



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# KIT DE BANQUETES

## 2018





EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# DESAYUNOS A



# DESAYUNOS A

## JUGOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Naranja  
Lima  
Toronja  
Verde

## ENTRADA

Cóctel de fruta con un toque de jugo de naranja y granadina

## PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Huevos al albañil  
Huevos revueltos con tocino a la mexicana  
Omelette de champiñones con espinaca y queso  
Escalopas de pollo al pibil con cebolla desflemada y ajonjolí tostado  
Omelette vegetariano

## COMPLEMENTOS

Café americano  
Pan dulce  
Tortillas  
Salsas

INCLUYE: MOBILIARIO, MANTELERÍA, VAJILLA, CRISTALERÍA, PLAQUE, PERSONAL DE COCINA,  
SERVICIO HASTA 3 HR, 1 MESERO POR 25 PERSONAS Y 1 CAPITAN POR 100 PERSONAS.  
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. VÁLIDOS DE ENERO A DICIEMBRE DE 2018



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# DESAYUNOS B



# DESAYUNOS B

## JUGOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Naranja  
Lima  
Toronja  
Verde  
Jugo de papaya con naranja

## ENTRADAS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Cóctel de fruta con un toque de jugo de naranja y granadina  
Plato con melón, papaya y queso Cottage

## PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Huevos al albañil  
Huevos revueltos con tocino a la mexicana  
Omelette de champiñones con espinaca y queso  
Escalopas de pollo al pibil con cebolla desflemada y ajonjolí tostado  
Omelette vegetariano (Relleno con una mezcla de vegetales y col blanca, bañado con una salsa de espárragos)  
Omelette Alaska (Relleno con salmón y vegetales salteadas con queso, bañado con una salsa de jitomate y albahaca fresca)  
Enfrijoladas al gratín  
Crepas a la Reyna (Rellenas con espárragos, champiñones, pollo y un toque de bechamel bañadas con salsa de queso y guarnición de Papas a la lyonesa)  
Fajitas de pollo al albañil  
Chilaquiles en salsa verde con pollo deshebrado  
Chicharrón en salsa verde  
Crepas del jardín (Rellenas con una mezcla de flor de calabaza, queso crema y espinacas bañadas con una salsa rosa)

## COMPLEMENTOS

Café americano  
Pan dulce  
Tortillas  
Salsas



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# DESAYUNOS C



# DESAYUNOS C

## JUGOS Y LICUADOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Naranja  
Lima  
Toronja  
Verde

Jugo de papaya con naranja

Licudo energético a base de leche con fresa, plátano y granola

Licudo sano a base de leche con plátano, nuez y cocoa

## ENTRADAS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Cóctel de fruta con un toque de jugo de naranja y granadina

Plato con melón, papaya y queso Cottage

Plato de fruta con yogurt de la casa

## PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Huevos al albañil

Huevos revueltos con tocino a la mexicana

Omelette de champiñones con espinaca y queso

Escalopas de pollo al pibil con cebolla desflemada y ajonjolí tostado

Omelette Vegetariano (Relleno con una mezcla de vegetales y col blanca, bañado con una salsa de espárragos y guarnición de Mil hojas de papa)

Omelette Alaska (Relleno con salmón y vegetales salteadas con queso, bañado con una salsa de jitomate y albahaca fresca con guarnición de Papitas cambray a la mantequilla)

Enfrijoladas al gratín

Crepas a la Reyna (Rellenas con espárragos, champiñones, pollo y un toque de bechamel, bañadas con salsa de queso y guarnición de Papas a la leonesa)

Fajitas de pollo al albañil

Chilaquiles en salsa verde con pollo deshebrado

Chicharrón en salsa verde

Crepas del jardín

Chilaquiles en salsa pasilla con trocitos de arrachera

Chilaquiles en salsa roja con trocitos de filete de res

Puntas de filete de res a la Criolla (Criolla: recaudo de jitomate con pimientos y cebolla guisados)

## COMPLEMENTOS

Café americano

Pan dulce

Tortillas

Salsas



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# DESAYUNO BUFFET





# DESAYUNOS BUFFET

## JUGOS Y LICUADOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR)

Naranja  
Lima  
Toronja  
Verde  
Jugo de papaya con naranja  
Licuado energético a base de leche con fresa, plátano y granola  
Licuado sano a base de leche con plátano, nuez y cocoa

## FRUTA, YOGURT Y CEREAL

Cereales: Granola y Avena con leche  
Queso Cottage  
Variedad de frutas frescas de temporada  
Yogurts: Fresa, Light y Natural

