



banquetes.eventost@gmail.com



[@EventosyBanquetes](https://www.facebook.com/EventosyBanquetes)



5611134636

EVENTOS Y BANQUETES T&I

Es una empresa que cuenta con la experiencia necesaria para satisfacer sus necesidades y expectativas, trabajamos para proporcionarle un servicio diferenciado de catering, gastronómicos, eventos sociales y corporativos, teniendo como base los avances en el mercado, vanguardia, innovación y la creación de nuevas tendencias.

Somos profesionales en la realización de EVENTOS ESPECIALES Y BANQUETES por ello estamos altamente capacitados y buscamos actualizarnos en cada momento para aplicarlo en nuestra empresa tanto en el manejo adecuado de los alimentos como en higiene, preparación y los más cuidadosos procesos en la vasta variedad de servicios que ofrecemos.

MISION

Ofrecer un servicio personalizado de excelente calidad en el sector GASTRONOMICO, cuidando cada detalle para que su EVENTO sea INOLVIDABLE.

VISION

Ser una empresa de alto prestigio dentro del mercado local de Banquetes y Eventos Especiales, nos distinguiremos por brindar un servicio INNOVADOR, perfeccionado y adaptable a las necesidades de nuestros clientes.



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BOCADILLOS CLASICOS

- MINI TORTITA DE SALCHICHA CON PANELA
- MINI CUERNITO DE SALCHICHA CON PANELA
- MINI TORTITA DE JAMON CON PANELA
- MINICLUB SANDWICH
- MINI TORTITA DE COCHINITA
- MINI HOJALDRA DE POLLO CON MOLE POBLANO Y VERDE
- MINI CHAPATA DE JAMON CON PANELA
- MINI CHAPATA DE SALCHICHA CON PANELA
- MINI HOJALDRA DE ATUN
- MINIBOLLO DE ENSALADA RUSA DE ATUN
- MINIBOLLO DE ENSALADA RUSA DE POLLO
- MINI CHAPATA DE PECHUGA DE EMPANIZADA CON MANCHEGO
- MINI CHAPATA DE MILANESA EMPANIZADA CON MANCHEGO
- MINI MOLLETES DE CHORIZO CON QUESO
- MINI TACOS DORADOS DE POLLO Y RES
- MINI SOPESITOS DE CHORIZO, POLLO Y SENCILLO
- MINI QUESADILLA DE QUESO CON EPAZOTE
- MINI BURRITOS CAMPECHANOS
- MINI SINCRONIZADAS
- VOLOVAN DE ENSALADA DE SURIMI
- MINI PAMBAZOS
- MINIHAMBURGUESA
- MINI HOTDOG
- MINI VOLOVAN DE ATUN AL CHIPOTLE
- MINI PIZZA PEPPERONI O HAWAIANA
- MINIBROCHETA DE PECHUGA ENCHILADA Y PIMIENTOS

PRECIO POR PZA \$18.00



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BOCADILLOS ESPECIALES

- MINI TORTITA DE CARNITAS
- MINI TORTITA DE SUADERO
- MINI CHAPATA DE PECHUGA DE PAVO, ZANAHORIA Y MAYONESA ARANDANO
- MINI EMPANADA ARGENTINA
- MINI BAGUET DE JAMON SERRANO, QUESO CREMA E HIGO
- MINI TAPA DE SALMON, PHILADELPHIA Y ALCAPARRA
- MINI CANASTA DE GUACAMOLE CON CHAPULINES
- MINI QUICHE DE ESPINACA CON MANCHEGO
- MINI CROSAINT SUIZO DE TRES QUESOS (CABRA, MOZZARELLA Y MANCHEGO)
- MINI CHAPATA CAPRESSE
- MINI TARTITA DE ARROZ CON LECHE
- MINI TARTITA DE CREMA PASTELERA Y FRUTA
- MINIBROCHETA CAPRESSE
- MINIBROCHETA MELON CON JAMON SERRANO
- FOCACCIA DE NUTELLA, PERA, QUESO BRIE Y MIEL MAPPLE.
- MINI SANDWICH DE ROAST BEEF Y QUESO GRUYERE.
- BAGUETTE DE PAVO CON QUESO PROVOLONE Y CEBOLLA CAMELIZADA
- MINIBROCHETA DE CAMARON EMPANIZADO Y MANGO ASADO
- MINI CHILES CUARESMEÑOS EMPANIZADOS Y RELLENOS DE ATUN, QUESO CREMA O FRIJOLES REFRITOS.
- COSTRA DE QUESO CON PEPERONI O SALAMI
- MINI SUSHI CALIFORNIA

PRECIO POR PZA \$25.00



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

TAQUIZA DE QUISADOS

OPCION 1.- TRES QUISADOS A ELEGIR MAS ARROZ, FRIJOLES Y COMPLEMENTOS (DESECHABLE, SALSAS, LIMONES Y TORTILLAS) *COSTO \$150.00 POR PERSONA

