



*Epic
Happenings*

FOOD SERVICES

BIENVENIDOS A UNA EXPERIENCIA CULINARIA EXTRAORDINARIA DONDE CADA PLATILLO CUENTA UNA HISTORIA DE PASIÓN, INNOVACIÓN Y TRADICIÓN.

NOS ESPECIALIZAMOS EN CREAR MOMENTOS INOLVIDABLES PARA EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES, OFRECIENDO UN SERVICIO COMPLETO QUE VA MÁS ALLÁ DE LA GASTRONOMÍA.

DESDE LA DECORACIÓN HASTA LA COORDINACIÓN, DESDE EL MOBILIARIO HASTA LA ANIMACIÓN, Y POR SUPUESTO, NUESTRAS DISTINTIVAS BARRAS DE BEBIDAS TEMÁTICAS - NOS ENCARGAMOS DE CADA DETALLE PARA HACER DE TU EVENTO UNA EXPERIENCIA PERFECTA.

NUESTROS INNOVADORES FOOD BARS REPRESENTAN LA FUSIÓN PERFECTA ENTRE LO MODERNO Y LO CLÁSICO, HONRANDO LAS TRADICIONES CULINARIAS MIENTRAS INCORPORAMOS TOQUES CONTEMPORÁNEOS.

NOS ENORGULLECE TRABAJAR CON INGREDIENTES DE TEMPORADA, SELECCIONADOS PERSONALMENTE EN MERCADOS SELECTOS Y DE PRODUCTORES LOCALES, GARANTIZANDO LA MÁXIMA FRESCURA Y CALIDAD EN CADA PREPARACIÓN.

YA SEA QUE BUSQUES UNA EXPERIENCIA PLANT-BASED SOFISTICADA O UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL, NUESTRA VERSATILIDAD NOS PERMITE ADAPTAR CADA MENÚ A TUS PREFERENCIAS ESPECÍFICAS. NOS DESTACAMOS POR NUESTRA CAPACIDAD DE CREAR EXPERIENCIAS CULINARIAS PERSONALIZADAS QUE NO SOLO DELEITAN EL PALADAR SINO QUE TAMBIÉN REFLEJAN NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD.

EN CADA EVENTO, VERTEMOS NO SOLO NUESTRA EXPERIENCIA PROFESIONAL, SINO TAMBIÉN NUESTRO AMOR POR LA GASTRONOMÍA Y LA DEDICACIÓN A LA EXCELENCIA. DESDE LA SELECCIÓN DE INGREDIENTES ORGÁNICOS DE PRIMERA CALIDAD HASTA LA PRESENTACIÓN FINAL DE CADA PLATILLO, CADA DETALLE RECIBE NUESTRA MÁXIMA ATENCIÓN Y CUIDADO.

PERMÍTENOS TRANSFORMAR TU EVENTO EN UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEMORABLE, DONDE LA INNOVACIÓN, LA TRADICIÓN Y EL SERVICIO EXCEPCIONAL SE UNEN PARA CREAR MOMENTOS INOLVIDABLES.





DESAYUNOS & BRUNCH
Epic Happenings

CHILAQUILES BAR

DESCUBRE LA MAGIA DEL DESAYUNO MEXICANO CONTEMPORÁNEO CON NUESTRA BARRA PERSONALIZADA DE CHILAQUILES, DONDE LA TRADICIÓN SE ENCUENTRA CON LA INNOVACIÓN. CON TOTOPOS CRUJIENTES HECHOS DIARIAMENTE, SALSAS PREPARADAS EN CASA Y UNA AMPLIA SELECCIÓN DE INGREDIENTES TANTO TRADICIONALES COMO PLANT-BASED, HEMOS CREADO UN ESPACIO DONDE CADA PERSONA PUEDE CREAR SU VERSIÓN PERFECTA DE ESTE PLATILLO ICÓNICO MEXICANO.

OPCIONES BASE:

- TOTOPOS CRUJIENTES DE TORTILLAS DE MAÍZ ORGÁNICO

SALSAS:

- SALSA ROJA AHUMADA DE CHILE MORITA
- SALSA VERDE TATEMADA CON PEPITAS DE CALABAZA
- SALSA CREMOSA DE FRIJOL CON EPAZOTE
- MOLE NEGRO DE PUEBLA

TOPPINGS:

- CREMA DE NUEZ DE LA INDIA Y CREMA ÁCIDA TRADICIONAL
- QUESO MOZZARELLA VEGANO Y QUESO MOZZARELLA REGULAR
- FRIJOLES NEGROS REFritos
- CEBOLLAS ENCURTIDAS
- CHORIZO VEGANO DE NUECES Ó CHORIZO DE PAVO

PROTEÍNAS:

