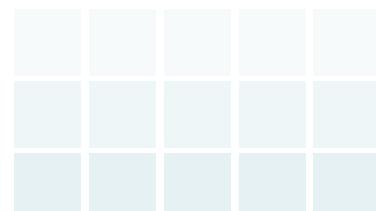




KIT BANQUETES 2026



 **EXPO**
GUADALAJARA®



Desayunos

A

KIT BANQUETES 2026

Jugos (1 opción a elegir).**Naranja.****Verde.****Entrada (1 opción a elegir).****Cóctel de fruta con un toque de jugo de naranja y granadina.**

Cubos de piña, melón, sandía y papaya, macerados en un jarabe de jugo de naranja y granadina.

Plato de fruta con yogurt.

Rebanadas de fruta de temporada (sandía, piña, papaya y melón) acompañada de yogurt.

Platillo principal (1 opción a elegir / incluye 2 guarniciones).**A base de huevo.****Omelette en salsa cremosa al chipotle.**

Omelette relleno con jamón de pavo y queso Gouda, bañado con una salsa elaborada a base de mantequilla, harina de trigo, leche y un toque de chile chipotle.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Omelette de champiñones.

Omelette relleno de champiñones, espinacas y queso, bañado con una salsa a base de jitomate, cebolla, ajo y epazote.

Guarnición: Papa Hash brown y brocheta de panela con jitomate.

Omelette de flor de calabaza.

Omelette relleno de flor de calabaza, calabacitas, granos de elote y queso, bañado con una salsa de jitomate y un toque de crema.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Huevos revueltos con jamón.

Huevos revueltos con jamón de pavo, cocinado en aceite, decorados con gajo de jitomate y perejil.

Guarnición: Papa a la lionesa y canasta de tortilla con frijoles negros fritos.

Huevos revueltos con tocino a la mexicana.

Huevos revueltos con cebolla, jitomate, chile serrano y trozos de tocino frito, cocinado en aceite, decorados con gajo de jitomate y perejil.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa Hash brown.

A base de chilaquiles.

Chilaquiles en salsa pasilla con pollo.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile pasilla, ajo, jitomate y cebolla, coronados con pollo guisado en salsa roja, crema, queso cotija y cebolla fresca, decorados con gajos de jitomate y perejil.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Chilaquiles en salsa roja con pollo.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile guajillo, jitomate y ajo, coronados con pollo guisado en salsa roja, crema, queso cotija y cebolla fresca, decorados con gajos de jitomate y perejil.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Otras opciones.

Enfrijoladas Tapatías.

Tortillas de maíz pasadas ligeramente por aceite, rellenas con una mezcla a base de huevo revuelto, queso gouda y cebolla fresca, bañadas con un adobo cremoso a base de chile mirasol, jitomate, crema y epazote fresco.

Guarnición: Papa a la lionesa y brocheta de panela con jitomate.

Puntas de res en salsa de jitomate tatemado.

Trozos de pierna de res cocinados a la cazuela y cocinados en una salsa a base de jitomate asado, cebolla, ajo y cilantro, con un toque de chile güero y jalapeño fresco.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa Hash brown.

Huevos revueltos con champiñones.

Huevos revueltos con champiñones fileteados y cocinados en aceite, decorados con gajos de jitomate y perejil.

Guarnición: Papa Hash brown y brocheta de panela con jitomate.

Chilaquiles en salsa verde con pollo.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de tomate verde, cilantro, cebolla y ajo, coronados con pollo guisado en salsa roja, crema, queso cotija y cebolla fresca, decorados con gajos de jitomate y perejil.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Crepas del jardín.

Crepas rellenas con una mezcla de calabaza, papa, espinaca y queso Gouda, bañadas con una salsa rosa a base de salsa bechamel y pimiento morrón rojo.

Guarnición: Papa Hash brown y brocheta de panela con jitomate.

Enchiladas verdes con pollo al gratín.

Tortillas de maíz pasadas ligeramente por aceite rellenas con pechuga de pollo deshebrado, cocinado al sartén con jitomate, cebolla y ajo, bañadas con salsa de tomate verde, cubiertas con queso Gouda gratinado.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y brocheta de panela con jitomate.

Puntas de pierna de res a la criolla.

Trozos de pierna de res cocinados a la cazuela, en una salsa a base de recaudo de jitomate con pimiento morrón, ajo y cebolla con un toque de mejorana.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa a la lionesa.

Burritas con huevo y bistec con salsa pasilla.

Burritas de tortilla de harina rellenas con una mezcla a base de huevo, mezclado con queso mozarella y trozos de bistec de res en salsa asada de chile pasilla y tomate verde.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos y papa Hash brown.

Incluye pan dulce y café americano.

Condiciones del servicio.

- 1-** Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2-** El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3-** Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas.
- 4-** El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5-** Si se requiere que el menú se sirva intercalado con dos menús diferentes, se cobrará un 10% extra sobre el precio de lista.
- 6-** Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7-** El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Desayunos
A

\$425.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 25.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Desayunos

B

KIT BANQUETES 2026

Jugos (1 opción a elegir).

Naranja.

Verde.

Betabel con piña.

Naranja con zanahoria y manzana.

Licuado energético.

Mezcla a base de leche de almendras con fresa, plátano y granola.

Entrada (1 opción a elegir).

Yogurt griego con frutos del bosque.

Vaso con yogurt griego, fresa, moras azules, zarzamora, frambuesa y un toque de miel de abeja.

Torres de fruta fresca.

Papaya, melón, sandía y piña, cortadas en forma de torre, acompañadas de una gelatina suave a base de leche y fresa, decorada con uvas, kiwi, fresa o fruta de temporada y un toque de salsa de durazno.

Pudín de chía en leche de coco.

Chía hidratada en leche de coco con trozos de papaya, fresa y melón, endulzada con miel de abeja.

Pan francés con machacado de frutas.

Tradicional pan francés capeado en huevo cocinado a la plancha con un toque de mantequilla, rebozado en azúcar y canela, presentado con un machacado de frutas de temporada, papaya, pera, plátano y piña.

Plato de fruta con gelatina de durazno, queso cottage y salsa de plátano al coco.

Melón, sandía, papaya y piña con gelatina de durazno, queso cottage y couli de plátano con coco.

Platillo principal (1 opción a elegir / incluye 2 guarniciones).

A base de res, cerdo o pollo.

Aporreadillo de arrachera y huevo en salsa arriera.

Trozos de arrachera a la parrilla, mezclados con huevo revuelto, cocinados con un poco de aceite a la cazuela, en una salsa a base de recaudo de jitomate con chile jalapeño, ajo y cebolla, con un toque de mejorana.

Guarnición: Papas a la mexicana y canasta de tortilla con frijoles negros fritos.

Puntas de filete de res al chipotle.

Trozos de filete de res, cocinados a la cazuela, en una salsa a base de jitomate con ajo, cebolla, cilantro y chile chipotle.

Guarnición: Chilaquiles verdes y canasta de tortilla con frijoles negros fritos al epazote.

Fajitas de pollo en salsa de jitomate tatemado.

Trozos de pechuga de pollo cocinados a la plancha con tocino, champiñones y cebolla, en salsa de jitomate tatemado a la cazuela.

Guarnición: Papa Hash brown y canasta de tortilla con frijoles negros fritos al epazote.

A base de huevo.

Omelette Alaska.

Omelette relleno con trozos de salmón fresco, calabaza, chayote, zanahoria, elote en granos y ajo salteados en mantequilla, mezclado con queso gouda, bañado con una salsa de jitomate y albahaca fresca.

Guarnición: Papa a la lionesa y brocheta de panela con jitomate deshidratado.

Omelette de claras con espárragos.

Omelette de claras, relleno con espárragos, jitomate deshidratado y panela, bañado con una salsa de zanahoria cremosa.

Guarnición: Papa Hash brown, col blanca y espinaca salteada.

Omelette de requesón.

Omelette relleno con requesón, espinacas y jitomate asado, bañado con una salsa a base de plátano macho y cacahuate tostado.