- DE REGALO UNA OPCION A ELEGIR
 - * VITROLERO AGUA DE SABOR
 - * MAQUINA DE PALOMITAS 40 PZAS
 - * MESA DE DULCES MEXICANOS
 - * UNA BOTELLA DE BEBIDA ALCOHOLICA (ELEGIR ENTRE TEQUILA, BRANDY, RON O WHISKY)

OPCION 2.- CINCO QUISADOS A ELEGIR MAS ARROZ, FRIJOLES Y COMPLEMENTOS (DESECHABLE, SALSAS, LIMONES Y TORTILLAS). *COSTO \$190.00 POR PERSONA

- DE REGALO DOS OPCION A ELEGIR
 - * VITROLERO AGUA DE SABOR
 - * MAQUINA DE PALOMITAS 70 PZAS
 - * MESA DE DULCES MEXICANOS
 - * DOS BOTELLAS A ELEGIR ENTRE TEQUILA, BRANDY, RON O WHISKY)

❖ CAZUELA DE QUISADO EXTRA \$350.00

TERMINOS Y CONDICIONES

LA DURACION DE LA TAQUIZA DE QUISADOS ES POR DOS HORAS, LOS ALIMENTOS SOBREPANTES DESPUES DEL TIEMPO MENCIONADO SON PROPIEDAD DE LA EMPRESA SE RETIRAN LOS ALIMENTOS EN SU TOTALIDAD "NO SE DEJA NADA EN SITIO".

LOS ALIMENTOS SON PARA CONSUMO EN SITIO "NADA PARA LLEVAR"

SE REQUIERE UN MINIMO DE 30 PERSONAS

PARA LA CONTRATACION DE TAQUIZA DE QUISADOS SE REQUIERE UN ANTICIPO DEL 50% AL INICIO Y LIQUIDAR EL RESTANTE TERMINANDO EL SERVICIO. LA CANCELACION DEL SERVICIO TIENE QUE SER CON 72 HRS ANTES DE LA FECHA PACTADA DE LO CONTRARIO NO SE REEMBOLSARA EL ANTICIPO.



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

NUESTROS QUISADOS

- ARROZ ROJO, BLANCO, AMARILLO
- FRIJOLES REFRITOS, CHARROS O PUERCOS
- CHICHARRON EN SALSA VERDE, ROJA O NEGRA CON NOPALES
- ALMBRE DE RES, POLLO O MIXTO
- TINGA DE RES O POLLO
- PICADILLO
- POLLO CON MOLE POBLANO O VERDE
- CARNE DE CERDO CON VERDOLAGAS
- MILANESA DE RES O POLLO EMPANIZADA
- BISTEC DE RES EN SALSA PASILLA CON PAPA
- RAJAS CON CREMA Y PANELA
- CALABACITAS A LA MEXICANA CON PANELA
- NOPALES CON TOCINO, CEBOLLA, CHILE DE ARBOL Y MANCHEGO
- PAPA CON CHORIZO Y JALAPEÑO
- LONGANIZA EN SALSA VERDE, ROJA O NEGRA CON NOPALES
- BISTEC DE CERDO EN SALSA MORITA CON PAPA
- ENSALADA DE NOPALES A LA MEXICANA
- TORTITAS DE PAPA CON PANELA Y JAMON
- CHICHARRON PENSADO EN SALSA GUAJILLO
- COCHINITA PIBIL
- PASTOR CON PIÑA
- CHULETA AHUMADA EN SALSA VERDE CON PAPA
- BISTEC DE RES A LA MEXICANA
- PECHUGA EMPANIZADA
- MILANESA DE RES EMPANIZADA
- ALBONFIGAS EN CHIPOTLE
- COSTILLAS DE CERDO EN SALSA MORITA



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BUFFET DESAYUNO

ALIMENTOS

COSTO \$180.00 POR PERSONA

- FRUTA PICADA Y FRUTA DE MAND
- CERALES (ZUCARITAS, FROOT LOOPS, CHOCO CRISPIS, CORN FLAKES Y ALL BRAN)
- PAN DULCE Y PAN TOSTADO MAS MERMELADAS
- HOT CAKES O WAFFLES MAS MERMELADAS
- EMPAREDADOS DOS VARIIDADES (CHAPATAS DE SALCHICHA CON MANCHEGO, CUERNITOS DE JAMON CON PANELA, PAMBAZO, CLUB SANDWICH, HOJALDRA POLLO CON MOLE)
- CUATRO QUISADOS A ELEGIR
 - *CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO, HUEVO O CARNE ASADA
 - *CHICHARRON EN SALSA VERDE, ROJA, NEGRA CON NOPALES
 - *HUEVO CON JAMON, SALCHICA, A LA MEXICANA O TOCINO
 - *OMMELETS (JAMON CON QUESO, CHAMPIÑON CON QUESO O VERDURAS CON QUESO
 - *SALCHICHAS A LA MEXICANA
 - *LONGANIZA EN SALSA VERDE CON PAPAS
 - *SE PUEDEN ELEGIR QUISADOS DEL SERVICIO DE TAQUIZA*
- FRIJOLES (REFRITOS, CHARROS O PUERCOS)

