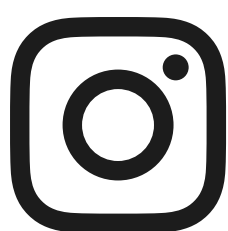



COTIZACIÓN 2023

HACIENDA SANTA LUCÍA



CONOCE MÁS DE
NUESTRAS
INSTALACIONES Y Y
SERVICIOS HACIENDO
CLICK EN LOS ÍCONOS

INFORMES

 333-502-3615

33-3897-0788

RENTA DE INSTALACIONES

INCLUYE:

- Lugar para banquete
- Uso de capilla para ceremonia católica
- Estacionamiento dentro de instalaciones
- Valet parking
- Personal de seguridad
- 3 recámaras durante el evento
- Amas de llaves (para limpieza de baños)
- Iluminación arquitectónica
- Planta de luz

CONDICIONES:

- Todo evento causará un 50% de anticipo
- El tiempo de duración del evento será de 5 (cinco) horas
- La hora extra tiene un costo de \$ 3,000.00 pesos
- El 50% restante se liquidará a más tardar 15 días antes del evento

\$ 85,000.00 EN SÁBADO

\$ 70,000.00 EN VIERNES

\$ 60,000.00 DOMINGO A JUEVES

(Hasta 250 personas)

(De 251 a 450 personas +\$10,000.00)

Los precios son más IVA

BANQUETE

Menú cuatro tiempos: Entrada o Ensalada, Crema o Sopa, Fuerte y Postre

Res & Salmón (Solomillo, Short Rib, Rib Eye, Picaña, Vacío)	\$ 485.00 p/p
Pato	\$ 510.00 p/p
Atún, Pescado & Pork Belly	\$ 460.00 p/p
Cerdo & Pollo	\$ 430.00 p/p

- (Por cada tiempo menos se descuentan \$15.00 pesos)

Buffet Mexicano

Entradas al centro, cuatro guisos, dos guarniciones o ensaladas y postre.

- \$ 440.00 p/p

Buffet Parrillada

- \$ 540.00 p/p

Montaje: Mesa madera, mesa redondas y cuadradas con mantel, silla Cross Back, plato base, copas, cristalería, cubierto importado y vajilla completa

Servicio: Maitre'd, 1 mesero por cada 15 personas (en buffet 1 mesero por cada 20 comensales), 1 cantinero por cada 100 personas, 1 steward por cada 100 personas. Si desea meseros extras, estos tendrán un costo de \$ 450.00 pesos c/u

Servicio por 5 horas

Menús en mesa

Café americano

Hielo y refresco ilimitado (Coca-Cola, Coca Light, Sprite, Squirt, Squirt Light, Agua Mineral)

Hora extra \$ 20.00 pesos por persona

Los precios son más IVA

El precio del banquete NO incluye renta de instalaciones

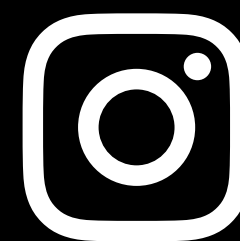
Cocina de autor

El Chef Zaragoza con más de dos décadas de experiencia y con el magistral manejo de su cocina de autor y su alta cocina mexicana, contemporánea y vanguardista, se encargará personalmente de deleitar los paladares de todos tus invitados con sus exquisitos platillos.

Zaragoza
CHEF
ZARAGOZA
CATERING



@CHEFZARAGOZA



CONOCE MÁS DE NUESTROS
PLATILLOS HACIENDO CLICK EN
LOS ÍCONOS



M E N Ú

ENTRADAS

PORTOBELLO CHIRIBELLA láminas de hongo portobello sobre espuma de jitomates deshidratados y parmesano

CREPA SAN PANCHO de poblano y chicharrón bañada en salsa de Jamaica y frijol con tierras de chiles, sal del Himalaya & Jamaica

PANSAGNA Lasagna de pancita de cerdo y verdolaga en salsa de morita & guajillo

BUÑUELO DE PARGO esferas cubiertas con panko en salsa de morrón y tocineta

TORRE DE TORTELLINI rellena de blue cheese sobre espejo de frambuesa & cereza con toque de chile cascabel, chipotle y lluvia de cebollín