## PLATILLOS CALIENTES (CUATRO OPCIONES A ELEGIR)

Calabacita rellena  
Chicharrón en salsa roja  
Chicharrón en salsa verde  
Chilaquiles rojos con pollo  
Chilaquiles verdes con pollo  
Fajitas de pechuga de pollo en salsa pibil  
Frijoles peruanos refritos  
Huevos norteños  
Huevos revueltos con vegetales a la crema  
Jamón rebanado  
Omelette de queso con espinacas y champiñones  
Papa a la leonesa (Papa en trozo cocinada a la mantequilla con perejil y cebolla)  
Puntas de filete de res en salsa de chile morita  
Salchicha coctelera al horno

## COMPLEMENTOS

Pan dulce  
Pan blanco  
Mermelada  
Mantequilla  
Café americano  
Té  
Leche

\*SERVICIO MÍNIMO PARA 50 PERSONAS Y DE ALIMENTOS 3 HORAS

INCLUYE: MOBILIARIO, MANTELERÍA, VAJILLA, CRISTALERÍA, PLAQUE, PERSONAL DE COCINA, SERVICIO HASTA 3 HR, 1 MESERO POR 25 PERSONAS Y 1 CAPITAN POR 100 PERSONAS.  
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. VÁLIDOS DE ENERO A DICIEMBRE DE 2018



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# COFFEE BREAK



# COFFEE BREAK

## TRADICIONAL AM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Surtidas  
Jugo de Naranja

## TRADICIONAL AM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Surtidas  
Jugo de Naranja

## TRADICIONAL AM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Surtidas  
Jugo de Naranja

## TRADICIONAL PM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Botana seca o crudités o fruta de mano de temporada  
Refrescos

## TRADICIONAL PM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Botana seca o crudités o fruta de mano de temporada  
Refrescos

## TRADICIONAL PM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Botana seca o crudités o fruta de mano de temporada  
Refrescos

# COFFEE BREAK

## TRADICIONAL LIGHT AM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Integrales, jugo de naranja, yogurt para beber,  
Fruta de mano de temporada

## TRADICIONAL LIGHT AM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Integrales, jugo de naranja, yogurt para beber,  
Fruta de mano de temporada

## TRADICIONAL LIGHT AM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Pastas Integrales, jugo de naranja, yogurt para beber,  
Fruta de mano de temporada

## TRADICIONAL LIGHT PM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Crudités, fruta de mano de temporada, limonada o naranjada,  
galletas integrales  
Refrescos

## TRADICIONAL LIGHT PM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Crudités, fruta de mano de temporada, limonada o naranjada,  
galletas integrales  
Refrescos

## TRADICIONAL LIGHT PM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Crudités, fruta de mano de temporada, limonada o naranjada,  
galletas integrales  
Refrescos

# COFFEE BREAK

## TRADICIONAL EJECUTIVO AM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Yogurt para beber, jugo de naranja, variedad de pan dulce o galletas, fruta de mano de temporada y mini croissants

## TRADICIONAL EJECUTIVO AM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Yogurt para beber, jugo de naranja, variedad de pan dulce o galletas, fruta de mano de temporada y mini croissants

## TRADICIONAL EJECUTIVO AM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Yogurt para beber, jugo de naranja, variedad de pan dulce o galletas, fruta de mano de temporada y mini croissants

## TRADICIONAL EJECUTIVO PM (1 HR NO RESURTIBLE)

Café, té y agua embotellada  
Limonada o naranjada, botana seca, crudités, fruta de mano de temporada, finger sándwich  
Refrescos

## TRADICIONAL EJECUTIVO PM (4 HR UN RESURTIDO)

Café, té y agua embotellada  
Limonada o naranjada, botana seca, crudités, fruta de mano de temporada, finger sándwich  
Refrescos

## TRADICIONAL EJECUTIVO PM (8 HR DOS RESURTIDOS)

Café, té y agua embotellada  
Limonada o naranjada, botana seca, crudités, fruta de mano de temporada, finger sándwich  
Refrescos



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# ARMA TU COFFEE BREAK



# ARMA TU COFFEE BREAK

## BEBIDAS CALIENTES

Café (taza).....  
Té (taza).....  
Chocolate (taza).....

## BEBIDAS FRIAS

Agua embotellada 500 ml.....  
Jugo de naranja (1 Lt).....  
Jugo de toronja (1 Lt).....  
Jugo verde (1 Lt).....  
Jugo de papaya y naranja (1 Lt).....  
Limonada mineral (1 Lt).....  
Limonada natural (1 Lt).....  
Refresco familia Coca Cola (Lata).....  
Naranjada mineral (1 Lt).....  
Naranjada natural (1 Lt).....  
San Pellegrino limonata 330 ml.....  
San Pellegrino melograno y arancia 330 ml.....  
San Pellegrino pompelo 330 ml.....  
Agua mineral San Pellegrino 250 ml.....  
Agua quina Peñafiel 355 ml.....  
Yogurt para beber 250 ml.....  
Vitaminwater 500 ml.....  
Monster 473 ml.....

