



Servicios Especiales

Catálogo de Menús



Estimado(a) cliente(a):

Para contribuir al buen desarrollo de reuniones de trabajo, cursos, seminarios, congresos y juntas, le presentamos nuestro Catálogo de Servicios Especiales, con menús dirigidos a cumplir diversas necesidades de eventos:

- **Servicios de café:** Paquetes diseñados para cubrir diferentes requerimientos de sus cursos, juntas y reuniones. Adicionalmente, nuestro módulo Coffee Station es un concepto diferente para disfrutar el café en su evento.
- **Desayunos:** Una selección de menús sugeridos de 2 tiempos para iniciar un día de trabajo.
- **Comidas o cenas:** Usted podrá elegir el menú de su preferencia, según las siguientes categorías:
 - Cocina Internacional: A base de ave, res, pescados y mariscos.
 - Cocina Mexicana: Platillos regionales de 3 tiempos, cazuelas y los tradicionales antojitos mexicanos.
 - Box Lunch: Platillos prácticos y adecuados para una comida de trabajo.
- **Barras de servicio:** Ponemos a su disposición nuestros módulos de Chilaquiles Tec Express con una variedad de *toppings* para seleccionar. Adicional: nuestras barras de ensaladas, pastas y *bagels*.
- **Coctel:** Combinación de bocadillos salados (fríos y/o calientes) y dulces, en presentación individual y charolas.
- **Eventos institucionales y congresos:** Ponemos a su disposición el desarrollo de propuestas de menús para eventos de carácter institucional, masivos o congresos.

Seguimos ofreciendo platillos con ingredientes bajos en grasa; por ejemplo, leches y cremas descremadas, carnes magras, quesos y embutidos bajos en grasas, tocino de pavo, aceite vegetal de soya, etc.

Nos sumamos a las iniciativas de Ruta Azul de eventos sustentables, ofreciendo servicios con loza y cristalería en su totalidad y/o desechables biodegradables.

Conscientes de la necesidad de requerimientos alimenticios especiales por parte de algunos y algunas comensales, los menús que ofrecemos pueden adecuarse para personas vegetarianas o veganas. De haber interés en algún platillo o menú que no encuentre en el catálogo, no dude en preguntarnos, con gusto lo evaluaremos para servirlo en su evento.

Agradecemos su preferencia y cualquier duda y/o sugerencia, estamos a sus órdenes en la cuenta de correo electrónico servicios.especiales.mty@itesm.mx y en el **81 1799 4442**.

Servicios Especiales

I. SERVICIOS DE CAFÉ



Coffee
Station



Paquete: Coffee Break Básico

\$170

Café americano o descafeinado
Agua natural (disponible en dispensador)
Variedad de refrescos en presentación de lata de 250 ml
Charola con variedad de galletas de pasta fina

Paquete: Coffee Break Tradicional

\$255

Café americano y/o descafeinado
Agua natural (disponible en dispensador)
Variedad de refrescos en presentación de lata de 250 ml
Variedad de galletas de pasta fina, integrales o mini pan dulce
Coctel de frutas de temporada, con yogur griego y granola (disponible en vaso biodegradable, cristal o tazón de porcelana)

Paquete: Coffee Break Premium

\$295

Café americano o descafeinado
Jugo natural de naranja
Agua natural o *Spa Water* (disponible en dispensador)
Variedad de refrescos en presentación de lata de 250 ml
Variedad de galletas de pasta fina, empanadas o mini pan dulce
Charola con variedad de sándwiches: sandwichito con queso crema, jamón y queso, mini *panini* de ensalada de pollo y mini *croissant* selva negra con queso manchego

Paquete: Coffee Break Deluxe

\$360

Café americano y/o descafeinado
Agua para té
Jarra de jugo natural de naranja
Agua natural y/o *spa water* (disponible en dispensador)
Variedad de refrescos en presentación de lata de 250ml
Coctel de frutas o tiritas de verduras (disponible en vaso biodegradable, cristalería o tazón de porcelana)

Pan dulce, a elegir 1 opción:

- Galletas de pasta fina
- Charola de empanadas (variedad)
- Mini pan dulce de la casa (variedad)
- Mini *waffles* con mermelada de fresa, zarzamora y frutos rojos, y miel de agave
- Mini *bisquet* con mantequilla y miel

Platillo en *buffet*, a elegir 1 opción:

- Paquete de tacos de harina de guisos mañaneros (4 piezas)
- Chilaquiles tradicionales Tec
- Mini burritos de deshebrada y chicharrón (3 piezas)
- Mini *croissant* con huevo, jamón de pavo y queso americano (2 piezas)
- *Toast* de salmón, jamón serrano y *capresse*

Incluye:

Montaje, equipo, mantelería y servicio en loza, cristalería y/o desechables biodegradables.

En todos los paquetes se incluyen agitadores, azúcar moscabado, edulcorante y crema líquida.

Módulo: Coffee Station

\$120

Café americano y/o descafeinado

Café *espresso*

Capuccino

Latte vainilla (caliente o frío)

Caramelo (caliente o frío)

Agua natural

Jugo natural de naranja

Variedad de refrescos en presentación de lata de 250 ml

En nuestros paquetes puedes solicitar el servicio en loza y cristalería.

Ayuda a nuestro medio ambiente y solicita tu servicio sostenible.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa de flores naturales, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

Paquetes para 4 horas de servicio.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.



II. DESAYUNOS

\$440

Menú 1

Coctel de frutas de temporada

Omelette relleno de carne seca y salsa italiana, acompañado de chilaquiles tradicionales Tec y frijoles refritos con queso fresco

Menú 2

Tiradito de frutas con yogur natural, granola y miel

Chilaquiles divorciados (rojos tradicionales Tec y verdes con pollo) acompañados de frijoles con queso fresco

Menú 3

Frutos rojos con yogur griego, avena y miel de agave

Combinación norteña: chilaquiles verdes, machacado y tamalito de chicharrón

Menú 4

Abanico de frutas con yogur griego y granola

Bisquet con huevo y pechuga de pavo al gratín, acompañado de papa al romero y espinacas salteadas con espárragos al olivo

Menú 5

Overnight con frutos rojos

Omelette de espinacas con salsa poblana, acompañado de *quiche* de poro y lonja de queso panela asado y nopal

Incluye:

Café americano y/o descafeinado, leche descremada, jugo natural de naranja, mini pan dulce, loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

III. COCINA INTERNACIONAL



A. AVE

\$495

Menú 1

Ensalada César

Medallón de pollo en salsa maní, acompañado de puré de vegetales al olivo y papa con pimientos y espinaca

Tartaleta de queso con manzana y nuez caramelizada

Menú 2

Crema de elote con cuitlacoche

Suprema de ave en salsa siciliana, acompañada de papa con champiñón al ajillo y calabacitas con pimientos al *grill*

Carlota de mango

Menú 3

Ensalada verde con espinacas y aderezo de cítricos

Rollo de ave con pistacho en salsa de chipotle, servido con arroz pilaf, espárragos con esencia de nuez y tomates *cherry*

Pastel de trufa de chocolate

Menú 4

Ensalada verde de lechugas con arúgula y vinagreta de pera y miel

Ave rellena en salsa poblana servida con puré de camote, calabacitas al *grill* y pimientos en aceite de albahaca

Soufflé de elote con salsa de vainilla

Menú 5

Caldo tlalpeño

Pechuga de pollo en salsa de 2 chiles, acompañada de arroz ancestral y vegetales al pesto

Cheesecake Oreo



B. RES

\$560

Menú 1

Ensalada de frutos rojos con vinagreta de fresa

Filete de res en salsa de champiñón frito, acompañado de papa *chateau* y espárragos a las finas hierbas

Pastel Ferrero

Menú 2

Ensalada de vegetales al *grill* con aceite de cilantro y jamón serrano, queso Cotija, nueces y olivas

Medallón de filete con costra de champiñones al ajillo y salsa de 3 quesos, acompañado de papa cendré y espárragos con tomates *cherry* salteados con *mousse* de albahaca

