**MENU CATERING**

**CANAPES**

Elige 5 de las siguientes opciones:

* **Rollos de Aguacate**. wonton con aguacate, cilantro, jitomate deshidratado y cebolla morada con salsa de tamarindo
* **Polenta** asada con morrón, parmesano y pesto
* **Tacos de Atún** sellado sobre tortilla de jícama con soya y espuma de wasabi
* **Mini Souvlaki** (brochetitas) de pollo, res o borrego marinadas en yogurt y hiervas finas
* **Quesadilla Brie** queso brie, mango y salsa de piña
* **Rollos de Pechuga de Pollo** rellena con espárragos y prosciutto con salsa de morrón amarillo
* **Albóndigas Griegas** con salsa de tomate y albahaca
* **Alcachofas Rellenas** con queso parmesano
* **Dátiles Rellenos** con queso parmesano, envueltos con tocino
* **Mini Pizzas**, variedad
* **Spanakópita** empanadas de hojaldre rellenas de espinaca y queso feta
* **Tirópita** empanada de hojaldre rellenas de queso feta y parmesano
* **Crostini Caprese** crostinis con rodaja de jitomate, mozzarella fresco y albahaca
* **Dolmadakia** (hojas de parra rellena) vegetarianas: arroz y especias y salsa de limón
* **Dolmadakias** (hojas de parra rellena) de carne molida y salsa de limón
* **Bruschetta** crostinis con tomate, albahaca, ajo, aceite de olivo, sal, pimienta
* **Tzatziki Dip**(yogurt, pepino, menta, ajo), con pan pita crujiente
* **Hummus Dip** (garbanzo, tajini, ajo, limón, aceite de olivo), con pan pita crujiente

**$180.00 pesos por persona + 15% servicio**

**CENA**

**CENA 3 TIEMPOS**

(SELECCIÓN DE PLATO FUERTE POR INVITADO POR ADELANTADO)

**SOPAS**

Crema de elote y morrón asado

Crema de Calabaza

Avgolemono (sopa de Limón con arroz)

Crema de zanahoria con jengibre

Sopa de Tortilla

Gazpacho: tomate, pepino, pimiento, cebolla, ajo, aceito de olivo

**ENSALADAS**

**Coco’s:** Lechugas mixtas, betabel, mango, almendras, queso de cabra, vinagreta de guayaba

**Griega:** Lechugas mixtas, pepino, morrón, cebolla morada, kalamatas, queso feta

**Coco’s Cesar:** Lechuga romana, albahaca, pepitas, crotones, aderezo cesar

**Espinaca:** fresas, nuez, cebolla morada, queso gorgonzola, vinagreta de mostaza

**Pera y Nuez:** lechugas mixtas, rebanadas de pera, nuez, queso gorgonzola**,** vinagreta de balsamico

**APERITIVOS**

(Agregue aperitivo a la cena por $80 pesos adicionales)

**Carpaccio de Betabel:** laminas de parmesano, arrúgala, aceite de olivo

**Carpaccio de Res:** laminas de parmesano, arrúgala, aceite de olivo

**Mejillones:** salsa de vino blanca, tomate, ajo, albahaca

**Berenjena:** salsa de tomate, ajo, albahaca

**Panela asada:** sobre cascara de papa, salsa tomatillo, cilantro

**PLATO FUERTE**

Elegir 1 opción de Mar y 1 opción de Tierra

**MAR**

**Camarones Raicilla:** bañados con salsa cremosa de raicilla

**Camarones Rojos:** marinados en paprika y jugo de naranja

**Huachinango Verde:** cubierto con panela gratinada y Salsa de Tomatillo

**Dorado Avellana:** filete cubierto con costra de avellana, salsa de mango y leche de coco

**Atún Sellado:** costra de 3 pimientas, sobre jícama asada, salsa de miel, serrano & jengibre

**Chile Relleno:** relleno con camarón, champiñón y queso, cubierto con salsa rosa

**TIERRA**

**Pollo Friccasse:** sobre fideos chinos, alcachofa, alcaparras, ajo y salsa de limón

**Pollo Ayotli:** pechuga rellena con flor de calabaza, queso de cabra cubierto con salsa de tamarindo

**Filete Mejica:** Medallón de res sobre lasaña de elote, nopal y panela cubierto con salsa de 8 chiles asados

**Cerdo en Ciruela:** filete cubierto con salsa de ciruela y cereza,

**Chile en Nogada:** relleno con carne molida de cerdo & fruta variada cubierto con salsa de nueces

**POSTRE**

**Pastel Triple Chocolate** con salsa de moras

**Crepas de Chocolate** rellenas de queso mascarpone & moras

**Mango Caramelizado** con helado de coco

**Peras Escalfadas** al Vino Tinto

**Pay de Limón**

**Baclava** capas de pasta hojaldre relleno de nuez

**$320.00 pesos por persona + 15% servicio**

**OPCION BUFET**

**TEMAS:**

**MEXICANO / ITALIANO / GRIEGO / LATINO-ASIATICO**

Ofrecemos 3 opciones de combinaciones para cenas buffet. Elija el estilo de su preferencia y platillos ofrecidos en el menú de esa categoría y los platillos del mismo menú.