## HARINAS

Charola de pastas (60 pzas).....  
Charola de pastas integrales (60 pzas).....  
Pan de la casa (3 pzas).....  
Croissant de jamón y queso.....  
Sándwich en triángulos (Jamón y queso cortado en triángulos).....  
Mini Brownie de chocolate.....  
Mini Strudel de manzana.....

## BOTANAS

Botana seca 100 gramos (Mezcla de garbanzo, habas, cacahuete, chicharos).....  
Botana seca premium 100 gramos (Arándano, nuez de la india, nuez mixta y pistache).....  
Papas doradas 1 kg.....

# ARMA TU COFFEE BREAK

## LO NATURAL

- Fruta de mano de temporada (5 pzas).....
- Crudités 10 Oz.....
- Charola de fruta fresca de temporada rebanada p/ 5 personas.....

## EXTRAS

- Descorche por persona por hora .....
- Descorche nacional e internacional (Incluye 6 mezcladores de 355 ml).....
- Descorche vino de mesa.....
- Mesero (servicio durante 4 horas).....
- Mesero (servicio durante 8 horas).....





EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# COFFEE BREAK "FIRST AID"

MÍNIMO 30 PERSONAS



# COFFEE BREAK "FIRST AID"

mínimo 30 personas

- Mini torta de camarón Expo (Con salsa pasilla, salsa cremosa cacahuete, salsa picante y salsa tradicional).....
- Tacos de barbacoa 3pzas.....
- Carne en su jugo (Orden).....
- Sopa medula (Orden).....
- Caldo camarón seco con verduras (Orden).....
- Agua de sabor.....
- Clamato.....
- Bloody Mary.....
- Electrolit.....
- Monster 473 ml.....
- Cerveza lata.....



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# MESA DE AMENIDADES



# MESA DE AMENIDADES

## PARA 5 PERSONAS

MESA GOURMET O FRANCESA INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO TINTO O BLANCO (PUERTO NUEVO)

Canasto con pan de semillas, rústico o parmesano  
Crostoni con mousse de camarón  
Conos de pepino con tartar de salmón (para 5 personas)  
Platón de carnes frías y quesos (para 5 personas)  
Botana Premium (arándano, nuez de la india, nuez mixta y pistache)  
Uvas cubiertas con queso crema y nuez en salsa de mango

MESA MEXICANA, INCLUYE 1 BOTELLA DE TEQUILA BLANCO DE 750 ML (CAMPO AZÚL)

Mini tortas ahogadas  
Panela rústica al grill con vinagreta de jitomate y habanero asado  
Guacamole con totopos  
Frijolitos con totopos  
Mini albóndigas en salsa de chile mulato y cacahuete tostado  
Brochetita de arrachera con chimichurri  
Botana Premium (arándano, nuez de la india, nuez mixta y pistache)

MESA SWEET & SALT, INCLUYE VINO ESPUMOSO

Mini Brownie  
Tartaletas de frutas  
Mousse de chocolate  
Mini Strudel de manzana  
Banderillas de frutas del bosque con merengue italiano  
Botana Premium (arándano, nuez de la india, nuez mixta y pistache)



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# BUFFET MEXICANO



# COMIDA BUFFET MEXICANO

## ENTRADA (DOS OPCIONES A ELEGIR)

Pico de gallo  
Tortas ahogadas  
Platón con ensalada de nopales  
Ensalada de panela y jitomate  
Guacamole con totopos  
Platón con frutas de la estación  
Platón con cebollitas cambrey y champiñones en escabeche

## SOPA O CREMA ( DOS OPCIONES A ELEGIR)

Sopa de lentejas con tocino y plátano  
Sopa de col con albondiguillas de carne  
Crema Conde (de frijol)  
Sopa de ajo con granos de elote y panela

## PLATILLOS PRINCIPALES (CUATRO OPCIONES A ELEGIR)

Chicharrón en salsa verde  
Chicharrón en salsa roja  
Abanico de lomo de cerdo relleno en salsa de cacahuete  
Medallón de pollo en salsa de tamarindo y chile morita  
Puntas de filete de res a la mexicana  
Escalopas de pollo en salsa de mole verde  
Pastel de carne en salsa mancha manteles (Es un adobo con frutas de durazno, piña, manzana, pasitas y nuez)  
Estofado de pescado al mezcal  
Pierna de cerdo en salsa borracha (Es una salsa a base de chile pasilla con tomate verde, pulque y un toque de queso)