- NOPALES SALTEADOS CON CEBOLLA
- TOFU SALTEADO Ó HUEVO REVUELTO
- MILANESA NOT MEAT Ó POLLO NO POLLO Ó CARNITAS DE HONGOS

BEBIDAS:

- CACAO ORGÁNICO CALIENTE CON LECHE DE SOYA (CACAO COLIBRÍ)
- CAFÉ DE OLLA CON PILONCILLO Y ESPECIAS
- JUGO FRESCO VERDE Y JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA Y JENGIBRE

COMPLEMENTOS:

- CONCHAS DE VAINILLA, CHOCOLATE Y/O MATCHA
- PAN DE MASA MADRE CON ARÁNDANOS Y CHOCOLATE AMARGO
- VASITOS DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT DE COCO Y GRANOLA HECHA EN CASA, MIEL ORGÁNICA

PRECIO POR PERSONA
\$1,295 MX / \$65 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:
- SERVICIO DE ALIMENTOS - BARRA DE CHILAQUILES CON TODAS LAS GUARNICIONES Y BEBIDAS MENCIONADAS, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS Y 3 HORAS DE SERVICIO.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA EXTRA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

MEXICAN BAR

DESCUBRE EL AUTÉNTICO SABOR DE MÉXICO CON NUESTRO BUFFET, DONDE LA TRADICIÓN SE FUSIONA CON INGREDIENTES FRESCOS, ORGÁNICOS Y LLENOS DE VIDA. DISFRUTA DE PLATILLOS ICÓNICOS REINVENTADOS CON TODO EL SAZÓN Y AMOR DE NUESTRA COCINA
¡UNA EXPERIENCIA DELICIOSA, SOSTENIBLE Y 100% MEXICANA!

TOPPINGS:

- SALSA ROJA AHUMADA DE CHILE MORITA
- SALSA VERDE TATEMADA CON PEPITAS DE CALABAZA
- SALSA MACHA
- GUACAMOLE CON ESPIRULINA
- TORTILLAS HECHAS A MANO
- CREMA DE NUEZ DE LA INDIA Y CREMA ÁCIDA TRADICIONAL
- QUESO MOZZARELLA VEGANO Y QUESO MOZZARELLA REGULAR
- FRIJOLE NEGROS REFritos
- CEBOLLAS ENCURTIDAS

PROTEÍNAS:

- TOFU Ó POLLO ORGÁNICO REVUELTO CON CHORIZO PLANT BASED, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA
- TAMALES DE SETAS EN SALSA ROJA, SALSA VERDE Y FRIJOL
- HUARACHE CON FRIJOLE, QUESO DE ALMENDRA, CHORIZO PLANT BASED Y AGUACATE
- TLAÇOYO DE HABAS CON CARNITAS DE HONGOS Ó PUNTAS DE FILETE Y PICO DE GALLO

SALSAS:

- SALSA ROJA AHUMADA DE CHILE MORITA
- SALSA VERDE TATEMADA CON PEPITAS DE CALABAZA

BEBIDAS:

- CACAO ORGÁNICO CALIENTE CON LECHE DE SOYA
- CAFÉ DE OLLA CON PILONCILLO Y ESPECIAS
- JUGO FRESCO VERDE Y JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA Y JENGIBRE

COMPLEMENTOS:

- CONCHAS DE VAINILLA, CHOCOLATE Y/O MATCHA
- PAN DE MASA MADRE CON ARÁNDANOS Y CHOCOLATE AMARGO
- VASITOS DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT DE COCO Y GRANOLA HECHA EN CASA

PRECIO POR PERSONA
\$1,395 MX / \$70 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS - BUFFET CON TODAS LAS GUARNICIONES Y BEBIDAS MENCIONADAS, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS Y 3 HORAS DE SERVICIO.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

SUPERFOOD & ELIXIR BAR

ELEVA TU BIENESTAR CON NUESTRO SUPERFOOD & ELIXIR BAR, DONDE CADA SORBO Y BOCADO NUTRE TU CUERPO Y ALMA. DISFRUTA DE LATTES CON SUPERFOODS Y ADAPTÓGENOS, LECHE Y YOGURT HECHO EN CASA, GRANOLA DE NUECES, FRUTA DE TEMPORADA, BOWLS FUNCIONALES Y ELIXIRES DISEÑADOS PARA ENERGIZAR, EQUILIBRAR Y REVITALIZAR. SÓLO USAMOS INGREDIENTES NATURALES, ORGÁNICOS, SIN PROCESAR Y LLENOS DE BENEFICIOS PARA QUE TE SIENTAS INCREÍBLE EN CADA MOMENTO.