Tarta de plátano

Menú 3

Sopa de tortilla

Filete de res a la pimienta con salsa de pistache y cama de espinacas, juliana de hongos, espárragos y mini elote empanizado con queso parmesano

Mostachón de frutas de temporada

Menú 4

Ensalada tropical con aderezo de cítricos y mango

Dúo de filetes de res en salsa de pimienta y azafrán, acompañados de canasta filo con espinacas y vegetales al perejil y albahaca

Pastel de pistache con *toffee* de chocolate

Menú 5

Ensalada *capresse*

Corazón de *rib eye* al piquín, acompañado de papa al horno, calabaza, pimientos y espárragos asados

Crème brûlée con frutos rojos



C. PESCADOS Y MARISCOS

\$550

Menú 1

Ensalada princesa (*mix* de lechugas, elote tierno, nuez de la India, queso *mozzarella*, gajos de naranja, con vinagreta de miel)

Salmón en salsa de pistache, acompañado de puré de papa a las finas hierbas, espárragos y setas salteadas

Tiramisú con pipeta de carajillo

Menú 2

Dúo de cremas: calabaza de Castilla y champiñón con costra de queso parmesano

Bowl de salmón con salsa oriental sobre una cama de arroz y aderezo serrano, con vegetales al olivo

Mousse de chocolate

Menú 3

Crema de manzana con yogur

Filete de salmón en costra de pistache y parmesano acompañado de arroz pilaf con atado de vegetales

Tartaleta de crema de almendra

Menús dúo

\$590

Menú 4

Carpaccio de betabel con nuez caramelizada y queso de cabra, con vinagreta de frutos rojos y pera

Dúo de salmón en salsa de queso parmesano y corona de camarón con azafrán y cilantro, acompañado de puré de patata, pimientos y piñón

Mousse de frutas de la pasión

Menú 5

Ensalada Virginia con aderezo de yogur

Mar y tierra: camarón en salsa de azafrán y filete de res en salsa *shiitake*, acompañados de *soufflé* de pasta con pimientos, espárragos asados y *cherry* confitados

Brownie con helado de vainilla y salsa de cajeta con escarcha de nuez

Menú 6

Crema de manzana con yogur

Filete de salmón en costra de pistache y parmesano acompañado de arroz pilaf con atado de vegetales

Tartaleta de crema de almendra



Opciones veganas para platillo principal:

Opción 1

Portobello relleno de espinacas, gratinado con queso de almendra

Opción 2

Tofu empanizado en cama de vegetales y salsa pomodoro

Opción 3

Pimiento relleno de champiñones al vino blanco con espejo de espinacas

Opción 4

Brian de vegetales al olivo con pasta

Opción 5

Fajitas de *portobello* con pimientos

Opción 6

Tomate relleno de espinacas y queso de almendra, y aderezo de semilla de girasol

Opción 7

Teppanyaki de *portobello* y vegetales

Opción 8

Bowl de quinoa con croquetas veganas, aguacate y vegetales

Opción 9

Bowl de arroz ancestral con escalopas de hongo y vegetales al olivo

Postres veganos:

Opción 1

Strudel de manzana

Opción 2

Mousse de chocolate de tofu

Opción 3

Peras al vino tinto

Opción 4

Manzanas al vino blanco

Opción 5

Filo con frutos secos

Opción 6

Natilla de nuez de la India

Incluye:

Variedad de refrescos, café americano y/o descafeinado, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

IV. COCINA MEXICANA



Disfruta de nuestras recomendaciones del chef.