## GUARNICIONES (DOS OPCIONES A ELEGIR)

Rajas con Crema  
Frijoles refritos  
Arroz al cilantro

## POSTRES (TRES OPCIONES A ELEGIR)

Flan al caramelo  
Arroz con leche  
Ate de membrillo y queso artesanal  
Chongos zamoranos  
Camote enmielado  
Gelatina de fruta  
Panecillo de elote

# COMIDA BUFFET MEXICANO

## SALSAS Y COMPLEMENTOS

Chile habanero con pepino y cebolla

Salsa martajada roja

Salsa verde

Chiles toreados

Cebollitas asadas

Limonas

Queso cotija

Crema ácida

Totopos



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# BUFFET INTERNACIONAL





# COMIDA BUFFET INTERNACIONAL

## ENTRADA (DOS OPCIONES A ELEGIR)

Ensalada mixta con jamón serrano y lluvia de almendra tostada  
Ensalada de coliflor, jitomate, rábano, brócoli y huevo cocido con aderezo roquefort  
Ensalada de lechugas mixtas con vegetales cocidos y salmón marinado  
Platón con carnes frías y quesos

## SOPA Y CREMA ( DOS OPCIONES A ELEGIR)

Crema de espárragos con crotones de pan  
Potaje de garbanzos con aceite de olivo al romero (Es una sopa de garbanzo triturado, aromatizada con aceite de olivo al romero)  
Crema de cilantro con cacahuete tostado  
Sopa fría de poro y papa con lluvia de tocino dorado al vino blanco  
Sopa de cebolla

## PLATILLOS PRINCIPALES (CINCO OPCIONES A ELEGIR)

Medallón de pollo con ratatouille (Salsa con pimiento rojo, verde, amarillo, berenjena, jitomate, hierbas de olor y vino blanco)  
Medallón de pollo a la livornesa (Salsa de jitomate con aceituna, perejil, albahaca, queso parmesano y un toque de vino blanco)  
Pechuga de pollo marinada con chimichurri  
Puntas de res Strogonoff (Cocinadas en una reducción de vino tinto, cebollitas cambray, champiñones y pepinillo agrio)  
Escalopas de cerdo con salsa rosa al vodka  
Pierna de res en salsa de pimienta verde  
Escalopa de res en salsa de albahaca  
Chuletas de cerdo ahumadas en salsa de mostaza dijon y chucrut (Bañadas con una salsa de mostaza de dijon sobre una cama de col agria "chucrut")  
Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al kirsch (Lomo mechado con jamón y zanahoria, la salsa es una reducción de vino tinto con ciruela al kirsch "licor de cereza")  
Espagueti a la bolognesa  
Penne a los tres quesos  
Lasagna de carne

## GUARNICIONES (DOS OPCIONES A ELEGIR)

Verduras al vapor  
Puré de papa  
Espinacas a la crema

# COMIDA BUFFET INTERNACIONAL

## POSTRES (TRES OPCIONES A ELEGIR)

Mousse de chocolate oscuro  
Tarta de frutas con merengue italiano  
Trenza danés de pera y nuez con culi de vaina de vainilla (Salsa inglesa a la vainilla)  
Flan de queso parmesano

## SALSAS Y COMPLEMENTOS

Aderezo Roquefort  
Vinagreta Balsámica



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# COMIDAS Y CENAS



# COMIDAS Y CENAS

## ENTRADAS

Brochetas de panela, nopal y jitomate con vinagreta de chile habanero  
Hojaldre relleno de mariscos al pibil picante  
Carpaccio de salmón marinado al mezcal  
Espárragos en camisa (Envueltos en roast beef y bañados con salsa de jengibre y teriyaki)  
Galantina de res (Rollo de carne molida) con cebolla caramelizada en croton de semillas  
Tartar de atún con vinagreta balsámica y chile serrano  
Timbal de requesón al chipotle  
Portobello al grill relleno con queso de cabra, calabacita y jitomate al gratin

## ENSALADAS

Lechugas mixtas con semilla y jamón serrano  
Ensalada Caprese  
Ensalada de hojas verdes frescas, vegetales crujientes y queso de cabra  
Ensalada mixta con Jamón serrano y lluvia de almendra tostada

## ADEREZO O VINAGRETA A ELEGIR

Vinagreta balsámica con Dijon antigua  
Aderezo roquefort  
Aderezo de yogurt con vinagre balsámico y miel

## SOPAS Y CREMAS

Sopa de pescado y callo de almeja con champiñones a los tres chiles  
Sopa fría de poro y papa con trocitos de salmón al mezcal  
Sopa escocesa de verduras con lenteja y tocino  
Crema de cilantro y champiñones  
Crema de camarón  
Crema de espárragos  
Potaje de garbanzos con aceite de olivo al romero

# COMIDAS Y CENAS

## PLATOS FUERTES

### POLLO

Medallón de pollo al tamarindo y chile morita con verduras al vapor y mil hojas de papa  
Escalopas de pollo en salsa de mole verde con arroz a la poblana y brochetita de verduras  
Pechuga de pollo rellena de espinaca y champiñón en salsa Livornese (Salsa de jitomate con aceituna, perejil, albahaca, queso parmesano y un toque de vino blanco) en cama de espinaca y champiñones salteados y papa pera.