BEBIDAS CALIENTES:

- MATCHA LATTE CON ADAPTOGENOS
- GOLDEN MILK CON ADAPTOGENOS
- CACAO LATTE CON ADAPTOGENOS
- CHAI LATTE CON ADAPTOGENOS Ó CAFÉ LATTE CON LECHE DE NUEZ DE LA INDIA, MIEL DE MAPLE Y NUEZ MOSCADA

BEBIDAS FÍAS:

- AGUA CREMOSA DE COCO THAI CON UN TOQUE DE LIMÓN Y LAVANDA
- AGUA DE JAMAICA CON ROMERO
- AGUA DE TÉ LIMÓN CON JENGIBRE
- KOMBUCHA DE TEMPORADA

SWEET SNACKS:

- VASITOS DE CHIA PUDDING CON GRANOLA CRUNCHY, ALMOND BUTTER Y MIEL DE MAPLE
- ACAI YOGURT BOWL CON BERRIES FRESCAS Y PROTEÍNA HABITS DE VAINILLA
- CHOCOLATE TART BITES Ó MEYER LEMON-COCONUT TART BITES

SHOTS:

- JENGIBRE, PIMIENTA DE CAYENA Y CÚRCUMA
- CLOROFILA, AGUA DE COCO PENSADA EN FRIJO Y ESPIRULINA

SAVORY SNACKS:

- MINI AVOCADO TOAST CON SEMILLAS DE HEMP Y ADEREZO DE ESPIRULINA-CHIMICHURRI
- GRILLED SANDWICH CON PAN DE MASA MADRE Y UN SHOT DE TOMATE
- WRAP GLUTEN FREE RELLENO DE VEGETALES FERMENTADOS Y UN SIDE DE HUMMUS DE BETABEL

PRECIO POR PERSONA
\$1,575 MX / \$80 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS Y 3 HORAS DE SERVICIO.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.



COMIDA & CENA
Epic
Happenings

TACO BAR

DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA AUTÉNTICA Y VIBRANTE CON NUESTRO TACO BAR, DONDE CADA TORTILLA SE LLENA DE SABOR, TRADICIÓN E INGREDIENTES ORGÁNICOS. ELIGE ENTRE UNA VARIEDAD DE GUIOSOS INSPIRADOS EN LA COCINA MEXICANA, ELABORADOS CON VEGETALES FRESCOS, PROTEÍNAS VEGETALES Y ESPECIAS ANCESTRALES. ACOMPAÑA TUS TACOS CON SALSAS HECHAS A MANO, ADEREZOS INFUSIONADOS CON SUPERFOODS Y TOPPINGS CRUJIENTES PARA UNA EXPLOSIÓN DE SABOR EN CADA BOCADO. ¡PORQUE LOS TACOS TAMBIÉN PUEDEN SER SALUDABLES, SOSTENIBLES Y DELICIOSOS!

PROTEÍNAS:

- HONGOS PORTOBELLO CON MOLE NEGRO Ó POLLO ÓRGANICO CON MOLE NEGRO
- CARNITAS DE HONGOS
- CHICHARRON EN SALSA ROJA
- SUADERO DE SOYA
- TINGA DE ZANAHORIA Ó TINGA DE POLLO
- PESCADO A LA TALLA
- PAPAS CON CHORIZO
- RAJAS CON CREMA DE NUEZ DE LA INDIA
- FRIJOLES DE OLLA CON EPAZOTE
- ARROZ CON CILANTRO

TOPPINGS Y COMPLEMENTOS:

- SALSA VERDE TATEMADA
- SALSA MACHA
- SALSA DE MORITA
- LIMONES
- GUACAMOLE
- TORTILLAS HECHAS A MANO

SWEET:

- ARROZ CON LECHE Ó PAN DE ELOTE Ó PASTEL DE TRES LECHEs Ó PASTEL CREMOSO DE CHOCOALTE ÓRGÁNICO

DRINKS:

- AGUA DE HORCHATA Y ALMENDRA
- AGUA DE LIMÓN Y CHIA

PRECIO POR PERSONA
\$1,475 MX / \$75 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS Y 3 HORAS DE SERVICIO.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

BUILD YOUR SUPERFOOD BOWL BAR

DISEÑA TU PROPIO BOWL CON INGREDIENTES 100% ORGÁNICOS, PLANT-BASED Y LOCALES.

CADA BASE, PROTEÍNA VEGETAL, TOPPING Y ADEREZO HA SIDO CUIDADOSAMENTE SELECCIONADO PARA NUTRIR TU CUERPO Y DELEITAR TU PALADAR.

ELIGE ENTRE GRANOS ANCESTRALES, VEGETALES FRESCOS Y FERMENTADOS, PROTEÍNAS VEGETALES LLENAS DE SABOR Y ADEREZOS INFUSIONADOS CON SUPERFOODS.