BEBIDAS

- JUGO NATURAL DE NARANJA, TORONJA, VERDE, PIÑA, NARANJA CON ZANAHORIA, TORONJA CON FRESA (ELEGIR DOS SABORES)
- LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA
- CAFÉ AMERICANO Y CAFÉ AMERICANO DECAF (COMPLEMENTOS SPLENDA, AZUCAR REFINADA, SUSTITUTO DE CREMA)
- TE VARIOS SABORES
- ATOLE (CHOCOLATE, FRESA, CAJETA, ARROZ CON LECHE Y GALLETA.



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BUFFET CENA

COSTO \$180.00 POR PERSONA

- FRUTA PICADA Y FRUTA DE MAND
- CEREALES (ZUCARITAS, FROOT LOOPS, CHOCO CRISPIS, CORN FLAKES Y ALL BRAN)
- PAN DULCE Y PAN TOSTADO MAS MERMELADAS
- HOT CAKES Y WAFFLES MAS MERMELADAS
- BARRA DE ENSALADA
- EMPAREDADOS.- CHAPATAS DE SALCHICHA CON MANCHEGO, CUERNITOS DE JAMON CON PANELA, PAMBAZO, CLUB SANDWICH, HOJALDRA CON MOLE (ELEGIR DOS VARIEDADES)
- TRES QUISADOS A ELEGIR
 - *CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO, HUEVO O CARNE ASADA
 - *CHICHARRON EN SALSA VERDE, ROJA, NEGRA CON NOPALES
 - *HUEVO CON JAMON, SALCHICA, A LA MEXICANA O TOCINO
 - *OMMELETS (JAMON CON QUESO, CHAMPIÑON CON QUESO O VERDURAS CON QUESO
 - *SALCHICHAS A LA MEXICANA
 - *LONGANIZA EN SALSA VERDE CON PAPAS
 - *SE PUEDEN ELEGIR QUISADOS DEL SERVICIO DE TAQUIZA*
- FRIJOLE (REFRITOS, CHARROS O PUERCOS)

BEBIDAS

- JUGO NATURAL DE NARANJA, TORONJA, VERDE, PIÑA, TORONJA CON FRESA Y NARANJA CON ZANAHORIA (ELEGIR TRES SABORES)
- LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA
- CAFÉ AMERICANO Y CAFÉ AMERICANO DECAF (COMPLEMENTOS SPLENDA, AZUCAR REFINADA, SUSTITUTO DE CREMA)
- ATOLE (CHOCOLATE, FRESA, CAJETA, ARROZ CON LECHE Y GALLETA.
- AGUA DE SABOR JAMAICA, HORCHATA Y LIMON CON CHIA



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BUFFET COMIDA

COSTO \$220.00 POR PERSONA

- BARRA DE FRUTA PICADA 2 VARIEDADES
- BARRA DE ENSALADAS 2 VARIEDADES MAS TOPINGS
- BARRA DE PASTAS 2 VARIEDADES
- SOPAS CALDOSAS 2 VARIEDADES
- ENPAREDADOS (CHAPATAS DE SALCHICHA CON MANCHEGO, CUERNITOS DE JAMON CON PANELA, PAMBAZO, CLUB SANDWICH, HOJALDRA POLLO CON MOLE)
- CUATRO VARIEDADES DE QUISADOS
ELEGIR QUISADOS DEL SERVICIO DE TAQUIZA
- FRIJOLES (REFRITOS, CHARROS O PUERCOS)
- TORTILLAS Y PAN BLANCO
- POSTRES DOS VARIEDADES A ELEGIR (ARROZ CON LECHE, PAY DE LIMON, GELATINA MOSAICO, PASTEL, CHESSE CAKE ZARZAMORA, FRESAS CON CREMA, ENSALADA DE MANZANA.

BEBIDAS

- AGUA DE SABOR TRES VARIEDADES (LIMON CON CHIA, JAMAICA, HORCHATA, PEPINO, QUAYABA, PIÑA, SANDIA, CONGA.
- CAFÉ AMERICANO Y CAFÉ AMERICANO DECAF (COMPLEMENTOS SPLENDA, AZUCAR REFINADA, SUSTITUTO DE CREMA)
- AGUA EMBOTELLADA
- REFRESCOS VARIOS SABORES.