### RES

Filete de res en salsa roquefort con jitomate provenzal, brócoli y coliflor a la mantequilla  
Filete mignon a la criolla con pure de papa con nuez y brochetita de champiñón con jitomate cherry  
Filete de res en salsa de espárragos al syrah con papa leonesa y canasta de ratatouille  
Filete de res con salsa de cuitlacoche y queso en cama de espinacas a la crema y papas cambray al romero

### CERDO

Escalopa de cerdo en pepián verde y setas braceadas con papas rústicas y jitomate provenzal  
Cabeza de lomo de cerdo con salsa de moras azules con canasta de brócoli, zanahoria y coliflor en frío y puré de camote  
Filete de cerdo con salsa de cacahuete tostado y brochetita de nopal asado con panela y mil hojas de papa

### MARISCOS & PESCADO

Estofado de camarón, callo de almeja y pescado en chile poblano al gratín con arroz al cardamomo  
Filete de robalo al horno cinco terre (Filete al horno cubierto con verduras en lámina, aceite de olivo y vino blanco, bañado en salsa) con brochetita de verduras y papas al pesto  
Filete del Nilo relleno de espinacas y jamón serrano con queso crema en salsa de cilantro  
Salmón en costra de mostaza dijon (Trozo de salmón a la plancha con una cubierta a base de mostaza dijon, parmesano, piñón y aceituna) y salsa rosa al vodka en cama de puré de papa y verduras a la mantequilla  
Mar y tierra en salsa de echalote con espárragos y callo de almeja con canasta de ratatouille

# COMIDAS Y CENAS

## POSTRES

Gelatina de yogurt con culi de frambuesa  
Strudel de manzana con helado de vainilla  
Tartaleta 3 frutos  
Natilla de nuez  
Jericalla  
Pastel de chocolate  
Flan de la casa  
Ate de membrillo con queso



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# MENÚ VEGETARIANO



# MENÚ VEGETARIANO

## ENTRADAS

Espárragos Mornay (Crujientes sobre un crocón de pan bañados con salsa blanca al vino y queso)  
Bruschetta rústica a la parmesana  
Ensalada de frutas  
Flor de calabaza rellena de queso y calabacita en salsa de cuitlacoche

## PLATOS FUERTES

Lasagna vegetariana  
Crepas vegetarianas con salsa de jitomate y albahaca  
Portobello al grill relleno con queso de cabra, calabacita y jitomate al gratín  
Strudel de espinaca y requesón

## POSTRES

Choux (Pasta) relleno con crema de almendras y chocolate amargo  
Brownie con salsa de maracuyá  
Mousse de chocolate con menta  
Pay de camote con salsa de rompopo  
Pastel de queso con salsa de zarzamora





EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# TAQUIZA



# TAQUIZA

## GUISADOS (SIETE OPCIONES A ELEGIR)

Arroz a la jardinera  
Puntas a la mexicana  
Champiñones al epazote  
Cochinita pibil  
Lengua a la veracruzana  
Carne de cerdo con nopales en pipián verde  
Pollo al albañil  
Frijoles refritos  
Papas con chorizo  
Tacos dorados de frijoles  
Rajas con crema

## COMPLEMENTOS

Nopales a la mexicana  
Tortillas de maíz  
Salsas  
Dulces:  
Arroz con leche  
Jericalla  
Agua fresca a elegir:  
Tamarindo  
Lima  
Horchata  
Jamaica  
Menta con Pepino



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# BOX LUNCH



# BOX LUNCH

## TABLÓN RÚSTICO DE SEMILLAS RELLENO SE SALMÓN MARINADO

Tablón de semillas relleno de salmón  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Brownie  
Refresco de lata (355ml)

## HAMBURGUESA CON QUESO

Hamburguesa de res con queso  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Pastel de elote  
Refresco de lata (355ml)

## CIABATTA DE JAMÓN SERRANO Y QUESO GOUDA

Ciabatta de jamón serrano y queso gouda  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

## CLUB SÁNDWICH

Clásico sándwich de 4 panes (Jamón y queso)  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

## BAGUETTE DE 3 QUESOS

Baguette de 3 quesos (Chihuahua, manchego y provolone)  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