UNA EXPERIENCIA PERSONALIZADA, DELICIOSA Y LLENA DE VITALIDAD

BASES:

- QUINOA
- ARROZ INTEGRAL CON CÚRCUMA
- FARRO CON LENTEJAS

TOPPINGS:

- ALMENDRAS TOSTADAS
- ARÁNDANOS
- TOMATE CHERRY
- PEPITAS DE CALABAZA TOSTADAS
- SEMILLAS DE GIRASOL GARAPIÑADAS
- PICO DE GALLO DE PEPINO CRUNCHY, CEBOLLA CAMBRAY, CILANTRO Y JALAPEÑO
- MIX DE LECHUGAS
- ELOTE CRUNCHY
- AJONJOLÍ TOSTADO
- SEMILLAS DE HEMP
- COCO TOSTADO
- NIBBS DE CACAO

PROTEÍNAS:

- SALMÓN A LA PLANCHA
- SMOKEY TEMPEH ORGÁNICO Ó POLLO AHUMADO ORGÁNICO
- TOFU A LA PLANCHA
- FALAFEL HORNEADO
- CHORIZO PLANT BASED (PARVATI)

ADEREZOS:

- CHIMICHURRI CON ESPIRULINA
- CREMOSO DE ALMENDRA Y LEVADURA NUTRICIONAL
- AGUACATE, CILANTRO Y LIMÓN
- PESTO DE NUEZ PECANA, PARMESANO Y AJO

SWEETS:

- ARROZ CON LECHE Ó PAN DE ELOTE Ó PASTEL DE TRES LECHEES Ó PASTEL CREMOSO DE CHOCOALTE ÓRGÁNICO

DRINKS:

- AGUA DE JAMAICA CON ROMERO
- AGUA DE JENGIBRE, LIMON Y MIEL

PRECIO POR PERSONA
\$1,585 MX / \$80 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

SALAD & PASTA BAR

DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA FRESCA Y VIBRANTE CON NUESTRA BARRA DE PASTAS & ENSALADAS, DONDE CADA PLATO SE ELABORA CON INGREDIENTES LOCALES, ORGÁNICOS, SIN GLUTEN, HECHOS A MANO Y LLENOS DE SABOR, ACOMPAÑADAS DE SALSAS CASERAS Y ENSALADAS CON UNA VARIEDAD DE HOJAS VERDES, VEGETALES ORGÁNICOS, PROTEÍNAS VEGETALES, TOPPINGS CRUJIENTES Y ADEREZOS HECHOS EN CASA CON SABORES ÚNICOS.

UNA PROPUESTA DELICIOSA, SALUDABLE Y COMPLETAMENTE PERSONALIZADA PARA CADA INVITADO.
¡NUTRICIÓN Y SABOR EN CADA BOCADO!

PASTAS:

- LASAGNA DE MARISCOS Y VINO BLANCO CON QUESO BRIE (CASA KOOSH) Y BECHAMEL DE NUEZ DE LA INDIA
- LASAGNA BOLOGNESE DE TEMPEH Y HONGOS, CON SALSA DE TOMATE ROSTIZADO
- FUSSILLI CON PESTO DE NUEZ PECANA, ALBAHACA MORADA Y LAJAS DE PARMESANO
- TAGLIATELLE CON SALSA CREMOSA DE AJO ROSTIZADO Y BETABEL

ENSALADAS:

- LECHUGAS MIXTAS CON ARÁNDANOS, PEPITAS TOSTADAS, NUECES GARAPIÑADAS, TOMATE CHERRY, PEPINO, QUINOA CRUNCHY, FALAFEL HORNEADO, ADEREZO DE AGUACATE, CILANTRO Y LIMON MEYER
- KALE, PEPINO PERSA, BROCOLI ASADO, ELOTE CRUNCHY, COLIFLOR ROSTIZADA, ALMENDRAS TOSTADAS, GARBANZOS AHUMADOS Y ADEREZO DE JALAPEÑO, LIMÓN Y AJO

SIDES:

- ESPARRAGOS AL GRILL CON ACEITE DE TRUFA Y LAJAS DE PARMESANO
- BERENJENAS A LA PARMESANA

SWEETS:

- ARROZ CON LECHE Ó PAN DE ELOTE Ó PASTEL DE TRES LECHEES Ó PASTEL CREMOSO DE CHOCOALTE ÓRGÁNICO

DRINKS:

- AGUA DE JAMAICA CON ROMERO
- AGUA DE JENGIBRE, LIMON Y MIEL

PRECIO POR PERSONA

\$1,375 MX / \$70 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR, CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

LATINO BAR

SUMÉRGETE EN LOS SABORES VIBRANTES DE LATINOAMÉRICA CON NUESTRA BARRA DE ALIMENTOS EN LA QUE CELEBRAMOS LA RIQUEZA GASTRONÓMICA DE DISTINTOS PAÍSES, RE INVENTANDO RECETAS CLÁSICAS CON INGREDIENTES NATURALES, NUTRITIVOS Y LLENOS DE SABOR, DONDE CADA PLATILLO ESTÁ ELABORADO CON INGREDIENTES ORGÁNICOS, FRESCOS Y LLENOS DE TRADICIÓN.