Botana al centro de la mesa (precio por plato fuente para 5 personas):

Fideo seco con queso, chorizo norteño y salsa cremosa de aguacate **\$125**

Guacamole, frijoles con veneno, tostaditas y totopos **\$185**

Papa asada, gratinada con queso amarillo y tocino **\$220**

Elotitos empanizados con mayonesa y chipotle **\$235**

Aguachile de *rib eye* **\$395**

Tostaditas de atropellado **\$395**

A. REGIONAL

\$550

Menú 1

Ensalada mexicana

Arrachera a la tampiqueña, acompañada de rajas con queso, enmoladas y guacamole

Tarta de calabaza con salsa de maní

Menú 2

Sopa de tortilla

Suprema de ave en salsa de naranja acompañada de arroz blanco con maní y verduras de la estación

Flan napolitano

Menú 3

Crema poblana con esquite de elote y epazote

Pescado en salsa de mole banco sobre cama de elote, acompañado de calabaza y zanahoria al *grill*

Churros en salsa de cajeta

Menú 4

Ensalada Montemorelos

Filete de res con salsa de achiote y tequila, acompañado de papitas torneadas, espárragos y pimientos braseados

Esfera frita de arroz con leche y salsa inglesa

Menú 5

Frijoles charros

Corazón de *rib eye* a la parrilla, acompañado de vegetales al *grill* y papa al horno

Pan de elote con helado de frambuesa

Incluye:

Tortillas, fuente de salsas (piña con habanero, pico de gallo y encurtido), limones, variedad de refrescos, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.



B. CAZUELAS Y ANTOJITOS

\$390

Guisos

Cortadillo de res
Cerdo al pastor
Chicharrón en salsa
Cochinita pibil
Fajitas de pollo con pimientos
Queso fundido con rajas

Antojitos

Enchiladas
Tostaditas de pollo, picadillo y salpicón
Sopes de picadillo o pollo en mole
Quesadilla de flor de calabaza, espinacas o cuitlacoche
Tacos dorados (res y veganos)

Complementos

Arroz
Frijoles refritos
Papas con zanahoria
Ensalada mixta

Incluye:

La selección de 1 guiso, 1 antojito y 2 complementos. Además de tortillas, salsas, limones, dulces mexicanos, variedad de refrescos, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.
La solicitud mínima de servicio es para 20 personas.

V. SERVICIOS EN BARRA TIPO BUFFET



A. Módulo Chilaquiles Tec Express

\$255

Presentamos nuestro nuevo concepto para disfrutar de los chilaquiles tradicionales Tec.

Sabor y tradición en nuestro módulo móvil, que incluye:

Selección de salsa: chilaquiles tradicionales (rojos) o verdes

Selección de totopo: maíz o con nopal

Selección de queso: tradicional o vegano

Selección de *toppings* calientes: pollo, chicharrón y tocino

Selección de *toppings* fríos: crema, guacamole, queso fresco y salsa picante

B. Módulo Prepara tu Bagel

\$240

Nuevo concepto recomendado para incluir en tus eventos.

Módulo Prepara tu Bagel con la selección de lo siguiente:

Tipo de *bagel*: tradicional, granos e integral

Tipo de aderezo: queso crema, variedad de sabores

Carnes frías: jamón de pavo, pechuga de pavo, *roast beef*, jamón serrano y selva negra

Quesos: manchego, *mozzarella* y americano

Ensalada: lechuga sangría, espinacas y arúgula

C. Barra de empanadas argentinas

\$375

Empanadas argentinas: tradicional (res), espinacas con queso, jamón y queso

Ensalada gaucha

Cheesecake tradicional

D. Taquiza

\$395

Tacos de alambres de res (carne, tocino, pimienta y cebolla)

Tacos al pastor (cerdo)

Tacos de queso con rajas

Ensalada de repollo y pico de gallo

Flan napolitano tradicional

E. Barra de pastas

\$450

Variedad de pastas: *rigatoni*, *fetuccini* y espagueti

3 opciones a elegir:

A la Diana (pollo)

A la boloñesa (res)

A la carbonara (tocino, champiñón y parmesano)

A la diablo (camarón)

A la jardinera (calabacita, zanahoria y pimientos)

Complementos para pastas (ensaladas):

1 opción a elegir:

Ensalada César: con parmesano, crotones y aderezo César

Ensalada del Chef: con jamón, tomate, queso y pimientos

Postre: *mousse* de frutos rojos

Bebidas: agua natural de pepino con limón, variedad de refrescos, agua natural y mineral

F. Barra de ensaladas

\$575

Variedad de lechugas: orejona, romana, sangría y espinacas

Vegetales: zanahoria, elote, calabacita, brócoli, germen de alfalfa, champiñones y tomate