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BARRA DE SNACKS

COSTO \$180.00 POR PERSONA

- HAMBURGUESAS HAWAIANAS
- HOT DOGS ESPECIALES
- BURRITOS NORTEÑOS
- BANDERILLAS
- ALITAS Y BOWNELES (MANGO HABANERO, TAMARINDO HABANERO, BUFFALOS, A LA DIABLA, ADOBADOS.
- PAPAS A LA FRANCESAS
- PAPAS GAJO
- NARANJADA Y LIMONADA MINERAL
- REFRESCOS DE LATA VARIOS SABORES

BARRA LA BOTANERA

COSTO \$90.00 POR PERSONA

- CHICHARRONES PREPARADOS
- PAPAS A LA FRANCESA
- PAPAS FRITAS
- PALOMITAS DE SABORES
- CUERITOS
- VEDURA RALLADA PEPINO, JICAME Y ZANAHORIA
- BROCHETAS DULCES
- MANZANAS CON TAMARINDO
- PAPAS GAJO
- TOPINGS Y COMPLEMENTOS.

POZOLIZA

COSTO \$130.00 POR PERSONA

- POZOLE ROJO O BLANCO
- MACIZA, SURTIDA O POLLO
- RABANOS, LECHUGA, CEBOLLA, OREGANO, LIMONES, TOSTADAS, SALSA MACHA.
- EXTRAS (CREMA, AGUACATE, CHICHARRON, QUESO RALLADO)



Eventos & Banquetes



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

BARRA DE COCTELERIA

CUATRO VARIEDADES A ELEGIR

COSTO \$180.00 POR PERSONA

- CERVEZAS CLARA Y OSCURA
- MICHELADAS Y GOMICHELAS
- CARIBE COOL PREPARADAS
- COCTELERIA CLASICA A BASE DE VODKA, RON, BRANDY Y TEQUILA
- DESCORCHE POR BOTELLA VODKA, MEZCAL, RON, BRANDY, WHISKY Y TEQUILA.
- CAFÉ CAPUCHINO, AMERICANO Y CAFÉ IRLANDES (CON WHISKY)
- BEBIDAS SIN ALCOHOL.

TROMPO DE PASTOR COSTO \$170.00 POR PERSONA

- TACOS AL PASTOR DE 8 A 12 POR PERSONA.
- SALSAS Y LIMONES
- DESECHABLE
- UN VITROLEROS AGUA DE SABOR
- SOPA DE PASTA FRIA (ESPAQUETI, CODITO O PLUMA)

OTROS SERVICIOS

- MESA DE DULCES CON TEMATICA
- COMIDA DE DOS, TRES Y CUATRO TIEMPOS
- MESA DE POSTRES
- PIÑATAS DE TEMATICA
- SERVICIO DE CAFÉ CON BOCADILLOS
- RENTA DE MESEROS
- RENTA DE LOZA, TABLONES Y TODO PARA TU FIESTA.
- RENTA DE PERIQUERAS Y SALAS LOUNGE
- RENTA DE AUDIO
- ARREGLOS FLORALES Y CENTROS DE MESA



banquetes.eventost@gmail.com



@EventosyBanquets



5611134636

TERMINOS Y CONDICIONES

1. LA DURACION DE TODOS LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ES POR DOS HORAS Y SE TENDRA UNA TOLERANCIA MAXIMO DE 20 MIN.
2. LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SOBRANTES DESPUES DE CUMPLIR CON EL TIEMPO ESTABLECIDO SE RETIRAN EN SU TOTALIDAD "NO SE DEJA NADA EN SITIO" YA QUE ES PROPIEDAD DE LA EMPRESA.
3. LOS ALIMENTOS SON PARA CONSUMO EN SITIO "NADA ES PARA LLEVAR"
4. SE REQUIERE UN MINIMO DE 30 PERSONAS PARA LA CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
5. PARA LA CONTRATACION DE TAQUIZA DE GUISADOS SE REQUIERE UN ANTICIPO DEL 50 % AL INICIO Y LIQUIDAR EL RESTANTE TERMINANDO EL SERVICIO.
6. PARA REALIZAR LA CANCELACION DEL SERVICIO, TIENE QUE SER CON 72 HRS DE ANTICIPACION A LA FECHA PACTADA, DE LO CONTRARIO NO SE REEMBOLSARA EL ANTICIPO.
7. PARA AUMENTAR EL NUMERO PERSONAS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS, DEBERA DE SER CON 72 HRS DE ANTICIPACION, DE LO CONTRARIO NO SE PODRA REALIZAR EL AUMENTO.
8. EL PAGO TOTAL DE ACUERDO A LO CONTRATADO INICIALMENTE, NO SERA MODIFICADO SI EL NUMERO DE PERSONAS EN SITIO ES MENOR A LO ESTIPULADO.