ENTRADAS:

- EMPANADAS ARGENTINAS CON CHIMICHURRI
- TEQUEÑOS CON SALSA CREMOSA DE CILANTRO
- AREPAS VENEZOLANAS

BUFFET DE PLATOS FUERTES:

- CEVICHE ECUATORIANO
- VUELVE A LA VIDA
- LECHE DE TIGRE
- GALLO PINTO
- MOLE NEGRO
- ROPA VIEJA
- FEIJOADA
- MOQUECAS
- REINA PEPIADA

ACOMPAÑAMIENTOS:

- CHIMICHURRI
- HOGAO
- PICO DE GALLO
- GUACAMOLE
- ARROZ CHAUFA
- ESQUITES DE MÉXICO

SWEETS:

- ARROZ CON LECHE Ó PAN DE ELOTE Ó PASTEL DE TRES LECHEs Ó PASTEL CREMOSO DE CHOCOALTE ÓRGÁNICO
- BRIGADEIROS

BEBIDAS:

DRINKS:

- AGUA DE LULO
- AGUA DE MARACUYÁ

PRECIO POR PERSONA
\$1,850 MX / \$92.50 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

PIZZA BAR

LLEVAMOS LA EXPERIENCIA DE UNA PIZZERÍA ARTESANAL DIRECTAMENTE A TU EVENTO EN CDMX Y ALREDEDORES. NUESTRO CATERING ES IDEAL PARA FIESTAS, CELEBRACIONES, REUNIONES SOCIALES Y EVENTOS CORPORATIVOS, OFRECIENDO UNA OPCIÓN DELICIOSA, SALUDABLE Y COMPLETAMENTE PERSONALIZABLE.

¿QUÉ INCLUYE NUESTRO SERVICIO?

- HORNO
- MENÚ ADAPTABLE A LAS NECESIDADES Y TEMÁTICAS DE TU EVENTO
- MÁS DE 10 TOPPINGS ORGÁNICOS, CON OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS
- MONTAJE COMPLETO*, HORNEADO AL MOMENTO Y LIMPIEZA
- TRANSPORTE Y SERVICIO DE MESA
- POSTRE: ARROZ CON LECHE Ó PAN DE ELOTE Ó PASTEL DE TRES LECHEES Ó PASTEL CREMOSO DE CHOCOALTE ÓRGÁNICO Ó TIRAMISÚ

COSTO BASE: \$10,000 MXN, QUE INCLUYE:

- 20 PIZZAS ARTESANALES (30 CM)
- TODOS LOS SERVICIOS MENCIONADOS ARRIBA
- VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES
- PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR.
- CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

PIZZAS ADICIONALES: \$250 MXN C/U

DRINKS:

- JARRA DE CLERICOT CON FRUTA FRESCA

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.
- SERVICIO DE BEBIDAS

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

LOS ALL TIME FAVORITES

EN NUESTRA BARRA DE COMFORT FOOD RE-IMAGINADO LOS PLATOS MÁS QUERIDOS Y RECONFORTANTES RENACEN A TRAVÉS DE INGREDIENTES PREMIUM Y TÉCNICAS MODERNAS. EN CADA BOCADO ENCUENTRAS LA PERFECTA FUSIÓN ENTRE LOS SABORES QUE AMAS Y NUESTRA VISIÓN INNOVADORA DE LA GASTRONOMÍA.

DESDE NUESTRAS EMBLEMÁTICAS HAMBURGUESAS ARTESANALES HASTA NUESTRO MAC & CHEESE GOURMET, CADA PLATILLO ESTÁ ELABORADO CON INGREDIENTES LOCALES DE TEMPORADA Y PREPARADO CON TÉCNICAS QUE RESPETAN LA TRADICIÓN MIENTRAS ABRAZAN LO CONTEMPORÁNEO. OFRECEMOS OPCIONES PARA TODOS LOS GUSTOS, INCLUYENDO ALTERNATIVAS PLANT-BASED QUE MANTIENEN INTACTO EL SABOR Y LA SATISFACCIÓN DE LOS ORIGINALES.

¡PERMÍTENOS LLEVARTE EN UN VIAJE CULINARIO DONDE CADA PLATO CUENTA UNA HISTORIA DE PASIÓN, CREATIVIDAD Y ESE TOQUE EXTRA DE AMOR QUE CARACTERIZA NUESTRA COCINA, COMBINADA CON NUESTROS PRODUCTORES LOCALES FAVORITOS!

