



Rksten



Servicios de Catering

EL SERVICIO PERFECTO PARA TUS JUNTAS, CAPACITACIONES, WORKING LUNCH Y CUALQUIER EVENTO DENTRO DE TU OFICINA.





COFFEE BREAK BÁSICO (servicio x 5 hrs – mínimo 10 personas)

- Café gourmet y té + complementos (splenda, azúcar, coffee mate, agitadores).
- Galletas gourmet.
- Mini botellas de agua bonafont (2 pzas x persona).
- Mini refresco coca cola regular o light (1 pza x persona).

\$109.00

+ MESERO + SERVICIO + IVA POR PERSONA.



COFFEE BREAK INTERMEDIO (servicio x 5 hrs – mínimo 10 personas)

- Café gourmet & té+ complementos (splenda, azúcar, coffee mate, agitadores).
- Galletas gourmet y mini pan dulce (maque).
- Mini botellas de agua bonafont.
- Mini refresco coca cola regular o light.
- Vaso de fruta picada de temporada o parfait (fruta mixta + yogurt + granola y miel).
- Mini bocadillos surtidos (mini chapatas, mini bagel, mini sándwich, mini cuernito, etc.).

\$225.00

+ MESERO + SERVICIO + IVA POR PERSONA.

COFFEE BREAK PREMIUM (servicio x 5 hrs – mínimo 10 personas)

- Café gourmet & té+ complementos (splenda, azúcar, coffee mate, agitadores).
- Galletas gourmet y mini pan dulce (maque).
- Mini botellas de agua bonafont.
- Mini refresco coca cola regular o light.
- Vaso de fruta picada de temporada o parfait (fruta mixta + yogurt + granola y miel).
- Vaso 9 oz. de botanas (pretzels, cacahuete japonés, hut nuts, checolines etc.).
- Jugo de naranja, verde, o toronja.
- Mini bocadillos surtidos (mini chapatas, mini bagel, mini sándwich, mini cuernito, etc.).

\$299.00

+ MESERO + SERVICIO + EQUIPO DE MONTAJE + IVA POR PERSONA.



DESAYUNO EN BOX LUNCH

(mínimo 10 personas)

▪ Jugo de naranja, toronja, o verde. ▪ Parfait de frutos rojos o vaso de fruta de temporada picada + granola. ▪ Mini pan dulce o barra de amaranto.

Plato fuerte a elegir:

- Bagel de pechuga de pavo con manzana verde.
- Cuernito de jamón con queso panela y aderezo.
- Chapata california: pechuga de pavo, queso gouda, tocino y cebolla caramelizada.
- Chapata de pechuga de pavo con panela y alioli de tomate seco.
- Bagel de salmón ahumado con queso de cabra y aderezo de albahaca.
- Chapata de jamón serrano con mostaza dijon y dip de alioli.
- Wrap de pechuga de pavo bernina con espinacas, panela, kale, cherry y aderezo de queso Brie.
- Molletes gratinados con cup de pico de gallo.
- Chilaquiles verdes con pollo, crema, queso y frijoles refritos.
- Huevo revuelto al gusto.

\$215.00

+ SERVICIO + IVA POR PERSONA.



DESAYUNO EMPLATADO

(mínimo 10 personas)

- Café gourmet y té+ complementos (splenda, azúcar, coffee mate, agitadores).
Jugo de naranja, toronja, o verde.
- Parfait de frutos rojos o vaso de fruta de temporada picada + granola Mini pan dulce gourmet (maque).
-

Plato fuerte a elegir:

- Molletes gratinados con cup de pico de gallo.
- Chilaquiles verdes con pollo, crema, queso y frijoles refritos.
- Huevo revuelto al gusto.
- Pastel azteca.
- Sopes de pollo con ensalada de nopales.
- Huarache de bistec.
- Quiche de espinacas con jitomates rostizados y queso de cabra Waffles con tocino

y huevo estrellado.

- Avocado toast con jamón serrano o salmón ahumado.

\$315.00

+MESERO + SERVICIO + IVA POR PERSONA.



DESAYUNO BUFFET

CAFÉ + JUGO + FRUTA + PAN DULCE + 3 PLATOS FUERTES + COMPLEMENTO.
(mínimo 10 personas)

- Café gourmet + complementos (splenda, azúcar, coffee mate, agitadores).
- Jugo de naranja, toronja, verde, de temporada.
- Parfait de frutos rojos o vaso de fruta de temporada picada + granola.
- Mini pan dulce gourmet (maque).