## TELERA DE LOMO DE CERDO CON QUESO

Telera de lomo de cerdo con queso  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Muffin  
Refresco de lata (355ml)

# BOX LUNCH

## WRAP DE PECHUGA DE POLLO CÉSAR

Wrap de pechuga de pollo  
Fruta de mano de temporada  
Bolsita de galletas  
Refresco de lata (355ml)

## FOCACCIA CON ENSALADA DE ATÚN

Focaccia con e nsalada de atún  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Muffin  
Refresco de lata (355ml)

## BAGUETTE DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Baguette de pechuga de pollo a la plancha  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

## BAGUETTE DE JAMÓN Y QUESO AMARILLO

Baguette de jamón de pavo y queso amarillo  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

# BOX LUNCH

## FOCACCIA CON PANELA

Focaccia rellena de panela  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Jugo del Valle

## SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO MANCHEGO

Sándwich de jamón y queso manchego con aderezo de chipotle  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Jugo del Valle

## CIABATTA DE JAMÓN DE PAVO CON QUESO MANCHEGO

Ciabatta rellena de jamón con queso manchego  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Refresco de lata (355ml)

## CIABATTA CON SALAMI

Ciabatta con salami  
Papas doradas  
Fruta de mano de temporada  
Bolsita de galletas  
Jugo del Valle



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# BARRA DELI



# BARRA DELI SELECCIÓN DE PAN FINO

## TIPOS DE PAN

Croissant, Baguette (semillas y queso parmesano)

## CARNES FRIAS

Jamón de Pavo, Salami, Selva Negra, Jamón de Pierna, Pepperoni

## QUESOS

Provolone, Panela, Manchego, Queso Amarillo

## VERDURAS

Cebolla, Jitomate, Pepino, Germen de Alfalfa, Lechuga Fresca, Chiles Jalapeños

## ADEREZOS

Mostaza, Cátup, Mayonesa, Aderezo Chipotle





**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# CÓCTELES



# CÓCTELES

## OPCIÓN A

Canapés, refresco, agua embotellada

## OPCIÓN B

Canapés, refresco, agua embotellada,  
cerveza, vino blanco y vino rojo.

## OPCIÓN C

Canapés, refresco, agua embotellada,  
cerveza, vino blanco, vino tinto, destilados  
(nacionales tequila tradicional, ron Bacardi  
blanco, vodka Smirnoff, brandy Torres 10)

## CANAPÉS FRÍOS

Mini tartaleta con jamón endiablado  
Apio con mousse de queso roquefort  
Vasito con ceviche de pescado  
Jamón serrano con melón  
Rollitos de queso con mousse de ostión  
Brocheta Caprese con salsa pesto  
Rollitos de selva negra con mousse de queso de cabra  
Barquita de mousse de camarón a la diablo  
Mini telera de semillas de jamón y queso manchego  
Barquita de ensalada de surimi  
Mini brocheta de pollo tempura con salsa de mango  
Mini brocheta de brócoli y coliflor cocida con aderezo de anchoas  
Sushi California  
Espárrago con jamón serrano  
Espárrago con salmón marinado al mezcal  
Mini brocheta de pulpo y papa con aceite de pimentón al merken (Papa cambray aderezada  
con aceite paprica y con semillas de cilantro y chile morrón seco quebrado)  
Mini Baguette de jamón y queso  
Mini tortas ahogadas  
Barquita de requesón al chipotle  
Barquita de requesón con nuez y miel de abeja  
Vol au vent con ostión ahumado

NOTA: FAVOR DE CONSIDERAR 6 CANAPÉS POR PERSONA, EL COSTO DE CANAPÉ POR UNIDAD ES DE \$23.00 MÁS IVA MÍNIMO REQUISICIÓN POR UNIDAD UN CIENTO. COSTO DE SERVICIO HASTA POR 3 HRS INCLUYE: BARRA DE SERVICIO, CRISTALERÍA MESEROS 1 POR CADA 50 PERSONAS CAPITÁN Y BARMAN.

-NO INCLUYE MOBILIARIO  
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. VÁLIDOS DE ENERO A DICIEMBRE DE 2018

# CÓCTELES

## CANAPÉS CALIENTES

Alitas de pollo búfalo  
Mini albóndigas de res en salsa pasilla  
Mini brocheta de camarón y papita a la diablo  
Mini brocheta de arrachera con chimichurri de la casa  
Costillitas de cerdo BBQ  
Mini quiche de espinaca con cebolla  
Champiñones empanizados rellenos de queso crema  
Empanadas de atún guisado  
Empanadas de carne molida y aderezo roquefort  
Won ton con mousse de ostión ahumado  
Vol au vent de pollo al pibil  
Salchicha rellena de queso crema