BARRA

- ALITAS DE COLIFLOR EN SALSA BUFFALO CASERA
- LOADED NACHOS HORNEADOS CON QUESO, PICO DE GALLO, FRIJOL NEGROS, GUACAMOLE Y CREMA AGRIA DE NUECES
- MAC & CHEESE SIN GLUTEN, EN SALSA DE 3 QUESOS Y TRUFA NEGRA
- EPIC BURGER EN PAN ARTESANAL, CEBOLLA CARAMELOZADA, LECHUGA Y SALSA ESPECIAL (MEDALLÓN DE PESCADO, MEDALLÓN PLANT BASED Y NOT MEAT)
- GRILLED CHEESE SANDWICH CON CREMA DE TOMATE ROSTIZADO
- FISH & CHIPS DE SETAS CON SALSA TÁRTARA CASERA
- ENSALADA BLT CON TOCINO DE TEMPEH AHUMADO Y ADEREZO DE AGUACATE - LIMÓN
- NUGGETS DE PESCADO ARTESANAL @BLANCOGOURMET

SWEETS

CHEESECAKE @CASAKOOCH
BROWNIE CON HELADO DE TEMPORADA @EPICFOODSMX / @NIEVEDEOLLA
SMORE'S @PAXIL.PLANTBASEDSEAFOOD

DRINKS:

- KOMBUCHA LOCAL @SIMBIOTICA

PRECIO POR PERSONA
\$1,850 MX / \$92.50 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RECIPIENTES DE CRISTAL, VAJILLA, CUBIERTOS, SERVILLETAS DE PAPEL COMPOSTABLES - PLATONES Y UTENSILIOS PARA SERVIR. CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA
- CHAFERS (CALENTADORES)
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.



MENÚS FORMALES
Epic Happenings

BOCADILLOS GOURMET - CATERING DE AUTOR

TRANSFORMAMOS CADA EVENTO EN UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEMORABLE CON NUESTRA SELECCIÓN DE BOCADILLOS GOURMET, CUIDADOSAMENTE DISEÑADOS PARA DELEITAR TODOS LOS PALADARES. NUESTRO SERVICIO DE CATERING ESPECIALIZADO COMBINA CREATIVIDAD CULINARIA CON PRACTICIDAD, PERFECTAMENTE ADAPTADO PARA EVENTOS SOCIALES Y CORPORATIVOS.

EXPERIENCIA A LA MEDIDA

CADA BOCADO ESTÁ PENSADO PARA OFRECER UNA EXPLOSIÓN DE SABOR EN UN FORMATO ELEGANTE Y PRÁCTICO, IDEAL PARA EVENTOS DONDE SUS INVITADOS DESEAN SOCIALIZAR MIENTRAS DISFRUTAN DE EXQUISITAS CREACIONES CULINARIAS. NUESTRAS PORCIONES ESTÁN DISEÑADAS PARA SER DISFRUTADAS DE PIE, PERMITIENDO UNA EXPERIENCIA FLUIDA Y SOFISTICADA.

INCLUSIÓN Y CONSCIENCIA

ENTENDEMOS Y CELEBRAMOS LA DIVERSIDAD DE PREFERENCIAS Y NECESIDADES ALIMENTICIAS DE SUS INVITADOS. CADA ESTACIÓN ESTÁ CLARAMENTE SEÑALIZADA, IDENTIFICANDO OPCIONES:

- LIBRES DE GLUTEN
- SIN LÁCTEOS
- PLANT-BASED
- ALÉRGENOS ESPECÍFICOS

COMPROMISO SOSTENIBLE

NUESTRO COMPROMISO CON EL PLANETA SE REFLEJA EN CADA DETALLE. UTILIZAMOS EXCLUSIVAMENTE MATERIALES DE SERVICIO COMPOSTABLES, GARANTIZANDO QUE LA ELEGANCIA Y LA RESPONSABILIDAD AMBIENTAL VAYAN DE LA MANO.

SERVICIO INTEGRAL

- PLANEACIÓN PERSONALIZADA DEL MENÚ
- PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO
- MONTAJE ELEGANTE Y SEÑALIZACIÓN CLARA
- ESTACIONES TEMÁTICAS INTERACTIVAS
- ADAPTACIÓN A ESPACIOS Y FORMATOS DIVERSOS

PRECIO POR 6 BOCADILLOS POR PERSONA \$900 MX
PRECIO POR 8 BOCADILLOS POR PERSONA \$1,099 MX
PRECIO POR 10 BOCADILLOS POR PERSONA \$1,345 MX

EL SERVICIO INCLUYE:

3 HORAS DE SERVICIO CONTINUO DE ALIMENTOS
PERSONAL DE COCINA
SERVILLETAS, RECIPIENTES, CUBIERTOS Y PLATONES DE SERVICIO MONTAJE, DESMONTAJE Y LIMPIEZA

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO
- CRISTALERÍA
- MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL, ALTURAS.