Guarnición: Papas a la mexicana y jitomate deshidratado con panela.

Omelette de claras con champiñones.

Omelette de claras relleno de champiñones, espinacas y panela, bañado con una salsa cremosa de queso.

Guarnición: Papa Hash brown y brocheta de nopal con jitomate deshidratado.

Omelette de queso de soya.

Omelette relleno de queso de soya, calabazas y papa, bañado con una salsa de achiote.

Guarnición: Chilaquiles verdes y frijoles negros fritos al epazote.

A base de chilaquiles.

Chilaquiles en salsa pasilla con arrachera.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile pasilla, acompañados de trozos de arrachera parrillada.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos, queso cotija, aguacate fresco y panela.

Chilaquiles en salsa roja con filete de res.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile guajillo y trozos de filete de res a la parrilla.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos, queso cotija, aguacate fresco y panela.

Chilaquiles en salsa verde con filete de res.

Totopos de maíz cocinados en una salsa de chile guajillo y trozos de filete de res a la parrilla.

Guarnición: Canasta de tortilla con frijoles negros fritos, queso cotija, aguacate fresco y panela.

Otras opciones.

Enfrijoladas Jaliscienses.

3 enfrijoladas rellenas con pechuga de pollo en trozos a la parrilla, jitomate, cebolla y chile güero, gratinadas con queso gouda, bañadas con salsa de frijol peruano y crema fresca, con una lluvia de chorizo ranchero.

Guarnición: Papas a la mexicana, gajo de aguacate y jitomate fresco.

Burritas con chilorio de cerdo a la mexicana.

2 burritas de tortilla de harina rellenas con carne de cerdo en chilorio, cocinado al sartén con jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano, ajo y queso rallado, presentadas con un toque de salsa de tomate verde.

Guarnición: Papas a la lionesa, gajo de aguacate y jitomate fresco.

Crepas a la reina.

3 crepas rellenas con espárragos, champiñones, pollo y un toque de bechamel, bañadas con salsa de queso.

Guarnición: Papa Hash brown y brocheta de panela con jitomate.

Burritas norteñas de machaca y huevo a la mexicana.

2 burritas de tortilla de harina rellenas con un guisado hecho a base de machaca de res y salsa mexicana.

Guarnición: Canasta de maíz con frijoles fritos, queso cotija, aguacate fresco y panela.

Condiciones del servicio.

- 1-** Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2-** El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3-** Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas.
- 4-** El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5-** Si se requiere que el menú se sirva intercalado con dos menús diferentes, se cobrará un 10% extra sobre el precio de lista.
- 6-** Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7-** El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Desayunos
B

\$511.00 **+IVA**

Precio por persona, mínimo 25.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Desayunos

Buffet

KIT BANQUETES 2026

Jugos (todas las opciones incluidas).

Naranja.

Verde.

Toronja.

Frutas, yogurt y cereales (todas las opciones incluidas).

Queso cottage.

Yogurt (natural, fresa y light).

Granola.

Cereales (All Bran y Corn Flakes).

Avena fría preparada.

Variedad de frutas frescas de temporada.

Platillos calientes (6 opciones a elegir).**Huevos norteños.**

Huevos revueltos mezclados con machaca y salsa mexicana.

Omelette con queso, espinacas y champiñones.

Relleno de queso gouda, champiñón y espinaca, bañado con salsa de jitomate y epazote.

Huevos revueltos con vegetales a la crema.

Huevos revueltos con zanahoria, espinaca, calabaza y crema entera.

Huevos revueltos a la poblana.

Huevos revueltos mezclados con chile poblano, papa, cebolla y granos de elote.

Huevos revueltos con chorizo.

Huevos revueltos mezclados con chorizo.

Papas a la leonesa.

Papas con cebolla sofrita en mantequilla, bañadas en una reducción de salsa obscura.

Papas a la mexicana.

Papas en trozos cocidas en una salsa de jitomate, cebolla, cilantro, y chile verde, con un toque de ajo y pimienta.

Papas a la crema.

Papas en rodajas cocidas en salsa de crema, mantequilla, cebolla y perejil.

Frijoles fritos.

Frijol peruano guisado con manteca espolvoreado con queso cotija.

Frijoles negros fritos al epazote.

Frijoles negros perfumados con epazote fresco cocinados en manteca, espolvoreados con queso cotija.

Frijoles fritos adobados.

Frijoles fritos con un toque de adobo a base de chile mirasol.

Calabazas a la mexicana.

Calabazas guisadas con jitomate, cebolla y un toque de chile verde, acompañadas de grano de elote.

Salchicha coctelera al horno.

Salchichas de pavo tipo coctel, cocinada al horno.

Jamón rebanado.

Jamón de pavo rebanado, cocinado al horno.

Chilaquiles verdes.

Totopos de maíz bañados en salsa de tomate verde.

Chilaquiles en salsa de chile pasilla.

Totopos de maíz bañados en salsa de jitomate y chile pasilla.

Chilaquiles rojos.

Totopos de maíz bañados en salsa de jitomate y chile guajillo.

Chicharrón en salsa roja.

Chicharrón duro de cerdo bañado en salsa de jitomate y chile guajillo.

Chicharrón en salsa verde.

Chicharrón duro de cerdo bañado en una salsa de tomate y cilantro.

Pambazo de papa con chorizo.

Bollos rellenos con un guisado de papas con chorizo de cerdo rebozados en adobo rojo pasados por la plancha.

Fajitas de pollo en salsa pibil con plátano macho.

Tiras de pechuga de pollo, cocinadas a la plancha, en una salsa de achiote y naranja agria, acompañadas de plátano macho frito.

Fajitas de pollo al albañil.

Tiras de pechuga de pollo, cocinadas a la plancha, en una salsa de tomate verde con champiñones fileteados y tocino en trocitos.

Picadillo de res al chipotle.

Carne molida de res y vegetales, cocinada en una salsa de jitomate con un toque de chile chipotle, ligeramente picosa.

Puntas de res en salsa de chile morita.

Trozos de filete de res cocinados a la plancha, en una salsa de chile morita, jitomate, cebolla y ajo.

Puntas de filete de res a la mexicana.

Trozos de filete de res cocinados a la plancha, en salsa mexicana de jitomate, cebolla y chile verde.

Complementos.

- | | | |
|--------------------|--------------|--------|
| Pan dulce variado. | Mantequilla. | Leche. |
| Pan blanco. | Café. | |
| Mermelada. | Té. | |

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas.
- 4- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5- Si se requiere un guisado o entrada adicional, tendrá un costo extra del 10% + IVA sobre el precio de lista.
- 6- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7- El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Desayunos
Buffet

\$657.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Receso de Café

KIT BANQUETES 2026

Tradicional AM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, pastas surtidas / pan dulce (50%-50%) y jugo de naranja.

Fijo 1 hora
(no resurtible)

\$269.00 +IVA

4 horas
(1 resurtido)

\$334.00 +IVA

8 horas
(2 resurtidos)

\$427.00 +IVA

Tradicional PM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, botana seca, pastas surtidas, crudités, fruta y refresco.

\$312.00 +IVA

\$461.00 +IVA

\$608.00 +IVA

Tradicional AM / PM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, pastas surtidas / pan dulce (50%-50%), jugo de naranja, botana seca, crudités, fruta y refresco.

\$426.00 +IVA

\$538.00 +IVA

Ejecutivo AM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, yogurt berible, jugo de naranja, pastas surtidas / pan dulce (50%-50%), fruta de temporada y mini croissants.

\$319.00 +IVA

\$472.00 +IVA

\$665.00 +IVA

Ejecutivo PM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, naranjada, botana seca, pastas surtidas, crudités, fruta de mano de temporada, mini teleras de panela y jitomate, refresco y papa casera.

\$349.00 +IVA

\$546.00 +IVA

\$724.00 +IVA

Ejecutivo AM / PM.

