleado envinado | \$ 1,655.00 |
| • Chocolate con cajeta | \$ 1,545.00 |
| • Vainilla con durazno | \$ 1,545.00 |
| • Harina de mantequilla relleno de cajeta envinado con café | \$ 1,711.00 |

Precios más 16% de IVA, más 15% de Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



BARRAS DE BEBIDAS



Barra Nacional

- Brandy Don Pedro
- Ron Bacardi Blanco y Añejo
- Cerveza Clara y oscura servida en copa.
- Vino de mesa nacional de la casa Tinto, Blanco.
- Tequila 100 Años blancoo, Jimador reposado.
- Vodka Smirnoff
- Refrescos

Servicio Por 5 Horas

Precio Por Persona \$ 163.00 más 16% IVA, más 15% Servicio

Barra Importada

- Whisky Etiqueta Negra, J&B
- Tequila Cuervo Tradicional, Herradura.
- Vodka Absolut, Smirnoff.
- Brandy Torres 10
- Ron Appletton blanco, Appletton añejo
- Cerveza embotellada Clara y oscura de 250 ml.
- Vino de mesa internacional de la casa Tinto, Blanco
- Refrescos
- Agua embotellada

Servicio Por 5 Horas

Precio Por Persona \$ 216.00 más 16% IVA, más 15% Servicio

Precios vigentes hasta el 31 de Diciembre del 2017



Barra de Cerveza Nacional y Refrescos

Por 5 Horas de servicio \$127.00

Barra de refrescos (Descorche)

Por 5 Horas de servicio \$97.00

Barra de Coctelería no Alcohólica

- Refrescos
- Jugos
- Piñada, Fresada, Fruit Punch, Iguana, Bahama Mama, Chichi, Limonada, Naranjada, etc.
- Hielo

Por 5 Horas de servicio \$ 127.00

Vino de Honor

Vino Tinto y Blanco de la Casa

Por 2 Horas de servicio \$80.00

Barra Nacional Especial

Tequila, Whisky, Cerveza y Refrescos

Por 5 Horas de servicio \$ 185.00

Precios son por Persona
más 16% de IVA, más 15% de Servicio