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

UNA VEZ ELEGIDO ESTE SERVICIO, SE DISEÑARÁN DIFERENTES OPCIONES DE MENÚ CON ALTERNATIVAS DE BOCADILLOS DE ACUERDO AL TIPO DE EVENTO Y GUSTO DE CADA CLIENTE.

FARM TO TABLE FAMILY STYLE MEAL

CELEBRA LA CONEXIÓN Y EL PLACER DE COMPARTIR CON NUESTRO EXCLUSIVO MENÚ FAMILY-STYLE, DISEÑADO PARA CREAR MOMENTOS INOLVIDABLES ALREDEDOR DE LA MESA. INSPIRADO EN INGREDIENTES FRESCOS Y LOCALES. CADA PLATILLO ES UNA INVITACIÓN A DISFRUTAR DE SABORES AUTÉNTICOS, NUTRITIVOS Y LLENOS DE CREATIVIDAD.

NUESTRO ENFOQUE SE BASA EN LA FILOSOFÍA DE LA COMIDA REAL, SIN PROCESADOS NI REFINADOS, QUE NUTREN EL CUERPO Y EL ALMA. DESDE ENTRADAS VIBRANTES HASTA PLATOS PRINCIPALES ABUNDANTES Y POSTRES IRRESISTIBLES, CADA BOCADO ES UNA EXPERIENCIA DISEÑADA PARA SORPRENDER Y DELEITAR A TODOS TUS INVITADOS.

IDEAL PARA REUNIONES ÍNTIMAS, CELEBRACIONES ESPECIALES Y EVENTOS CORPORATIVOS, NUESTRO MENÚ FAMILY-STYLE CONVIERTE CADA COMIDA EN UN FESTÍN COMPARTIDO DONDE LA CALIDAD, EL SABOR Y LA CALIDEZ SON LOS PROTAGONISTAS.

MENÚ 1

- ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO, CÍTRICOS, NUEZ CARAMELIZADA Y ADEREZO DE ALMENDRAS.
- PAN DE MASA MADRE CON DIP DE BERENJENA AHUMADA Y ACEITE DE ALBAHACA.
- RISOTTO DE QUINOA CON HONGOS SILVESTRES, ESPÁRRAGOS Y CREMA DE NUEZ DE LA INDIA.
- ZANAHORIAS BABY GLASEADAS CON MIEL DE AGAVE Y TOMILLO.
- CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS Y BASE DE ALMENDRAS.

MENÚ 2

- CARPACCIO DE CALABACITA CON PESTO DE SEMILLAS DE GIRASOL Y QUESO DE MACADAMIA.
- SALMÓN SUSTAINABLY SOURCED EN COSTRA DE HIERBAS
- RISSOTTO CREMOSO CON LIMÓN AMARILLO
- PAPAS CAMBRAY CON AJO CONFITADO Y ROMERO.
- BROWNIE DE CACAO CRUDO Y DÁTILES CON CREMA DE COCO Y AVELLANAS.

MENÚ 3

- TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE ORGANICO, PONZU CÍTRICO, PEPINO ENCURTIDO Y TOSTADAS DE MASA AZUL
- ENMOLADAS RELLENAS DE SETAS CON PLÁTANO MACHO ASADO
- ARROZ INTEGRAL CON COCO TOSTADO
- ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON RALLADURA DE LIMÓN Y AJONJOLÍ TOSTADO
- TARTA DE HIGOS CON ALMENDRAS CARAMELIZADAS Y HELADO DE VAINILLA

MARIDAJE CON VINO MEXICANO

NOTA: ESTOS SON ALGUNOS EJEMPLOS DE MENÚS, PODEMOS ADECUARNOS A TUS NECESIDADES

PRECIO POR PERSONA
\$2,295 MX / \$115 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA, VAJILLA Y CUBIERTOS
- MOBILIARIO
- MANTELERÍA

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.