Incluye: Café, té, agua embotellada, yogurt berible, jugo de naranja, pastas surtidas / pan dulce (50%-50%), fruta de temporada, mini croissants, naranjada, botana seca, crudités, mini teleras de panela y jitomate, refresco y papa casera.

\$508.00 +IVA

\$724.00 +IVA

Complementos extras.

Cafetera (café americano con 30 tazas).

 \$1,228.00 +IVA

Cafetera (café americano con 100 tazas).

 \$3,706.00 +IVA

Bolsa de hielo 15 kg.

 \$181.00 +IVA

Botella de agua 500ml.

 \$39.50 +IVA

Refresco en lata 355ml.

 \$53.50 +IVA

Crudités de vegetales y frutas en vaso (10 piezas).

 \$501.00 +IVA

Platón de quesos y carnes frías para 10 personas (1 kg).

 \$1,336.00 +IVA

Renta de cafetera para café de cápsula dolce gusto x 8 horas.

 \$161.00 +IVA

Cápsula de café americano Nestlé Dolce Gusto.

 \$84.00 +IVA

Cápsula de café Expreso Nestlé Dolce Gusto.

 \$84.00 +IVA

Servicio de mesero por 8 hrs.

 \$2,050.00 +IVA

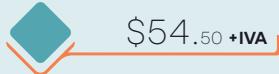
Hora extra de mesero.

 \$725.00 +IVA

Productos de venta o renta individual con mínimo 36 horas de anticipación.
Cantidad mínima de compra 25 piezas.

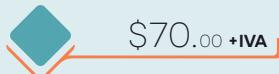
Complementos extras.

Papas doradas en bolsa de 30 g.



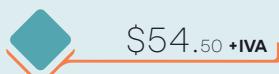
\$54.50 +IVA

Mini telera de jamón y queso (1 pieza).



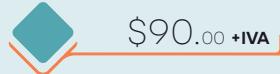
\$70.00 +IVA

Pan dulce surtido (existencia del día [3 piezas en bolsa de celofán]).



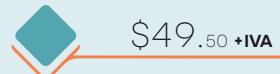
\$54.50 +IVA

Tortita ahogada.



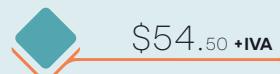
\$90.00 +IVA

Fruta de mano manzana o pera (1 pieza).



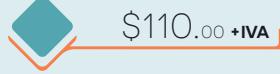
\$49.50 +IVA

Bolsa con galletas dulces (4 piezas en bolsa de celofán).



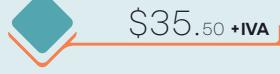
\$54.50 +IVA

Botana premium, nuez de la India, almendras, avellana, nuez y arándanos en vaso de cristal o desechable 65 g.



\$110.00 +IVA

Botana enchilada, cacahuate, habas y garbanzo en vaso de cristal o desechable 65 g.



\$35.50 +IVA

Charola con 5 paninis de jamón y queso, acompañados de papa dorada.



\$706.00 +IVA

Productos a contratar mínimo con 36 horas de anticipación.

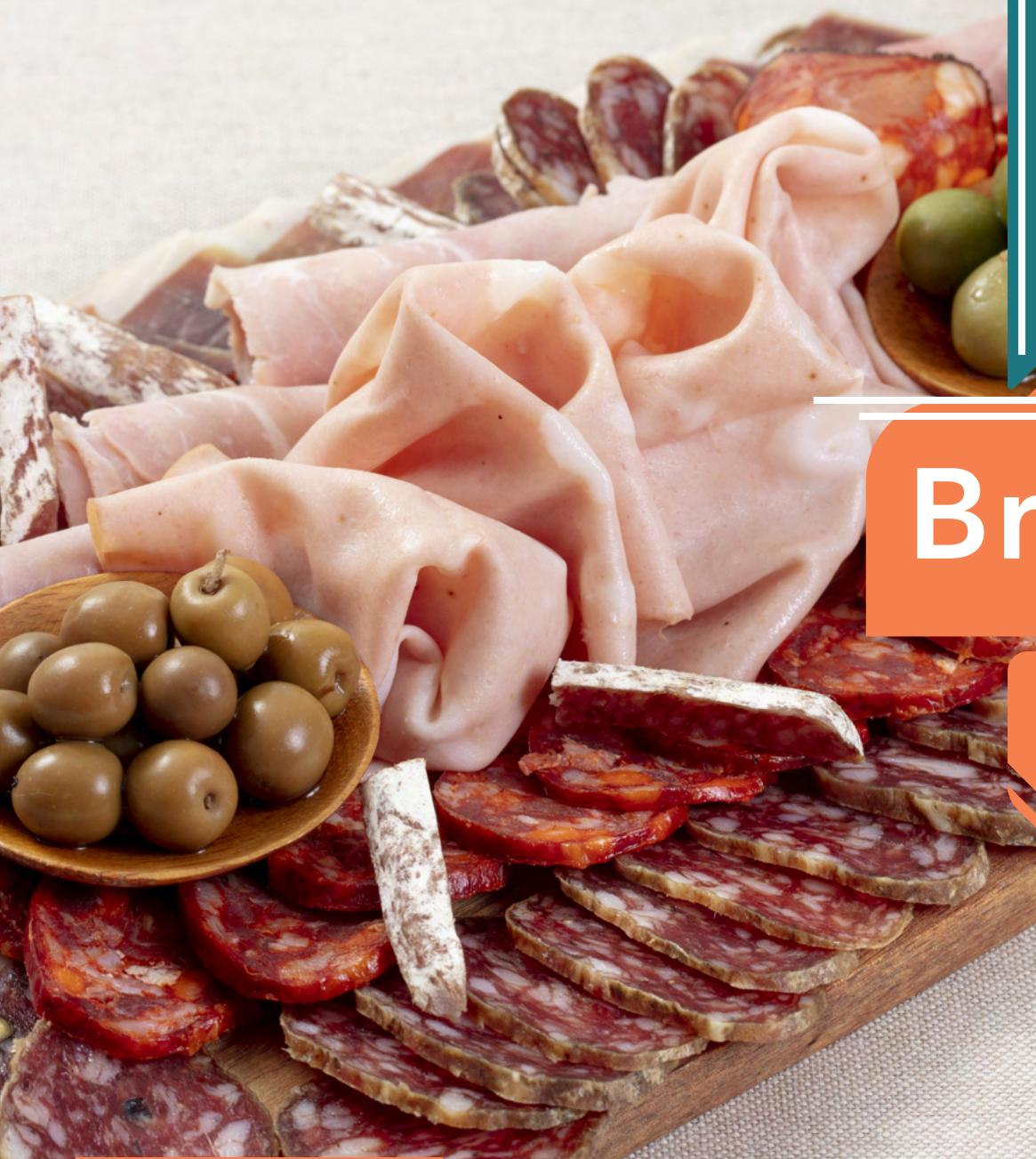
Cantidad mínima de compra 25 piezas.

Nota.

Los precios para coffee break son por persona y durante el periodo de tiempo señalado.

Las cantidades que se presentan en los servicios de los coffee break son los siguientes:

- Si el servicio es de 1 hora, la cantidad a servir sería 1 porción de inicio de cada tipo.
- Si el servicio es de 4 horas, la cantidad a servir sería 1 porción de inicio y media en el resurtido.
- Si el servicio es de 8 horas la cantidad a servir sería 1 porción de inicio, media porción en el primer resurtido y media en el segundo resurtido.



Brunch

KIT BANQUETES 2026

Barra de jugos frescos (1 opción a elegir).

Naranja.

Toronja.

Verde.

Mimosas (1 por persona).

Copa de jugo de naranja con un toque de champagne.

Barra de fruta fresca de la estación.

Display de bocadillos.

Platón de carnes frías.

Platón con variedad de carnes frías, acompañado de mix de lechugas, jitomate cherry y aceitunas verdes.

Platón de quesos.

Selección de quesos, lechugas mixtas, jitomate cherry y aceitunas.

Ensalada caprese.