Frutos secos: cacahuates, almendras, nuez de la India y nuez caramelizada al *brandy*

Queso rallado: americano, panela, crotones y parmesano

Fuerte (3 opciones a elegir): pollo a la plancha, camarón, fajitas de arrachera y queso empanizado

Vinagretas/aderezo: italiano, Mil Islas, César, vinagreta chimichurri, aceite de oliva, vinagre balsámico, chiles en vinagre, salsa picante y limones

Postre: flan napolitano tradicional

Bebidas: agua natural de pepino con limón, variedad de refrescos, agua natural y mineral

G. Barra regional

\$595

Incluye:

La selección de 1 entrada, 2 platillos principales, 2 complementos y 1 postre.

Entradas:

Caldo tlalpeño

Sopa de tortilla

Crema Conde

Ensalada mexicana: espinacas, queso panela, almendra, tomate *cherry*, tortilla frita y chile guajillo tostado, con vinagreta de *chalot*

Platillos principales:

Rib eye

New York

Arrachera

Fajitas de pollo con pimientos

Queso asado

Fajitas de *portobello*

Complementos:

Nopalitos asados

Papa asada

Cebolla asada y chiles toreados

Guacamole y totopos

Quesadillas

Salchicha polaca

Postres:

Pan de elote

Tartaleta de nuez

Mousse de gloria

Dulces regionales

Observaciones:

Precios por persona.

Incluye servicio, mobiliario para el montaje de estación tipo *buffet*.

La solicitud mínima de servicio es para 20 personas.



VI. BOX LUNCH

Menú 1	\$210	Menú 10	\$310
Ensalada César con pollo y queso parmesano Pastelito de zanahoria		<i>Poke bowl</i> de pollo Lingote de trufa de chocolate	
Menú 2	\$210	Menú 11	\$310
Ensalada de pollo, uvas y manzanas, acompañada de espinacas, nueces y queso parmesano, con vinagreta de finas hierbas <i>Brownie</i>		<i>Poke bowl</i> de salmón o camarón Pay de limón tradicional	
Menú 3	\$210	Menú 12	\$335
Ensalada de pasta con aderezo de serrano, jamón de pavo y aceitunas sobre una cama de lechugas mini <i>Mousse</i> de frutos rojos		<i>Bowl</i> de ensalada verde con vegetales al <i>grill</i> y fajitas de res, acompañado de aderezo <i>ranch</i> Carlota de frutos rojos	
Menú 4	\$210	Menú 13	\$335
<i>Croissant</i> de carnes frías (pechuga de pavo, selva negra y quesos panela y manchego), con ensalada verde <i>Cheesecake</i> tortuga		Ensalada verde con aderezo <i>ranch</i> Pepito de arrachera con pimientos y queso, acompañado de papa galeana y guacamole Pastel de mango	
Menú 5	\$210	Menú 14	\$335
<i>Panini</i> de pechuga de pavo y tomate al pesto, acompañado de pasta fría con aderezo de <i>kale</i> Pastelito de vainilla con frutos rojos		<i>Panini</i> de <i>roast beef</i> con pechuga de pavo y queso <i>mozzarella</i> , acompañado de ensalada de frutos y aderezo de mango <i>Soufflé</i> de elote sobre salsa de vainilla	
Menú 6	\$285	Menú 15	\$335
Burrito Borrego con papa en gajo sazonada y queso <i>cheddar</i> Tarta de nuez		<i>Panini</i> de pierna de selva negra y jamón serrano, con aderezo de tomate seco, acompañado de ensalada de arúgula y lechugas, con aderezo de chipotle con aceituna <i>kalamata</i> Mostachón de frutas de temporada	
Menú 7	\$285		
<i>Panini</i> de atún a los 3 quesos, acompañado de ensalada César con crotones y espinacas Mostachón de almendras y fruta			
Menú 8	\$285		
<i>Panini</i> de pollo al <i>grill</i> (pechuga de pollo marinado, queso panela, lechuga y tomate), acompañado de ensalada alemana Flan napolitano			
Menú 9	\$285		
Hamburguesa de <i>rib eye</i> con cebolla caramelizada y mini pepinillo, con papa <i>crisscut</i> <i>Brownie</i> dúo con queso			