Plato fuerte a elegir:

- Molletes gratinados con cup de pico de gallo.
- Chilaquiles verdes con pollo, crema, queso y frijoles refritos.
- Huevo revuelto con jamón.
- Hot cakes + complementos.
- Waffles + complementos.
- Pastel azteca.
- Enchiladas verdes, suizas o rojas.
- Sopes de pollo con ensalada de nopales.
- Huarache de bistec.
- Quiche de espinacas con jitomates rostizados y queso de cabra.
- Waffles con tocino y huevo estrellado.
- Avocado toast con jamón serrano o salmón ahumado.

\$415.00

+ MESERO + SERVICIO + IVA POR PERSONA.



WORKING LUNCH

BEBIDA + ENTRADA + PLATO FUERTE + POSTRE.

(mínimo 10 personas)

Bebida:

- Agua de frutas naturales (limón con hierbabuena, Jamaica, fresa etc.).
- Refresco o agua natural.

Entrada:

- Ensalada de espinaca con queso de cabra, arándano seco y nuez caramelizada con aderezo de mostaza dulce.
- Ensalada César con pollo y queso parmesano.
- Ensalada Caprese: Jitomate, queso panela, albahaca y aderezo balsámico.
- Ensalada Nicoise: Lechuga, atún, papa, ejote y jitomate con aderezo de champagne.
- Fusilli al pesto con jitomate cherry y queso panela en cubos.

Plato fuerte:

- Chapata california: Pechuga de pavo, queso gouda, tocino con cebolla caramelizada.
- Chapata de pollo César: Aderezo César, queso gouda o parmesano y lechuga orejona.
- Cuernito de jamón con queso gouda (aderezo de chipotle opcional).
- Chapata de pavo con queso panela y alioli de tomate seco.
- Bagel de pechuga de pavo y manzana, queso philadelphia y aderezo de mostaza dulce.
- Bagel de atún con chipotle y queso philadelphia.
- Hojaldra de mole con pollo o ensalada rusa de atún o pollo o jamón.
- Sándwich integral de pechuga de pavo con queso panela, mayonesa, espinaca y alioli de tomate seco.
- Baguette de milanesa de pollo o res con frijoles, jitomate y lechuga. Chicken bowl (pasta o arroz al vapor + pollo crispy + verduras asadas).
- Poke bowl (atun, salmon, filete de res o pollo).
- Yakimeshi (mixto, res, pollo o verduras).
- Grill bowl (pollo crispy + verduras a la parrilla).



Postre:

- Tartaleta de plátano con dulce de leche.
- Tartaleta de chocolate blanco con berries.
- Tartaleta de higo con miel y philadelphia.
- Pastel sacher.
- Pavlova de frutos rojos.
- Cheese cake de fresa.
- Brownie de chocolate.
- Pay de limón.
- Strudel de manzana.

\$250.00

+ SERVICIO + IVA POR PERSONA.



COMIDA BÁSICA

BEBIDA + ENTRADA + PLATO FUERTE + GUARNICIONES + POSTRE + COMPLEMENTOS.

(mínimo 10 personas)

Opciones al momento.

- Agua de frutas naturales, refresco o agua natural.
- Sopa o consomé.
- Ensalada, pasta o arroz + aderezo.
- Guarniciones.
- Plato fuerte a elegir.

Postre:

- Tartaleta de plátano con dulce de leche.
- Tartaleta de chocolate blanco con berries.
- Tartaleta de higo con miel y philadelphia.
- Pastel sacher.
- Pavlova de frutos rojos.
- Cheese cake de fresa.
- Brownie de chocolate.
- Pay de limón.
- Strudel de manzana.

\$285.00

+ MESERO + IVA POR PERSONA.

COMIDA GOURMET (mínimo 10 personas)

Bebida:

- Agua de frutas naturales.
- Agua natural.
- Refrescos surtidos.
- Opcional vino, cerveza, cócteles (se cotiza al momento).

Entrada a elegir 1 opción:

- Ensalada de espinaca con queso de cabra, arándano seco y nuez caramelizada con aderezo de mostaza dulce.
- Ensalada Cesar con pollo y queso parmesano.
- Ensalada Capresse con jitomate, queso panela, albahaca y aderezo balsámico.
- Ensalada de frutos rojos (lechuga francesa, fresa, frambuesa y zarzamora, semillas de girasol garapiñado y aderezo de frambuesa chipotle).
- Ensalada de mix de lechugas con supremas de naranja y aderezo.
- Fusilli al pesto con tomate Cherry y cubos de queso panela.
- Pasta en salsa de espinaca.
- Crema de cilantro.
- Crema de zanahoria
- Crema de poblano.
- Ensalada de lechuga con mango, avellanas rociadas con ajonjolí caramelizado y aderezo dulce.
- Ensalada de lechuga con jitomate, arándanos, nuez caramelizada y aderezo de mostaza con miel.
- Ensalada de espinaca con pera rostizada, nuez caramelizada y queso de cabra.