Mix de lechugas frescas, jitomate sin piel y queso mozzarella, aderezado con aceite de oliva, albahaca, piñones y queso parmesano.

Hojaldre de salmón y vegetales al vino blanco.

Masa hojaldre horneada, con relleno de salmón chileno y vegetales en reducción de vino blanco.

Crostini de atún sellado con salsa espumosa al limón.

Base de pan tostado a la parrilla, con un montado de atún sellado y emulsión de salsa holandesa al limón.

Quiche de queso, tocino, cebolla y espinaca.

Base de pasta brisée, horneada con una mezcla de huevo, tocino y espinaca.

Montadito con salsa de pomodoro al vino.

Panecillos de semillas con tortilla de huevo, calabacitas, cebolla y queso parmesano, aderezado con una salsa de pomodoro al vino blanco.

Pan dulce variado.

Pan salado.

Café.

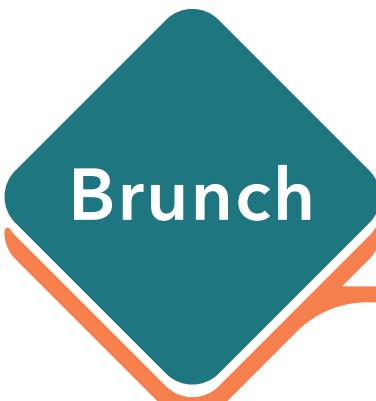
Té.

Aguas embotelladas.

Refrescos de la familia Coca Cola.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas.
- 4- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5- Si se requiere un guisado o entrada adicional, tendrá un costo extra del 10% + IVA sobre el precio de lista.
- 6- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7- El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Brunch

\$567.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Buffet

Mexicano

KIT BANQUETES 2026

Bebidas (1 opción a elegir).**Agua fresca.****Refrescos.****Entrada (3 opciones a elegir).****Pico de gallo.**

Cubos de jícama, pepino y naranja acompañados de limón y Tajín.

Tortitas ahogadas.

Tradicional birote salado relleno de carnitas de cerdo, acompañado de salsa de jitomate, orégano, salsa picosa de chile de árbol y cebolla desflemando con limón y mejorana.

Platón con ensalada de nopales.

Mezcla de nopales cocidos, jitomate, cebolla y cilantro, sazonados con pimienta.

Ensalada de panela y jitomate.

Mix de lechugas frescas, rebanadas de jitomate y panela fresca, sazonado con aderezo francés (mayonesa, apio, perejil y vinagre).

Guacamole con totopos.

Aguacate machacado con tortillas doradas.

Platón con cebollas cambray y champiñones en escabeche.

Cebollas cambray y champiñones, encurtidos en una mezcla de vinagre, azúcar y especias.

Platón con frutas de la estación.

Variedad de fruta fresca servida en rebanadas (melón, sandía, piña, papaya).

Sopas y cremas (2 opciones a elegir).**Sopa de lentejas con tocino y plátano.**

Lentejas cocinadas en un recaudo de jitomate con lluvia de tocino dorado y plátano macho.

Sopa de col con albóndigas de carne.

Potaje de col guisado en aceite de olivo, con albóndigas de carne molida de res.

Crema conde.

Crema de frijol peruano y epazote, topping de panela, crema ácida y juliana de tortilla frita.

Sopa de ajo con granos de elote y panela.

Consomé con recaudo de jitomate perfumado con ajo rostizado, topping de panela y grano de elote.

Platillos principales (3 opciones a elegir).

Guisado de bodas estilo Zacatecas.

Carne de cerdo cocinada a la cazuela con un toque de manteca, en un adobo a base de chile ancho y especias, ligeramente picoso.

Pozole estilo Jalisco.

Tradicional pozole de granos de maíz cocidos con trozos de carne de cerdo y un ligero toque de adobo de chile rojo y especias, presentado con cebolla picada, col / lechuga picada, acompañado de limón fresco y salsa de chile de árbol.

Chicharrón en salsa verde.

Chicharrón prensado de cerdo, guisado con una salsa verde de tomatillo de milpa y cilantro.

Chicharrón en salsa roja.

Chicharrón prensado de cerdo, guisado con una salsa de jitomate y chile pasilla.

Abanico de lomo de cerdo relleno en salsa de cacahuate.

Lomo horneado relleno de carne molida, verduras, nueces y especias con espejo de salsa de cacahuate y chile pasilla.

Medallón de pollo en salsa de tamarindo y chile morita.

Porción de pollo bañado en una salsa de tamarindo (tamarindo, cebolla, ajo, mantequilla, vino blanco y chile morita).

Puntas de filete de res a la mexicana.

Trozos de res guisados con aceite de olivo, jitomate y cebolla.

Pollo (en piezas) en salsa de mole poblano.

Pollo cocinado en mole estilo poblano y ajonjolí tostado.

Milanesa de pollo.

Bistec de pechuga de pollo empanizado y sazonado con hierbas aromáticas, cocinado con aceite.

Escalopas de pollo en salsa de mole verde.

Pechuga de pollo rebanada, bañada en una salsa enmolada a base de tomate verde, cacahuate, laurel, chile poblano y ajonjolí.

Pastel de carne en salsa roja.

Carne molida de res, horneada con espejo de salsa de chiles, piña, vinagre, canela y especias.

Estofado de pescado al mezcal.

Pescado y vegetales (zanahoria, calabaza, morrón, champiñón y cebolla cambray), cocinados en su propio jugo perfumado en mezcal.

Filete de pescado robalo a la veracruzana.

Filete de pescado robalo cocinado a la plancha, en una salsa elaborada a base de jitomate con pimientos, cebolla ajo y un toque de vino blanco, decorado con perejil fresco picado.

Salmón al mezcal.

Filete de salmón cocinado a la plancha, en una salsa elaborada a base de mantequilla, harina, crema y pimienta negra, aromatizada con un toque de mezcal.

Pierna de cerdo en salsa borracha.

Pierna de cerdo horneada lentamente con hierbas aromáticas, servida con una salsa de tomatillo, cerveza oscura y queso cotija.

Guarniciones (3 opciones a elegir).**Rajas con crema.**

Rajas poblanas cocidas en mantequilla con cebolla, grano de elote y crema.

Frijoles fritos.

Frijoles guisados en manteca de cerdo espolvoreados con queso cotija.

Frijoles con veneno estilo Nuevo León.

Frijoles fritos, cocinados en manteca de cerdo y adobados con chiles ancho, pasilla, guajillo, ajo y mejorana.

Arroz al cilantro.

Arroz cocinado a fuego lento con extracto de cilantro, mantequilla, zanahoria, morrón y calabaza.

Coditos a la crema con trozos de jamón.

Pasta de coditos, cocinada en una salsa a base de crema con un toque de mantequilla, aceite de olivo y trozos de jamón.

Coliflor y calabazas en salsa roja.

Coliflor y calabaza cocidas al vapor, cocinadas en una salsa roja a base de jitomate, cebolla y ajo.

Tacos dorados rellenos de requesón.

Tradicional taco de tortilla de maíz, relleno de requesón y dorado en aceite.

Frijoles charros.

Frijoles de la olla, cocinados con trozos de chorizo, tocino, chicharrón duro, jitomate, cebolla, chile poblano y cilantro, sazonados con caldo de pollo granulado.

Arroz primavera.

Arroz cocinado a fuego lento, mantequilla, zanahoria, papa y calabaza.

Papas a la mexicana.

Papas en trozos, cebolla, jitomate, chile serrano, cilantro y ajo, cocinadas a la cazuela con un poco de aceite vegetal sazonadas con pimienta.

Complementos.

- | | | |
|------------------------|---------------|----------|
| Salsa picosa. | Limones. | Totopos. |
| Salsa verde sin chile. | Queso cotija. | |
| Chiles toreados. | Crema ácida. | |

Postres (3 opciones a elegir).

Flan al caramelo.

Mezcla de huevo, azúcar, leche y vainilla horneada a baño maría.

Arroz con leche.

Arroz cocido a fuego bajo (mezclado con leche entera, leche condensada, leche evaporada, azúcar, canela y pasitas).