AGUACHILE DE CÍTRICOS

camarón al guajillo, betabel frito y brotes de chícharo

QUICHE LORENCEZ de espinaca sobre espejo de salsa de pimiento morrón

QUICHE DE FLOR de calabaza en mole de chocolate blanco

ROL DE PATO confit almendrado sobre espejo de yogurt, ralladura de limón y olivo

SOL AZTECA nopal asado relleno de almendra y hongos en salsa de queso al cilantro

DECONSTRUCCIÓN DE CHILE NOGADA en salsa de nuez de castilla & piñón, vino blanco y miel

ESPINACAS SALTEADAS en jelly de jitomate, poro y esferas de queso cabra sobre cesta de Fillo y salsa de cerveza y serrano

PANELA con costra de chicharrón y tatema de chiles con baño de betabel

CEVICHE SAYULITA de dorado, mango, cherry y zumo de naranja al tequila

ENSALADAS

ENSALADA TAPALPA mezcla de lechugas con aderezo de bayas silvestres, un toque de morita y queso panela

VINAGRETA ALCACHOFA con chalote

VINAGRETA DE NARANJA y Yahualica quebrado

VINAGRETA DE TINTO hierbas orgánicas y emulsión de ajonjolí

CREMAS Y SOPAS

SOPA FRÍA KOLIMÁN sandía o melón con fresas, yogurt y un toque de miel de agave

GAZPACHO jitomate, ajo, chile güero y perfume de sandía

ORGÁNICA de vegetales con crotón de plátano y betabel

TOMATE AL GUAJILLO perejil, laurel y almendra tostada

PASTA DE COCO al vino blanco, perfume de licor de naranja y coco tostado con paprika

CREMA DE EPAZOTE cilantro, nuez y mezcal

PLATO FUERTE

MOLE TATEMADO de tamarindo y reducción de tinto rojo

LA TABERNA salsa de vino tinto, tuétano y chile ancho

ROMERO tomillo tinto y brotes de chícharo

MANILA perfume de soya, cítricos, vino tinto y chile manila

CHUTNEY DE FRUTAS y chile cascabel coronado con eneldo

SALSA DE ACEITUNA NEGRA chile pasilla, reducción de vino rojo, y tropezos de almendra

SALSA DE PEPINO a las hierbas finas, arúgula y germen de trigo

SALSA DE COLMENA pimienta negra y reducción de rioja

AJIJIC salsa de flor de jamaica, chile cascabel, pétalos de bugambilia y reducción de naranja (puede ir coronada con meunière de chicharrón

CAFÉ & CANELA FLAMEADA al ron y betabel frito

SALSA DE HORNO sobre base de chile negro, chocolate y manzana verde

MOLE NEGRO y cuitlacoche

SALSA ESPAÑOLA con poro, laurel, perejil & chile liso

POSTRES

GELÉE DE TINTO sobre cremoso de limón y Genoise de vainilla coronado con tierras de almendra, nuez & bayas

MOUSSE TAPATÍO de horchata sobre Biscuit de chocolate coronado con manzana caramelizada y tierras de chocolate Ferrero & coulli de carambola

MOUSSE DE LA PASIÓN de fresa en salsa de xoconostle

MOUSSE DE MANGO en salsa de guayaba fresa

NATILLA DULCE DE LECHE sobre Genoise con fresa flameada, tierras de mazapán y coulli de elote amarillo

MOUSSE NUTELLA con garapiñado y coulli de mango al coco

CREME BRULÉE de cajeta y palanqueta con coulli de guanábana & zarzamora

BROWNIE relleno de Nutella y bañado en salsa de manzana verde y rompopo

TUXPAN quiche de compota de frutos rojos, queso Cotija y base de chocolate & chile de árbol

BISCUIT de chocolate, cremoso de plátano y ate de tejocote sobre tierras de cacahuete y coulli de

BIZCOCHO HÚMEDO con café SB y cremoso de nuez sobre coulli de melocotón

GENOISE DE VAINILLA ate de membrillo, cremoso de mango y coulli de pera al tinto coronado con fresa

caramelizada y licor de naranja

CESTA DE FILLÓ rellena de mermelada de carambola y nuez al vino blanco sobre tierras de chocolate & coulli de maracuyá

BISCUIT DE VAINILLA con ate de guayaba y frutos rojos coronado con fresas flameadas en brandy,

acompañado de coulli de guanábana y zarzamora

COLADO DE ELOTE cremoso de elote sobre coulli de berries bañado en salsa de rompopo, cajeta y lluvia de pasas con nuez

BISCUIT de chocolate chiapas relleno de cremoso de horchata cubierto con coulli de Jamaica y coco