**Opción 1:**

2 Ensaladas, 2 Platillos Principales, 2 Guarniciones, 2 Postres

**$ 320 + 15 % Servicio**

**Opción 2:**

2 Ensaladas, 3 Platillos Principales, 3 Guarniciones, 2 Postres

**$ 370 + 15 % Servicio**

**Opcion 3:**

 2 Ensaladas, 4 Platillos Principales, 3 Guarniciones, 3 Postres

**$ 420 + 15 % Servicio**

**SERVICIO DE BEBIDAS Y BAR**

Todas las bebidas alcohólicas serán proporcionadas por Coco’s Kitchen. No permitimos que las bebidas sean proporcionadas por empresas ajenas a la nuestra. Se hará un cargo adicional por descorche si ustedes proporcionan su alcohol y un 15% de servicio será agregado a los servicios de bar. En caso que Coco’s Kitchen no está proporcionando las bebidas, un Cantinero por cada 50 personas es nuestra sugerencia y la cuota por bartender es de $500.00 por cada hora de servicio.

**E S P U M O S O S Y C H A M A G N E S**

Vino Espumoso / Louis Perdrier / Francia **$390.00**

Vino Espumoso Altas Cumbres, Extra Brut, Argentina **$550.00**

Moet Chandon Champagne, Grand Brut, Francia **$1,300.00**

Veuve Clicquot / Brut / Francia **$1,300.00**

**bara libre**

**NACIONAL**

2 Horas - $170 por persona

3 Horas - $230 por persona

4 Horas - $290 por persona

5 Horas - $360 por persona

Tequila Jose Cuervo o Vodka, Cerveza: Corona, Pacifico, Refrescos, Agua, Jugos & Hielo

**NACIONAL #2**

2 Horas - $210 por persona

3 Horas - $275 por persona

4 Horas - $348 por persona

5 Horas - $410 por persona

Tequila Jose Cuervo, Cerveza: Corona, Pacifico, Vino Blanco & Tinto, Sodas, Agua, Mixes & Hielo

**ESTANDAR**

2 Horas - $240 por persona

3 Horas - $330 por persona

4 Horas - $400 por persona

5 Horas - $450 por persona

6 Horas - $520 por persona

Absolut Vodka, Gin Beffeater, Whiskey Dewar’s, Ron Bacardi Blanco, Tequila Jose Cuervo, Cerveza: Corona, Pacifico, Vino Blanco & Tinto, Sodas, Agua, Mixes & Hielo

**PREMIER**

2 Horas - $289 por persona

3 Horas - $396 por persona

4 Horas - $490 por persona

5 Horas - $549 por persona

6 Horas - $589 por persona

Absolut Vodka (Blue, Citrón, Mandarín, Vainilla), Jack Daniel Bourbon, Beefeater Gin Captain Morgan Ron, Bacaradi Ron Obscuro, Johnny Walker Red, J & B Scotch Whiskey Jose Cuervo 1800, Sambuca, Cerveza – Corona, Pacifico, Negro Modelo & Modelo Light, Vinos Premium Chilenos, Sodas, Jugos, Mixer, Hielo

**TOP**

2 Horas - $439 por persona

3 Horas - $612 por persona

4 Horas - $768 por persona

5 Horas - $890 por persona

6 Horas - $990 por persona

Belvedere Vodka, Grey Goose, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Anejo Ron, Johnnie Walker Black, Chivas Blended Scotch Whiskey, Glenlevit Single Malt Scotch, Don Julio Reposado Tequila, Gran Mariner, Courvoisier Premium Beers: Heineken, Amstel Light & Fine Selection of Mexican (cases only), Premium Wines: Argentina, Australia, California, Chile, French, Italian, Sodas, Jugos, Mixers & Hielo

**CONDITICIONES DE SERVICIOS**

El acuerdo de servicios en la parte inferior confirman que COCO’S KITCHEN se compromete a cumplir con los servicios especificados en la presente cotización dirigido al CLIENTE. Cada cambio efectuado a la cotización será aprobada por el CLIENTE y por un representante de de COCO’S KITCHEN con 30 días de anticipación como mínimo

El número de invitados deben ser garantizados y confirmados treinta (30) días antes de fecha del evento y no pude ser reducido después de esta fecha para las detalles de facturación y cobro final. En caso de necesidad de incrementar el número de personas durante el transcurso de 30 días antes del evento, COCO’S KITCHEN se compromete ajustarse según sean las necesidades, y los cargo serán ajustados. El CLIENTE será responsable de cumplir con los pagos necesarios para cubrir productos adicionales y servicios e incremento de cantidad de personal en el servicio.

El CLIENTE también será responsable de cubrir los gastos de cualquier perdida y/ o daño de equipo causado por sus invitados

Un 15% de servicio es incluido a todos los alimentos y bebidas consumidos.

**PAGOS**

**TÉRMINOS DE PAGO:**

* 30% al firmar contracto (no reembolsable)
* 50% Adicional (Total 80%) 30 días antes de evento (no reembolsable)
* 20% Faltante no más tarde de 10 días antes del evento
* 5% Cargo Adicional se aplicara por pago con Visa o Master Card
* 3% Cargo Adicional en Pagos por Pay Pal -