Ate de membrillo y queso.

Dulce de la región, acompañado de un queso fresco artesanal.

Pastel de frutas.

Tradicional bizcocho envinado en frutas de temporada.

Volteado de piña.

Pan horneado con trozos de piña, acompañado de un toque de azúcar mascabado y cerezas rojas.

Chongos zamoranos.

Postre elaborado de leche cortada, azúcar y canela.

Camote enmielado.

Camote cocido lentamente en piloncillo y canela.

Gelatina de fruta.

Gelatina con trozos de frutos rojos.

Panecillo de elote.

Pan horneado con grano de elote, mantequilla, huevo y harina.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas.
- 4- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5- Si se requiere un guisado o entrada adicional, tendrá un costo extra del 10% + IVA sobre el precio de lista.
- 6- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7- El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Buffet
mexicano

\$642.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Buffet

Internacional

KIT BANQUETES 2026

Bebidas (1 opción a elegir).**Agua fresca.****Refrescos.****Entrada (3 opciones a elegir).****Ensalada mixta con jamón serrano.**

Mix de lechugas frescas con vegetales blanqueados y finas lonjas de jamón serrano, aderezado con vinagreta de balsámico y mostaza dijon antigua.

Ensalada de coliflor con aderezo roquefort.

Mix de lechugas frescas, acompañada de coliflor, jitomate, rábano, brócoli y huevo cocido, sazonado con aderezo de queso roquefort, ajo y crema para batir.

Ensalada de lechugas con salmón marinado.

Mix de lechugas frescas, salmón marinado al mezcal y vegetales (chícharo, zanahoria, jitomate y calabaza) aliñadas con un aderezo de roquefort.

Platón con carnes frías y quesos.

Platón con variedad de carnes frías, quesos, jitomate cherry y aceitunas verdes.

Platón con terrina de res y cebolla caramelizada.

Pastel de carne en rebanadas, sazonado con mostaza dijon y miel de abeja coronado con cebolla caramelizada.

Sopas o cremas (2 opciones a elegir).**Crema de espárragos.**

Crema de espárragos con crotones de pan rústico.

Crema de cilantro.

Crema de cilantro con trozos de cacahuate tostado.

Crema de hongos al vino blanco.

Crema bechamel mezclada con hongos frescos licuados y vino blanco seco.

Sopa fría de poro y papa al vino blanco.

Sopa cocinada con papa, poro, crema y vino blanco, presentada con lluvia de tocino dorado.

Sopa de cebolla.

Tradicional sopa parisina elaborada con cebolla caramelizada, tocino ahumado, vino blanco y especias, servida en bowl con tapa de hojaldre.

Sopa de vegetales.

Tradicional sopa casera en recaudo de jitomate y trozos de vegetales.

Platillos principales (3 opciones a elegir).

Medallón de pollo con ratatouille.

Rebanadas de pollo con ligera salsa de jitomate, vino blanco y ratatouille (berenjena, albahaca, zanahoria, cebolla y pimientos).

Medallón de pollo a la livornesa.

Porción de pechuga de pollo empanizada con una salsa de la región de Livorno (aceituna verde, albahaca, jitomate, parmesano, aceite de olivo y hojuelas de chile).

Pechuga de pollo marinada con chimichurri.

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa chimichurri (perejil, ajo, jugo de limón, morrón rojo y aceite de olivo).

Puntas de res Stroganoff.

Puntas de res salteadas en mantequilla con vegetales (pepinillo agrio, champiñón, zanahoria y cebollita cambray), con una reducción de vino tinto y crema.

Escalopas de cerdo con salsa rosa al vodka.

Finas rebanadas de lomo de cerdo marinadas con una salsa de jitomate, albahaca, crema y vodka.

Pierna de res en salsa de pimienta verde.

Pierna de res cocinada al horno, presentada en rebanadas con salsa oscura de vino tinto y pimienta verde machacada.

Escalopa de res en salsa de albahaca.

Filete de res en rebanadas, con una salsa de jitomate, mantequilla, albahaca, vino blanco y ajo.

Chuletas de cerdo ahumadas en salsa de mostaza dijón y chucrut.

Chuletas de cerdo ahumadas en una salsa cremosa de mostaza dijon antigua, y una cama de chucrut (col, tocino ahumado, manzana verde, maceradas en vinagre y azúcar mascabada).

Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al kirsch.

Lomo de cerdo horneado relleno de vegetales y jamón de pierna de cerdo, acompañado de una salsa de ciruela y licor de cereza.

Costillitas de cerdo a la BBQ.

Costillas de cerdo marinadas en salsa BBQ cocinadas al horno presentadas con trozos de elote amarillo.

Filete de pescado robalo al ajillo.

Filete de pescado robalo cocinado a la plancha, en una salsa a base de aceite de olivo, limón, perejil, ajo y chile guajillo.

Filete de pescado robalo a las finas hierbas.

Filete de pescado robalo cocinado a la plancha en mantequilla, harina, limón, perejil, romero fresco, tomillo, orégano y un toque de vino blanco.

Salmón en salsa de cítricos.

Filete de salmón cocinado a la plancha, en una salsa elaborada a base de jugo de naranja, toronja, lima, vino blanco y hierbas aromáticas.

Platillos con pasta (1 opción a elegir).

Espagueti a la bolognesa.

Espagueti con carne molida de res, puré de tomate, vino tinto y bañada en una salsa de hierbas aromáticas.

Lasaña de carne.

Láminas de pasta cubiertas de carne de res molida preparada estilo boloñesa, en salsa de tomate con albahaca, queso y salsa bechamel.

Penne a los tres quesos.

Pasta corta al dente, bañada en una salsa cremosa de queso parmesano, queso gouda y queso crema.

Guarniciones (3 opciones a elegir).

Verduras al vapor.

Brócoli, calabaza y zanahoria cocida con mantequilla, pimienta negra y sazonador de pollo.

Verduras parrilladas al balsámico.

Zanahoria, calabaza, chayote, cebolla y jitomate todo en trozos, cocinados a fuego alto en la plancha sazonados con un toque de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Papas cambray a la mantequilla.

Papas cambray cocidas y cocinadas en mantequilla con un toque de perejil picado.

Papas rústicas al romero.

Papas troceadas cocidas al sartén con un toque de ajo, mantequilla, pimienta, perfumadas con romero fresco y vino blanco.

Puré de papa.

Puré de papa hecho con mantequilla, nuez moscada, leche y sazonador de pollo.

Espinacas a la crema.

Guiso de espinacas, cebollas, ajo, vino blanco y crema.

Puré de zanahoria.

Puré de zanahorias cocidas hecho con mantequilla, nuez moscada, leche y sazonador de pollo.

Postres (3 opciones a elegir).

Pastel de naranja.

Tradicional pastel envinado con esencia de naranja y coco tostado.

Flan de queso parmesano.

Flan elaborado con huevo, queso parmesano, queso crema, leche condensada y leche evaporada horneado a baño María.

Brownie de chocolate amargo.

Pequeños trozos de pan horneado a base de chocolate amargo, con un toque de harina, mantequilla y nuez.

Pastel de frutas.

Tradicional bizcocho envinado en frutas de temporada.

Budín de la casa.

Pastel hecho a base de trozos de panqué con huevo, leche, un toque de mantequilla y caramelizado.

Trenza danesa.

Trenza de pan danés rellena de crema pastelera, pera, nuez y mermelada de chabacano espolvoreada con azúcar glass.

Mousse de chocolate oscuro.

Crema suave y espumosa elaborada con huevo, mantequilla, chocolate y crema.

Pay de limón con merengue italiano.

Pan a base de galleta molida, relleno con crema de limón y decorado con merengue flameado.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El servicio de alimentos se realiza las primeras 2 horas. Posteriormente continúa el servicio únicamente con bebidas.
- 3- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 30 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax durante 3 horas, con servicio de refresco y hielo.
- 4- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5- Si se requiere un guisado o entrada adicional, tendrá un costo extra del 10% + IVA sobre el precio de lista.
- 6- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7- El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

Buffet
internacional

\$803.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Comidas y cenas

KIT BANQUETES 2026

Entradas (1 opción a elegir).