- Ensalada de espinaca con durazno caramelizado, nuez, queso de cabra y aderezo balsámico y semillas de girasol garapiñadas.
 - Ñoquis con tiras de pavo y brócoli.
 - Risotto de setas silvestres.
 - Espagueti en crema de aguacate con albahaca y jitomates cherrys.
- Plato fuerte a elegir 1 opción:
- Pechuga a la cordon blue con salsa cassé.
 - Pechuga a la florentina.
 - Lasaña a la boloñesa.
 - Lasaña vegetariana.
 - Medallón de Salmón con costra de queso parmesano.
 - Roulade de pollo relleno de queso de cabra con prosciutto y setas sobre salsa de vino marsala.
 - Pechuga rellena de queso cabra, espinacas y frutos rojos.
 - Medallón de atún marinado a las hierbas finas.
 - Pescado empapelado con champiñones y espinacas en vino blanco.
 - Salmón a la mantequilla.
 - Albondigón de carne.
 - Muslo de pollo con salsa de miel mostaza.
 - Pollo en salsa de Jamaica.
 - Canelones de pollo y setas.
 - Chuletas de cerdo con compota de manzana.
 - Pay de atún con jitomate rostizado y aceitunas.



Guarnición a elegir 1 opción:

- Puré de camote.
- Espárragos envueltos en jamón Ibérico con tomate Cherry deshidratado y esferas de papa.
- Salsa de mandarina con salteado de papas cambray al romero.
- Puré de papa rustico con espárragos.
- Verduras asadas gratinadas.
- Papas al pesto con aceitunas.
- Verduras salteadas con mostaza.
- Parrilla de verduras a la plancha (espárragos, champiñones y pimientos asados).
- Soufflé de papas.
- Puré de calabaza.
- Verduras asadas con aderezo balsámico.
- Patatas asadas.
- Tartaleta de puerro y queso de cabra.
- Berenjena al gratín.
- Patatas nuevas con ajo y guindilla.
- Patatas gratinadas con tocino y queso.
- Espárragos con salsa de mantequilla y limón.
- Tartaleta de queso ricota y cebollin.
- Tarta de espárragos y tomate Cherry.
- Patatas rellenas con suflé.



Postre a elegir 1 opción:

- Tartaleta de plátano con dulce de leche.
- Tartaleta de chocolate blanco con berries.
- Brownie de chocolate.
- Pay de limón.
- Strudel de manzana.
- Pastel de mil hojas.
- Gelatina de frutos rojos.
- Panqué de zanahoria.
- Strudel de pera.
- Cheesecake de zarzamora.
- Cheesecake de fresa.
- Panqué de elote.
- Pay de pasta hojaldre de piña.

\$485.00

+ MESERO + IVA POR PERSONA.

COMIDA PREMIUM (mínimo 10 personas)

Bebida:

- Agua de frutas (frutos rojos, kiwi-fresa, mango- maracuya, infusiones, etc).
- Agua natural.
- Refrescos Surtidos.
- A elegir: vino tinto, vino blanco, vino espumoso o vino rosado (2 copas x persona).

Entrada a elegir 1 opción:

- Ensalada de lechugas mixtas con pera caramelizada, con queso roquefort, nuez garapiñada y aderezo balsámico.
- Mix de lechugas con corazones crujientes de alcachofa al horno con vinagreta de antaña.
- Crema de jitomate rostizado.
- Chile ancho relleno de plátano macho con frijol con salsa tamarindo dulce.
- Canutillo de hojaldre relleno de queso brie y aderezo balsámico.
- Ensalada de Palmitos con mango y aguacate.
- Dobladitas de brie con salsa de chile pasilla.
- Rollito thai relleno de surimi con mix de pepino lechuga con salsa de soya limón.
- Tostadita de atún en cítricos con cremoso de aguacate y mayonesa chipotle.

Plato fuerte a elegir 1 opción:

- Short rib al romero con reducción y brocheta de setas.
- Tacos de camarón con mayonesa chipotle con cilantro y pimientos rostizados.
- Robalo con salsa de flor de calabaza y ensalada de jitomates.
- Filete de res con salsa de frambuesa con chipotle.





- Filete de res con salsa de oporto y pure de papa con zanahorias baby rostizadas.
- Taquitos de res con guacamole verde.
- Fetucchini con short rib y hongos mixtos.
- Robalo con salsa de flor de calabaza.
- Robalo en salsa de hinojo y azafrán.
- Huachinango empapelado.
- Lomo de robalo rostizado con alcachofas frita al limón.
- Salmón asado con salsa de limón y hierbas finas.
- Medalla de res con naranja, lima y aderezo de miel.
- Medallón de salmón a la plancha con semillas de sesamo.
- Medallón de res a la pimienta con crema de brand.
- Medallón de res con salsa de frambuesa.