## CANAPÉS DULCES

Mini mousse de Baileys con bizcocho genovés (Crema batida al baileys con base de pan suave)  
Fresas con chocolate  
Brownie clásico de chocolate  
Mini churros con cajeta  
Profiterol con chocolate  
Mini mousse de frutos rojos con biscocho genovés  
Tartaletita de frutas  
Mini brocheta de frutos rebosada en vino espumoso

## CANAPÉS SALADOS

Won ton con ostión ahumado  
Carpaccio de abulón rasurado estilo Baja California (Láminas de abulón aderezado con una salsa de base de jitomate, pepino, cilantro, cebolla, chile serrano, limón y aceite de olivo)  
Mini empanada rellena de magret de pato a la contadina (Empanada rellena con un picadillo de pechuga de pato al vino tinto)  
Bruschetta en pan rústico con jamón ibérico  
Croton a la sueca con terrina de res y mostaza dijon  
Tartar de salmón marinado al mezcal  
Croton de pan de semillas con queso camembert y cebolla caramelizada  
Mini brocheta de frutos rebosada en vino espumoso  
Pirámide de chocolate relleno al coñac  
Mini tartaleta con crema de whisky, moras azules frescas y piñón rosa

NOTA: FAVOR DE CONSIDERAR 6 CANAPÉS POR PERSONA, EL COSTO DE CANAPÉ POR UNIDAD ES DE \$23.00 MÁS IVA MÍNIMO REQUISICIÓN POR UNIDAD UN CIENTO. COSTO DE SERVICIO HASTA POR 3 HRS INCLUYE: BARRA DE SERVICIO, CRISTALERÍA MESEROS 1 POR CADA 50 PERSONAS CAPITÁN Y BARMAN. -NO INCLUYE MOBILIARIO

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. VÁLIDOS DE ENERO A DICIEMBRE DE 2018



EXPOGUADALAJARA  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# PAQUETE GRADUACIONES Y POSADAS



# PAQUETES DE GRADUACIONES Y POSADAS

## ENSALADAS

- Ensalada Caprese
- Ensalada de berros con tocino y panela con Aderezo de rábano
- Ensalada de Cítricos con Nuez y Coco Rallado
- Ensalada de Espinacas con Manzana y Piña
- Ensalada de Frutos Secos
- Ensalada de lechugas frescas con coliflor, jitomate, brócoli y huevo cocido y aderezo roquefort
- Ensalada de Vegetales Frescos (Zanahoria, Jícama, Betabel y Apio)
- Ensalada mixta con jamón serrano y lluvia de almendra tostada
- Ensalada navideña (manzana, piña, apio y nuez con crema)
- Ensalada Waldorf

## SOPAS Y CREMAS

- Crema de cilantro y almendra tostada
- Crema de espinaca con granos de elote
- Crema de flor de calabaza con grano de elote
- Crema de Nuez Decorada con Hojas de Menta
- Crema de piñón rosa y lluvia de pesto
- Sopa de cebolla
- Sopa de Flor de Calabaza con Elote y Champiñones
- Sopa fría de poro y papa con lluvia de tocino dorado al vino blanco
- Sopa fría de poro y papa con trocitos de salmón marinado al mezcal

## PLATOS FUERTES

### POLLO

- Medallón de pollo en salsa de setas al vino tinto con pure de papa y verduras al vapor
- Medallón de pollo en mole dulce y frutos con mil hojas de papa y brochetita de verduras
- Suprema de pollo rellena de chorizo y champiñones en salsa de frijol negro al epazote con papas rústicas al romero y jitomate provenzal
- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso manchego con salsa de jamaica y mini brocheta de verduras con pure de papa
- Pechuga de pollo rellena de cuitlacoche con puré de papa y verduras a la mantequilla
- Pechuga de pollo con corazón de espinacas, jamón y queso en salsa livornese con atado de verduras y papa pera

### CERDO

- Lomo de cerdo relleno con ciruela, nuez y picadillo con brochetita de verduras y papas rústicas al romero (Papa gajo al horno aromatizada con aceite de romero)
- Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al kirsch con mini brocheta de verduras y papas rústicas al romero
- Lomo de cerdo en salsa de champagne
- Filetito de cerdo con salsa de cacahuate tostado y mini brocheta de nopal asado con panela y mil hojas de papa
- Escalopa de cerdo en pepián verde y setas braceadas con papas rústicas y jitomate provenzal

# PAQUETES DE GRADUACIONES Y POSADAS

## RES

Filete de res en salsa roquefort con jitomate provenzal, brócoli y coliflor a la mantequilla

Filete mignon a la criolla con puré de papa con nuez y brochetita de champiñón con jitomate cherry