Tradicional tortita ahogada de Guadalajara.

Tradicional birote salado relleno de carmitas de cerdo, acompañado de salsa de jitomate, orégano, salsa picosa de chile de árbol y cebolla desflemada con limón y mejorana.

Strudel con pescado y surimi.

Rollo de pasta hojaldre relleno con una mezcla de pescado robalo, surimi, champiñones y apio, sazonado con una mantequilla caliente de limón y ajo con un toque de perejil y eneldo fresco.

Carpaccio de res con aderezo de rábano.

Rebanadas de filete de res sazonado en pimienta negra molida, presentado con una ensalada de arúgula y aderezo, elaborado a base de mayonesa, aromatizada con ajo y rábano fresco.

Portobello al grill relleno con queso de cabra.

Hongo relleno de queso de cabra, albahaca, calabaza, zanahoria y jitomate a la parrilla, gratinado con queso manchego.

Ensaladas.

Ensalada caprese.

Mix de lechugas frescas, jitomate sin piel y queso mozzarella, aderezado con aceite de oliva, albahaca, piñones y queso parmesano.

Ensalada de cítricos.

Mix de lechugas frescas, mezcladas con trozos de naranja, toronja, fresa, uva, ciruela pasa, arándanos deshidratados, nuez garapiñada y coco seco rallado, bañada con vinagreta de mango al estragón.

Ensalada del chef.

Mix de lechugas fescas, con julianas de jamón, queso, pollo a la parrilla y tocino dorado, acompañado de aderezo tipo francés.

Ensalada mixta con jamón serrano.

Mix de lechugas frescas, jamón serrano rebanado, jitomate deshidratado, pera, cebolla morada y lluvia de almendra tostada con vinagreta de mostaza Dijon y vinagre balsámico.

Ensalada griega.

Mix de lechugas frescas, queso feta, jitomate, palmitos, rábano, huevo cocido aliñado con vinagreta de pimientos, perejil y aceitunas.

Ensalada fresca de queso provoleta.

Mix de lechugas frescas con trozos de pera ligeramente cocinada en vinagre balsámico y miel acompañadas de queso provoleta ligeramente flameado, aderezado con un couli de frambuesa y trozos de nuez.

Sopas.

Sopa de cebolla parisina.

Tradicional sopa con sofrito de cebolla y especias, mojada en consomé de ternera y vino blanco, acompañada de trozos de queso Gruyere.

Sopa escocesa.

Consomé de verduras y lentejas con complemento de tocino ahumado dorado.

Sopa de tortilla.

Recaudo de jitomate con caldo de pollo, juliana de tortilla de maíz frita, chile pasilla dorado, trocitos de aguacate fresco, crema ácida y queso cotija espolvoreado.

Cremas.

Crema de huitlacoche y calabazas rostizadas.

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, ajo y cebolla, mezclada con huitlacoche y una guarnición de calabazas rostizadas.

Crema de espinacas con trozos de tocino dorado.

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, con espinaca molida, ajo y cebolla y una guarnición de trozos de tocino dorado.

Crema de espárragos con trozos de queso de cabra.

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, ajo, cebolla y espárragos licuados y una guarnición de trozos de queso de cabra.

Crema de avellanas tostadas y trozos de panela.

Tradicional crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, avellana tostada y molida, mezclada con ajo, cebolla y una guarnición de panela en trozos con crotones de pan blanco.

Crema de almendras y uvas frescas.

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, con ajo, cebolla, almendra dorada molida y una guarnición de uvas frescas en trozos.

Crema de flor de calabaza con granos de elote.

Crema elaborada a base de leche entera, harina, mantequilla y caldo de pollo granulado, flor de calabaza molida con ajo, cebolla y una guarnición de granos de elote.

Platos fuertes.

Pollo.

Medallón de pollo en salsa de mango al jengibre.

Pechuga de pollo, bañada con una reducción de mango, vino blanco y jengibre.

Guarnición: Puré de papa con espinaca y brocheta de vegetales.

Pechuga de pollo rellena con vegetales y queso con salsa de setas.

Rollo de pollo relleno con vegetales y queso, bañado en una salsa de fondo de res con hongos y reducción de vino blanco.

Guarnición: Croquetas de frijol negro al epazote y chayote al vapor.

Res.

Arrachera de res a la parrilla y chimichurri.

Arrachera de importación cocinada a la parrilla, acompañada con cebollitas cambray, chile toreado y salsa chimichurri.

Guarnición: Papa rústica al romero y chayote a la mantequilla.

Filete de res en salsa de pimienta verde.

Filete de res cocinado a la parrilla, sazonado con pimienta, bañado con salsa oscura con un toque de vino tinto y pimienta verde triturada.

Guarnición: Papa pera y calabaza rellena.

Filete de res Teotihuacán.

Filete de res cocinado a la parrilla, sazonado con pimienta, presentado sobre una base de verdolagas con adobo, bañado en salsa de mole verde de semillas de calabaza, ajonjolí, cacahuate, espinaca y chile poblano.

Guarnición: Croquetas de frijol negro al epazote y chayote al vapor.

Filete de res con salsa de echalote y vino tinto.

Filete de res cocinado a la parrilla, sazonado con pimienta, bañado en salsa oscura con una reducción de vino tinto y echalote picado.

Guarnición: Papa al vapor y puré de zanahoria.

Medallón de pollo con salsa de 3 quesos.

Pechuga de pollo en salsa de quesos.

Guarnición: Papa cambray al perejil y flan de brocoli.

Filete de res en salsa cremosa de chile poblano.

Medallón de filete cocinado a la parrilla con pimienta fresca triturada, presentado con una salsa cremosa de poblano rostizado y queso de cabra.

Guarnición: Papa rellena y flan de queso.

Filete de res a la parrilla con salsa fría espumante al estragón.

Filete de res cocinado a la parrilla, sazonado con pimienta, bañado con salsa espumosa tipo mayonesa en frío, un toque de vino blanco, pimienta molida, jugo de limón y estragón.

Guarnición: Papa cambray al tomillo y puré de betabel.

Filete de res en salsa Foie gras a la salvia silvestre.

Filete de res cocinado a la parrilla, sazonado con pimienta, bañado en salsa oscura con una reducción de vino tinto y salvia.

Guarnición: Ratatouille de vegetales y papa Chateau (papa torneada cocinada al horno).

Platos fuertes.

Cerdo.

Filete de cerdo con salsa de cacahuate tostado.

Filete de cerdo cocinado al horno, presentado en rebanadas bañado en un adobo de chiles anchos, jitomate, ajo y cacahuate tostado.

Guarnición: Puré de papa con espinaca y brocheta de vegetales.

Lomo de cerdo relleno en salsa de hongos.

Lomo de cerdo relleno con una mezcla de carne molida de res, ciruela pasa, zanahoria, cebolla, ajo, apio y huevo cocido. Cocinado al horno, se presenta rebanado, bañado en salsa obscura con champiñones.

Guarnición: Papa tablón al romero y tomate a las hierbas.

Pescados y mariscos.

Medallón de camarón en salsa al mojo de ajo.

Medallón de camarón envuelto en tocino ahumado, bañado en salsa menier de mantequilla, ajo, limón y perejil.

Guarnición: Arroz al cilantro y papas al pesto.

Filete del nilo en salsa cremosa de chipotle.

Rollo de pescado envuelto en hoja de lechuga, relleno de queso crema, jamón serrano, espinacas y albahaca, en salsa cremosa de chipotle.

Guarnición: Puré de zanahoria y papa rústica.

Lonja de salmón en salsa rosa al vodka.

Salmón chileno con costra de mostaza dijon, aceituna negra, parmesano y perejil con salsa de tomate asado, albahaca, un toque de crema y vodka.