MENÚ FORMAL DE 3 TIEMPOS

TE DAMOS LA BIENVENIDA A UNA EXPERIENCIA CULINARIA EXCEPCIONAL DISEÑADA PARA TRANSFORMAR TUS EVENTOS ESPECIALES EN MOMENTOS INOLVIDABLES. NUESTRO MENÚ DE TRES TIEMPOS REPRESENTA LA PERFECTA FUSIÓN ENTRE LA ELEGANCIA DE LA ALTA COCINA Y EL CONFORT DE DISFRUTARLA EN LA INTIMIDAD DE TU CASA

ESPECIALMENTE CREADO PARA COMIDAS Y CENAS FORMALES, CELEBRACIONES SOCIALES, ENCUENTROS PRIVADOS Y EVENTOS CORPORATIVOS, CADA ELEMENTO DE NUESTRO SERVICIO ESTÁ PENSADO PARA QUE TU Y TUS INVITADOS SOLO TENGAN QUE CONCENTRARSE EN DISFRUTAR. NOS ENCARGAMOS DE CADA DETALLE, DESDE LA PREPARACIÓN HASTA EL SERVICIO, TRANSFORMANDO TU ESPACIO EN UN RESTAURANTE DE AUTOR EXCLUSIVO.

UTILIZANDO INGREDIENTES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS DE PRODUCTORES LOCALES Y ORGÁNICOS, CADA PLATO ES PREPARADO AL MOMENTO POR NUESTRO EQUIPO DE CHEFS, GARANTIZANDO UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE PRIMER NIVEL.

NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

- MENÚ PERSONALIZADO DE TRES TIEMPOS
- CHEF Y PERSONAL DE SERVICIO PROFESIONAL
- MONTAJE COMPLETO DE MESA Y VAJILLA
- LIMPIEZA TOTAL POSTERIOR AL SERVICIO
- ATENCIÓN A RESTRICCIONES ALIMENTARIAS Y PREFERENCIAS ESPECIALES

MENÚ 1

- ENTRADA: CEVICHE DE COCO TIERNO CON LECHE DE TIGRE, PIMIENTO AMARILLO, CILANTRO FRESCO, LIMÓN MEYER Y SAL DEL HIMALAYA, SERVIDO CON TOSTADAS CRUJIENTES DE PLÁTANO MACHO.
- PLATO FUERTE: TACOS BAJA DE CAMARÓN: CRUJIENTES PIEZAS DE CAMARÓN EMPANIZADO, SERVIDAS CON UNA MAYO PICOSITA DE NUEZ DE LA INDIA, PICO DE GALLO DE MANGO Y HUMMUS DE BETABEL EN TORTILLAS DE MAÍZ ORGÁNICO.
- POSTRE: PASTEL DE 3 LECHE CON NUEZ CON CREMOSO DE VAINILLA Y COMPOTA DE ZARZAMORA

MENÚ 2

- ENTRADA: SOPA VERDE CREMOSA DE ESPÁRRAGOS, CHÍCHAROS, ESPINACAS Y QUINOA DE TRES COLORES, AROMATIZADA CON UN DELICADO ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO.
- PLATO FUERTE: CURRY TAILANDÉS CON VERDURAS DE TEMPORADA EN LECHE DE COCO HECHA EN CASA, SERVIDO CON ARROZ BASMATI AROMÁTICO.
- POSTRE: CHEESECAKE DE NUEZ DE LA INDIA CON COMPOTA CASERA DE FRAMBUESA Y HOJITAS DE MENTA, UN CLÁSICO REINVENTADO DE FORMA PLANT-BASED.

MENÚ 3

- ENTRADA: SOPA CREMOSA DE MAÍZ CRUJIENTE CON ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO Y BROTES DE CILANTRO.
- PLATO FUERTE: ENMOLADAS RELLENAS DE PLÁTANO MACHO CON MOLE NEGRO DE PUEBLA, ACOMPAÑADAS DE UNA ENSALADA FRESCA DE LECHUGAS MIXTAS CON VINAGRETA DE CÍTRICOS.
- POSTRE: FLAN DE COCO CON REDUCCIÓN DE CAJETA. UN CLÁSICO MEXICANO REINVENTADO: FLAN ELABORADO CON LECHE DE COCO, BAÑADO CON UNA REDUCCIÓN DE CAJETA Y DECORADO CON PALOMITAS CARAMELIZADAS.

MARIDAJE CON VINO TINTO MEXICANO

NOTA: ESTOS SON ALGUNOS EJEMPLOS DE MENÚS, PODEMOS ADECUARNOS A TUS NECESIDADES

PRECIO POR PERSONA
\$1,999 MX / \$100 USD

IMPORTANTE:

PRECIO POR PERSONA INCLUYE:

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, CHEF, STAFF DE COCINA Y 1 MESERO POR CADA 10 PERSONAS. SERVICIO POR 3 HORAS.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO BASE:

- PERSONAL DE SERVICIO EXTRA
- STAFF DE COCINA
- CRISTALERÍA, VAJILLA Y CUBIERTOS
- MOBILIARIO
- MANTELERÍA

NOTA: TODOS ESTOS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO ADICIONAL SE COTIZAN POR SEPARADO SEGÚN SUS NECESIDADES ESPECÍFICAS. CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UNA COTIZACIÓN DETALLADA PARA ESTOS ELEMENTOS.