Incluye:

Servicio de entrega en desechables.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

VII. COCTEL



Precotización* de paquetes para servicio tipo coctel

Opción 1. (Fríos: 6 piezas por persona)

Incluye la selección de lo siguiente: 2 brochetas (bloque 1)
+ 2 canapés fríos (bloque 3)
2 postres (bloque 7)

Precio por persona: \$290

Opción 2. (Fríos y calientes: 8 piezas por persona)

Incluye la selección de lo siguiente: 2 brochetas (bloque 1)
+ 2 canapés fríos (bloque 3)
2 bocadillos calientes (bloque 5)
2 postres (bloque 7)

Precio por persona: \$340

Opción 3. (Fríos y calientes: 8 piezas por persona)

Incluye la selección de lo siguiente: 2 brochetas (bloque 2)
+ 2 canapés fríos (bloque 4)
2 bocadillos calientes (bloque 6)
2 postres (bloque 8)

Precio por persona: \$450

Bebidas para estas opciones: Coca-Cola variedad, agua de pepino con limón y agua natural y mineral.

* Por definir número de personas, horario, requerimientos de equipo y tipo de servicio deseado.

A. BOCADILLOS SALADOS

Brochetas

Bloque 1 (frías)

- Canapé de pechuga de pavo con pepino
- 3 quesos y uvas
- Perla de queso con nueces y arándanos
- Brocheta de fresa con jamón de pavo y salsa *hoisin*
- Brochetas de uva, coco y nuez
- Brochetas de carnes frías

Bloque 2 (calientes)

- De res con pimientos
- De camarón con piña al *grill*
- De camarón con aderezo serrano
- De pollo y vegetales al *grill*
- De salmón con salsa de vino blanco
- De ensalada César con pollo

Canapé

Bloque 3

- *Toast capresse* con tomate *cherry*
- *Toast* de queso crema con arándano e higo
- Canapé de chilorio con salsa de frutos rojos y chipotle
- Empanada de espinacas con queso
- *Toast* de jamón de pechuga de pavo con espárragos
- Mini bigote de jamón ahumado y manchego
- *Sushi* de camarón, salmón o atún, con pepino, mango, aguacate y queso crema

Bloque 4

- *Toast* de salmón ahumado
- *Toast* de jamón serrano con *dip* de queso y tomate seco
- Mini *croissant* de *roast beef*
- Mini bigote de queso de cabra con salami
- *Croissant* de selva negra
- Canapé de *mousse* de salmón ahumado con alcaparra
- Chile piquillo relleno de atropellado
- Tiradito de salmón ahumado
- Brocheta de salmón con costra de pistache

B. BOCADILLOS CALIENTES

Bloque 5

- Taquitos de harina (deshebrada, chicharrón y queso con rajas)
- Mini burritos de chilorio, chicharrón y carne deshebrada
- Mini empanada argentina y queso con jamón

Bloque 6

- Tamalitos oaxaqueños de champiñones, carne deshebrada, chicharrón, pollo y queso con rajas
- Lanceta de *rib eye* al piquín
- Mini hamburguesa de *rib eye*
- Mini peneque de chicharrón, chilorio o camarón
- Mini *hot dog*, con *toppings*: queso, papita quebrada, tomate, cebolla y jalapeño
- Banderilla de *tender* de pollo con salsa Red Hot

C. BOCADILLOS DULCES

Bloque 7

- Mini tartaleta de almendra
- Mini *brownie* de chocolate con nevado de frambuesa
- Mini *cheesecake* cubierto de chocolate
- Quequito mini de zanahoria y plátano
- *Brownie* de chocolate con maíz y arroz inflado
- Pastelito de zanahoria con *frosting* y escarcha de nuez
- Pastelito de 3 leches
- Mini pastel de trufa de chocolate
- Vasito de *pay* de limón
- Vasito de *mousse* con frutas de la pasión
- *Choux* de *craquelin* relleno de crema inglesa

Incluye:

Servicio, loza, plaqué, mantelería, servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, traslados fuera del campus; en horarios de lunes a viernes después de las 20:00 horas, sábado después de las 13:00 horas, domingo y días festivos.