Guarnición: Puré de papa con espinaca y goyo de chayote al vapor.

Filete de pescado robalo empaapelado.

Filete de pescado sin espinas, sazonado con salsa inglesa y cubierto con champiñones, papa y vegetales en un recaudo de jitomate al vino blanco y hierbas aromáticas.

Guarnición: Papas al pesto.

Filete de pescado robalo a la toscana.

Filete de pescado sazonado con aceite de oliva extra virgen y pimienta, cubierto con rebanadas de calabaza y zanahoria cocinado al horno. Presentado con un toque de recaudo de jitomate aromatizado con albahaca fresca.

Guarnición: Mezcla de papas, aceitunas, cebolla morada y trozos de jitomate al pesto.

Lonja de salmón marinado en salsa de cítricos.

Lonja de salmón chileno marinado en cítricos y vino blanco, cocinado al horno, bañado en una salsa a base de jugo de naranja, lima, toronja, vino blanco y un toque de maicena.

Guarnición: Papa pera y Ratatouille de vegetales.

Lonja de salmón en salsa de lentejas al curry.

Lonja de salmón chileno marinado, cocinado al horno, presentado en una salsa a base de lentejas cocidas y un recaudo de jitomate aromatizado con curry.

Guarnición: Croquetas de arroz y jitomate a las hierbas.

Platillos vegetarianos.

Vegetales frescos con panela envueltos en hoja de arroz y aderezo de rábano fresco.

Rollos de hojas de arroz rellena de vegetales, zanahoria, papa, calabaza, brócoli, chícharo, mostaza y mayonesa, acompañado de aderezo de rábano.

Lasagna vegetariana.

Capas de laminas de pasta con vegetales guisados (papa, calabaza, espinaca y chícharo), mezclados con salsa bechamel, pomodoro y queso manchego gratinado.

Strudel de espinaca y requesón.

Pasta de hojaldre rellena de espinaca y requesón, guisado con cebolla y ajo, montado en un espejo de salsa de chile poblano y decorado con jitomate deshidratado.

Pimiento morrón con cuscús y vegetales al olivo.

Pimiento morrón relleno con una mezcla de cuscús y vegetales cocidos aromatizados con aceite de olivo, primera extracción en frío presentado con papas al sartén.

Postres.

Tarta de pera con helado de almendra.

Pasta sablé, con crema pastelera y rebanadas de pera en almíbar, acompañado de un helado artesanal de almendra.

Mousse de frutos rojos con culi al amaretto.

Suave gelatina de frutos rojos, elaborada con crema para batir, grenetina, azúcar glass, y un couli de amaretto.

Llelee de anís estrella con reducción de vino tinto y trozos de melocotón.

Gelatina de crema y vino tinto dulce, aromatizada con anís estrella y trozos de melocotón en almíbar.

Pastelillo de chongos zamoranos.

Pan bizcocho a base de harina, huevo y azúcar, mezclado con chongos zamoranos al horno.

Brownie con salsa de maracuyá.

Brownie de chocolate espolvoreado con azúcar glass y una salsa agridulce de maracuyá.

Tarta de camote con chocolate.

Tarta de camote con ganache de chocolate semi amargo.

Mousse de blueberry con yogurt griego.

Crema para batir con yogurt griego y moras azules.

Choux de dulce de leche.

Pasta choux rellena con dulce de leche.

Cheesecake oreo con couli de frambuesa.

Tradicional pastel de queso con trozos de galleta oreo y decorado con couli de frambuesa.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El evento se contempla por 5 horas con servicio de refresco, hielo, servicio de meseros y capitanes.
- 3- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax.
- 4- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqué de lujo, es cotizado aparte.
- 5- El servicio contempla únicamente una entrada por tiempo. Para menús alternados, únicamente se contemplan 2 proteínas (con sus respectivas salsas en caso que incluirse), y 2 postres. Las guarniciones no se alternan.
- 6- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.
- 7- El montaje se hace de acuerdo al número de personas pagadas, si se requiere un lugar extra montado su cargo será del 100%.

	2 tiempos	3 tiempos	4 tiempos
Pollo	\$629.00 +IVA	\$771.00 +IVA	\$948.00 +IVA
Res	\$858.00 +IVA	\$986.00 +IVA	\$1,183.00 +IVA
Pescado / Marisco	\$827.00 +IVA	\$995.00 +IVA	\$1,132.00 +IVA
Cerdo	\$629.00 +IVA	\$771.00 +IVA	\$948.00 +IVA
Vegetariano	\$629.00 +IVA	\$771.00 +IVA	N/A

Precio por persona, mínimo 25.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Menú

Taquiza

KIT BANQUETES 2026

Variedad de guisados (7 opciones a elegir).

Puntas a la mexicana.

Trozos de pierna de res cocinados a la plancha, en salsa mexicana de jitomate y cebolla con un toque de chile serrano y cilantro fresco.

Picadillo de res al pasilla.

Carne molida de pierna de res, mezclada con trozos de zanahoria, calabaza y cebolla, cocinado a la plancha, en un adobo de chile pasilla y granos de elote con un toque de salsa verde.

Tiras de pescado forrado tipo Baja California.

Tiras de pescado blanco sazonado con pimienta y jugo de limón, forradas con una mezcla de harina, huevo, agua mineral y mostaza cocinados en aceite.

Carne de cerdo con nopales en pipián verde.

Carne de cerdo en cubo, cocinada con nopales en un pipián verde de pepitas de calabaza.

Chicharrón prensado en salsa verde.

Chicharrón en trozos guisado en una salsa a base de tomate verde, chile serrano, cebolla y ajo.

Tinga de pollo.

Pollo deshebrado cocinado en un recaudo de jitomate con trozos de papa y zanahoria.

Frijoles fritos.

Frijoles fritos con manteca en una lluvia de queso cotija.

Papas con chorizo.

Cubitos de papa guisada con chorizo.

Champiñones al epazote.

Champiñones guisados con ajo, cebolla, jitomate, aceite de oliva, epazote y un toque de vino blanco.

Cochinita pibil.

Tradicional cochinita de cerdo, marinada en achiote rojo, jugo de naranja agria, vinagre, mejorana y pimienta, horneada con trozos de apio, zanahoria, jitomate, cebolla, pimiento morrón y ajo.

Lengua de cerdo a la veracruzana.

Lengua de cerdo rebanada, cocinada con perejil y cebolla, en una salsa veracruzana (pimiento morrón, perejil, cebolla, ajo, vinagre blanco, aceituna verde y jitomate).

Pollo al albañil.

Fajitas de pollo cocinadas con tocino y champiñones en una salsa verde de tomatillo de milpa.

Chicharrón prensado en salsa de chile pasilla.

Chicharrón en trozos quisado en una salsa a base de tomate verde, chile pasilla, cebolla y ajo.

Pollo deshebrado en mole poblano.

Pollo deshebrado cocinado en mole estilo poblano y un toque de ajonjolí tostado.

Frijoles adobados.

Frijoles fritos con un toque de adobo a base de chile mirasol.

Rajas con crema.

Julianas de chile poblano, guisado con aceite de oliva y un toque de crema.

Variedad de guisados

Tortitas ahogadas.

Tradicional birote salado relleno de carnitas de cerdo, acompañado de salsa de jitomate, orégano, salsa picosa de chile de árbol y cebolla desflemada con limón y mejorana.

Tacos dorados de frijoles.

Tortillas de maíz fritas con aceite rellenas de frijoles fritos, acompañadas de crema, queso y lechuga.

Arroz a la jardinera.

Arroz blanco, con verduras (zanahoria, pimiento morrón, cebolla, calabaza, ajo y grano de elote).

Papas con nopales en chile rojo (ligeramente picoso).

Nopales y papas en trozos cocidos, cocinados en un adobo de chile mirasol y especias.

Agua fresca de sabor (2 opciones a elegir).

Jamaica.

Fresa.

Tamarindo.

Naranja.

Horchata de fresa.

Horchata de coco.

Pepino con menta.

Limón.

Complementos.