Medallones de res en salsa de ciruela pasa con mini brocheta de verduras y espinacas a la crema

Medallones de res en salsa de tamarindo con mini brocheta de verduras y espinacas a la crema

## PAVO

Pavo braseado a la mandarina y piñones con canasta de brócoli, zanahoria y coliflor en frío y puré de papa

Pavo navideño con su tradicional relleno de carne y canasta con brócoli, zanahoria y coliflor en frío

## GUARNICIONES

Arroz al azafrán

Arroz al cardamomo

Calabacitas con cebolla al burro

Papa pera

Penne a los tres quesos

Puré de Camote

Puré de Manzana con toque de oporto

Puré de papa

Risotto con setas al ajo

Verduras a la mantequilla

## POSTRES



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# MENÚ STAFF



# MENÚ STAFF

## DESAYUNOS

1

Jugo de naranja  
Cóctel de fruta  
Enfrijoladas de queso acompañadas con papa leonesa  
Café americano  
Pan bollo

---

2

Jugo naranja  
Cóctel de fruta  
Huevos revueltos al albañil acompañados de frijoles fritos  
Café americano  
Tortillas de maíz

---

3

Jugo de naranja  
Cereal con leche  
Puntas de res a la campesina  
Café americano  
Tortillas de maíz

---

4

Jugo de naranja  
Plato de fruta  
Chilaquiles verdes con pollo  
Agua de fresa  
Tortillas de maíz

---

5

Jugo de naranja  
Fajitas de pollo al pibil  
Pan dulce  
Café americano  
Tortillas de maíz

---

6

Jugo de naranja  
Omelette de jamón y queso acompañado con papa hash brown  
Pan dulce  
Café americano  
Tortillas de maíz

---

7

Jugo de naranja  
Burrita de machaca con huevo acompañado con papa leonesa  
Pan dulce  
Café americano  
Tortillas de maíz

---

8

Coctel de fruta con yogurt y granola  
Sincronizadas de jamón con queso acompañada con frijoles fritos  
Pan dulce  
Café americano  
Tortillas de maíz

---



# MENÚ STAFF

## COMIDA

1

Sopa de verduras  
Pierna de cerdo con pipián verde, frijoles y arroz  
Jericalla  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

2

Sopa de col con salchicha  
Carne de cerdo con rajas, calabacitas y puré de papa  
Gelatina  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

3

Sopa de lentejas con plátano macho  
1/4 de pollo al horno con salsa ranchera  
Pay de camote  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

4

Crema de cilantro  
Picadillo de res en salsa pasilla con arroz y frijoles  
Panecillo de elote  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

5

Crema de brócoli  
Albóndigas con verduras al chipotle y arroz a la poblana  
Volteado de piña  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

6

Crema conde  
Carne en su jugo  
Pastel de frutas  
Agua de sabor  
Tortillas de maíz

7

Sopa de papa y espinaca  
Chile relleno de queso acompañado de arroz  
Mousse de hierbabuena  
Tortillas de maíz  
Agua fresca a elegir:  
Tamarindo  
Lima  
Horchata  
Jamaica  
Menta con Pepino

# MENÚ STAFF

## BUFFET

Barra de ensalada  
Verduras a la parrilla  
Sopa de vegetales  
Arroz a la poblana  
Frijoles fritos  
Escalopas de pollo al pibil  
Abanico de lomo de cerdo  
Fusilli contadin (Pasta fusilli con una salsa de jitomate, verduras, brócoli, zanahoria, calabacita, perejil, cebolla, ajo y vino blanco)  
Papas a la francesa  
Complemento agua y postre



**EXPOGUADALAJARA**  
• EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS •

# BARRA LIBRE



# BARRA LIBRE

precio por persona

## BARRA LIBRE CERVEZA Y REFRESCO

1 hora.....  
2 horas.....  
3 horas.....  
4 horas.....  
5 horas.....

## BARRA LIBRE VINO DE MESA, CERVEZA Y REFRESCO

1 hora.....  
2 horas.....  
3 horas.....  
4 horas.....  
5 horas.....

## BARRA LIBRE ESTANDAR EXPO

Tequila Tradicional Reposado, Ron Matusalem Blanco, Brandy Torres 10,  
Vodka Götland, Whisky J&B, Cerveza Corona y Refrescos

1 hora.....  
2 horas.....  
3 horas.....

## BARRA LIBRE VIP EXPO

Tequila Tradicional reposado, Tequila Tradicional plata, Ron Matusalem platino y clásico,  
Brandy Torres 10, Vodka Absolut, Whisky Etiqueta roja, Ginebra Beefeater,  
Vino blanco y tinto Puerto nuevo, Cerveza Corona y Refrescos

1 hora.....  
2 horas.....  
3 horas.....