Observaciones:

Precio por persona.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Para los bocadillos salados o dulces se recomienda considerar de 6 a 8 piezas por persona.

Bloque 8

- Mostachón de fruta de temporada
- Tiramisú
- Mini-Ferrero
- Mini *soufflé* de elote
- Mini *cheesecake* tortuga
- Lingote de trufa de chocolate
- *Mousse* de yogur griego con frutos rojos y miel de agave
- *Mousse* de fruta de la pasión
- Mini tartaleta de fruta de temporada y nuez
- Fresa cubierta con chocolate blanco y oscuro
- *Cake pops* y *brownies*
- Pastelito de pistache con *toffee*

D. BOCADILLOS VEGANOS

- Brochetas de ensalada *capresse* con queso vegano y aderezo de girasol
- Lanceta de ensalada César con queso de almendra
- Lanceta de 3 quesos con fresas
- Champiñón relleno de espinacas
- *Dolmades* rellenos de arroz con frutos secos
- Rollo de nopal con queso de almendra
- Papita rellena con champiñón al ajillo
- Vasito de *mousse* de chocolate (tofu) con frutos rojos

VIII. PRODUCTOS EN CHAROLA

Disfruta de nuestra selección de bocadillos en presentación de charola para 10 personas.

Presentación de entrega para llevar con formato: Pick Up Campus Monterrey.

Charola de quesos y carnes frías

\$750

Exquisita combinación de finos quesos y carnes frías:

Pechuga de pavo, salchichón de bola de cerveza, salami tipo Génova y jamón serrano

Queso *emmental*, *mozzarella* con pimienta, queso ranchero y queso Chihuahua

Acompañados de ate, frutas y nueces mixtas

Charolas con 20 piezas de opciones frías:

Charola de marinatas/bollitos de carnes frías

\$400

Charola de marinatas/bollitos de ensalada de pollo

\$500

Charolas con 20 piezas de opciones calientes:

Mini empanadas argentinas

\$550

Charola mixta con mini burritos de chilorio y deshebrada

\$650

Mini hamburguesas de res

\$700

Pasteles para 12 personas:

Cheesecake con fresas

\$480

Red velvet

\$500

Mostachón con frutas

\$550

Zanahoria

\$580

Ferrero Rocher

\$580

Pagos:

1. Para liquidar el evento a través de **transferencia interna de cuenta**, el servicio se cobrará al **tercer día** posterior a la cuenta que se proporcionó en la solicitud.
2. Para **pagos externos**, realizar el pago a través del portal **catalogodeservicios.itesm.mx** para generar una ficha de depósito y hacer el pago en caja o una transferencia bancaria. Una vez hecho el pago, se requerirá enviar el comprobante al correo electrónico **servicios.especiales.mty@itesm.mx**.
3. Cuando los eventos sean **fuera de las instalaciones de Campus Monterrey**, se cobrará un **porcentaje adicional** al costo del evento, por concepto de flete.
4. Cualquier **cambio en la solicitud**, después de confirmado el evento, estará sujeto a **disponibilidad**. Los gastos extras en que se incurran tendrán que ser liquidados por el cliente o la clienta.

Cancelaciones:

El servicio contratado podrá ser cancelado total o parcialmente vía correo electrónico de **3 a 5 días hábiles** antes del evento, con un cargo del **30%** del precio del servicio. De **1 a 2 días** previos, el cargo será del **100%**.

Todo lo que no esté estipulado en estas políticas quedará sujeto a consulta de Servicios Especiales.

Cualquier duda y/o sugerencia, favor de enviarla a la cuenta de correo electrónico **servicios.especiales.mty@itesm.mx** o vía WhatsApp al **81 1799 4442**.

TEC
FOOD

servicios.especiales.mty@itesm.mx