Postre a elegir 1 opción:

- Pastel de mil hojas de rompopo.
- Tiramisú.
- Cheesecake de guayaba.
- Pastel sacher (mermelada de albaricoque).
- Pastel de piñon envinado.
- Peras glaseadas al vino tinto con queso philadelphia.
- Crepas de frutos rojos.
- Crumbles de manzana.
- Tarta de higo con queso philadelphia o frambuesa o kiwi.

\$585.00

+ MESERO + IVA POR PERSONA.



OTROS SERVICIOS

Barra de bagels

Pan:

- Bagel natural, parmesano o ajonjolí.
- Chapata o baguette.
- Croissant.

Carnes frías y quesos:

- Jamón serrano.
- Lomo canadiense.
- Pechuga de pavo.
- Salami italiano.
- Chorizo español.
- Salmón ahumado (costo extra).
- Queso Brie.
- Queso de cabra.
- Queso gouda.
- Queso gruyere.
- Queso philadelphia

Complementos:

- Vegetales: Espinaca baby, lechugas, jitomate, pepino, germen de trigo y aguacate.
- Aderezos: Mostaza dulce, ranch, mayonesa con chipotle, alioli de tomate seco.

\$485.00

+ MESERO + SERVICIO + EQUIPO DE MONTAJE + IVA POR PERSONA.

OTROS SERVICIOS

Cocktail after business

Canapés salados:

- Cazuelitas de ceviche peruano.
- Tacos de chilorio con guacamole.
- Mini tacos de pollo o papa con chorizo con crema y queso.
- Mini sopes de pollo o chorizo con salsa.
- Queso Brie empanizado con salsa de frambuesa.
- Brochetas Capresse: tomates cherry, queso mozzarella y albahaca.
- Tapa de jamón serrano con melón.
- Tapas de jamón serrano o salami o chorizo pamplona con tumaca (tomate con ajo).
- Mini quiche lorraine, queso de cabra o espinacas.
- Mini empanadas argentinas con chimichurri.
- Mini brocheta de pollo glaseado con ajonjolí.
- Uva verde con queso crema y nuez.
- Volován de pollo con champiñón.
- Mini croquetas de atún con chipotle.
- Mini empanadas de plátano macho con frijol.
- Volován de hongos con queso gouda.
- Mini croquetas de chistorra con queso.
- Mini croquetas de jamón serrano.
- Cazuela de marlín y aderezo de aguacate.
- Pepino con mousse de salmón y crema de limón.
- Tapa de filete de res con compota de higo al vino tinto.





- Volován de crema cítrica con limón.
- Tapa de pierna con piña y mermelada de habanero.

Canapés dulces:

- Mini tartaleta de plátano con dulce de leche.
- Mini tartaleta de chocolate blanco con berries.
- Mini tartaleta de temporada.
- Mini pastel de chocolate belga.
- Mini pavlova de frutos rojos.
- Fresas cubiertas de chocolate blanco y oscuro.
- Brownie de chocolate.
- Mini pay de limón.
- Strudel de manzana.
- Trufas de chocolate.
- Brocheta de até con queso.
- Tiramisú

Barra de bebidas:

- Vino tinto (a elegir).
- Vino blanco (a elegir).
- Vino rosado o espumoso (a elegir).
- Cervezas (a elegir).

Se cotiza al momento.

OTROS SERVICIOS

Barra mexicana.

Taquiza (a elegir 5 platillos + 2 guarniciones + complementos)

Platos fuertes:

- Chicharrón en salsa verde.
- Mole con pollo.
- Mole con pipián.
- Cochinita pibil.
- Tinga roja de pollo o res.
- Rajas con crema y queso panela.
- Alambre de pollo o bistec.
- Bistec a la mexicana o Bistec en pasilla.

Guarniciones:

- Arroz a la mexicana.
- Frijoles refritos.
- Nopales a la mexicana.
- Tortillas.
- Limones, salsas y crema.

Complementos:

- Aguas de sabor.
- Dulces mexicanos.

\$385.00

+ MESERO + SERVICIO + IVA POR PERSONA.



corporate nutrition services

OTROS SERVICIOS

- Mesa de cup cakes.
- Mesas de dulces.
- Pasteles.
- Roscas de reyes.
- Servicio de tamales.
- Pan de muerto.
- Ponche.
- Donut bar.
- Regalos personalizados (fin de año, día de la madre, día del padre, etc).

Se cotiza al momento.



Rksten