Tortillas de maíz.

Salsa picosa.

Salsa sin chile.

Chiles toreados.

Cilantro picado.

Cebolla picada.

Cebolla desflemada en limón y mejorana.

Limones en tercios.

Queso cotija rallado.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqué, personal de cocina).
- 2- El costo del servicio incluye un mesero por cada 40 pax y un capitán por cada 300 pax, por 2 horas.
- 3- Las porciones calculadas, contemplan 5 tacos por persona y agua fresca.
- 4- Mobiliario, mantelería especial, cristalería, vajilla y plaqué de lujo, se cotizan aparte.
- 5- Si se requiere un guisado o entrada adicional, tendrá un costo extra del 10% + IVA sobre el precio de lista.

Menú
Taquiza

\$555.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



Box Lunch

KIT BANQUETES 2026

Focaccia con panela.

Incluye: Focaccia rellena de panela, papas caseras, manzana y refresco de lata.



\$242.00 **+IVA**
Precio por persona.

Hamburguesa de res con queso.

Incluye: Hamburguesa de res con queso, papas caseras, manzana, panecillo de elote y refresco de lata.



\$369.00 **+IVA**
Precio por persona.

Baguette de jamón y queso amarillo.

Incluye: Baguette de jamón de pavo y queso amarillo, papas caseras, plátano y refresco de lata.



\$249.00 **+IVA**
Precio por persona.

Baguette de pechuga de pollo a la plancha.

Incluye: Baguette de pechuga de pollo a la plancha, papas caseras, plátano y refresco de lata.



\$287.00 **+IVA**
Precio por persona.

Condiciones del servicio.

- 1- La compra mínima es de 25 unidades.
- 2- El servicio incluye tablones de apoyo para entrega de alimentos al cliente.
- 3- No se incluye mobiliario para banquete.
- 4- Se incluye personal de servicio para la entrega en una sola exhibición en conjunto, donde lo indique el cliente (sin hacer entregas individuales).
- 5- Mobiliario, mantelería especial, cristalería, vajilla y plaqué de lujo, así como el cargo por el servicio de montaje, son cotizados aparte.
- 6- En Box lunch no hay garantía de reserva, sólo se contemplan las unidades contratadas.
- 7- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, el recinto no está obligado a respetar el mismo menú, además se tendrá que revisar disponibilidad de insumos y mobiliario.
- 8- Para aumentos con menos de 24 horas de anticipación, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú disponible en el momento y un cargo del 30% por persona sobre el precio de venta será aplicado.



Cócteles, canapés
& barra libre

KIT BANQUETES 2026

Opción A.

6 canapés, refresco, agua embotellada y hielo durante el tiempo del servicio.



\$525.00 +IVA
Precio por persona.

Opción B.

6 canapés, refresco, agua embotellada, hielo, cerveza, vino blanco Puerto Nuevo y vino tinto Puerto Nuevo durante el tiempo del servicio.



\$739.00 +IVA
Precio por persona.

Opción C.

6 canapés, refresco, agua embotellada, hielo, cerveza, vino blanco Puerto Nuevo, vino tinto Puerto Nuevo, tequila Campo Azul, ron Bacardi blanco, vodka Smirnoff, brandy Torres 5 durante el tiempo del servicio.



\$961.00 +IVA
Precio por persona.

Opción D.

6 canapés, refresco, agua embotellada, hielo, cerveza, vino blanco Puerto Nuevo, vino tinto Puerto Nuevo, tequila tradicional, ron Bacardí blanco, ron Matusalem clásico, brandy Torres 10, vodka Absolut, whisky Buchanan's, ginebra Beefeater durante el tiempo del servicio.



\$1,129.00 +IVA
Precio por persona.

Condiciones del servicio.

- 1- Servicio mínimo de 50 personas, considerar 6 canapés por persona.
- 2- Costo por canapé extra individual: \$36.00 + IVA.
- 3- Para cualquier opción el mínimo de requisición es de 120 piezas.
- 4- El costo del servicio incluye: barra, cristalería, meseros (1 por cada 30 pax, capitán por cada 300 pax), por 3 horas.
- 5- El vino blanco y tinto considerados son de la casa L.A. CETTO.
- 6- Ningún servicio incluye mobiliario.
- 7- En canapés no hay garantía de reserva, sólo se contemplan las unidades contratadas.
- 8- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, el recinto no está obligado a respetar el mismo menú, además se tendrá que revisar disponibilidad de insumos y mobiliario.
- 9- Para aumentos con menos de 24 horas de anticipación, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú disponible en el momento y un cargo del 30% por persona sobre el precio de venta será aplicado.

Canapés fríos.

Tartaleta de jamón del diablo.

Tartaleta rellena de mousse de jamón con mezcla de chiles y ajo.

Apio con queso roquefort.

Apio con mousse de queso roquefort, ajo y perejil.

Jamón serrano con melón.

Perla de melón envuelta en jamón serrano.

Rollitos de queso rellenos de mousse de ostión ahumado.

Rollitos de queso gouda rellenos con una mezcla de queso crema y ostión ahumado.

Brocheta caprese con salsa pesto.

Pincho de queso mozzarella fresco, jitomate cherry y salsa pesto de albahaca.

Rollitos de selva negra con queso de cabra.

Jamón selva negra relleno de mousse de queso de cabra en palillo trinche.

Barquita de mousse de camarón.

Pasta brissé horneada, rellena de mousse de camarón a la salsa diabla.

Mini telera de jamón y queso manchego.

Pan de semillas relleno de jamón de cerdo, queso manchego, lechuga, tomate y pepino.

Barquita de ensalada de surimi.

Pasta brissé horneada, rellena de ensalada de surimi con mayonesa.

Crotón sueco con terrina de res.

Terrina de res elaborada en casa, montada sobre un crotón rústico, acompañada de mermelada de cebolla y aderezo de mostaza Dijon.

Mini brocheta de brócoli y coliflor.

Brocheta fría de brócoli y coliflor, servido con un aderezo de anchoas y mayonesa.

Sushi California.

Rollo de arroz y alga marina relleno de queso crema, pepino, surimi y zanahoria acompañado de salsa de anguila.

Espárragos con jamón serrano.

Espárragos envueltos en jamón serrano, servidos con una salsa de reducción de teriyaki con jengibre.

Espárragos fresco con salmón marinado al mezcal.

Espárragos envueltos en salmón marinado al mezcal, servidos con una salsa de reducción de teriyaki con jengibre.

Mini Baguette de jamón y queso.

Pan baguette relleno de jamón, queso gouda, lechuga, tomate y pepino.

Barquita de requesón al chipotle.

Pasta brissé horneada, rellena de mousse de requesón, chile chipotle y ajo.

Barquita de requesón con nueces.

Pasta brissé horneada, rellena de mousse de requesón, miel y nuez.

Canapés calientes.

Tortitas ahogadas.

Tradicional birote salado relleno de carnitas de cerdo, acompañado de salsa de jitomate, orégano, salsa picosa de chile de árbol y cebolla desflemada con limón y mejorana.

Mini brochetas de pollo tempura con salsa de mango.

Brochetas de pechuga de pollo, cebolla y morrón, en salsa de mango y chile guajillo.

Alitas de pollo búfalo.

Alitas de pollo en salsa búfalo, acompañadas de apio, zanahoria y aderezo ranch.

Albondigas mini de res en salsa pasilla.

Bola de carne molida de res en salsa de chile pasilla.

Costillitas de cerdo a la BBQ.

Costillas de cerdo horneadas en salsa BBQ, acompañadas de piña a la parrilla.

Quiches de espinaca con cebolla y tocino.

Tarta salada horneada con espinaca, cebolla y tocino.

Champiñones empanizados rellenos de queso crema.

Champiñón relleno de queso crema y empanizado con panko.

Empanadas de atún guisado.

Empanadas de pasta hojaldre, rellenas de atún guisado, barnizadas con huevo y ajonjolí.

Empanadas de carne molida.

Empanadas de pasta hojaldre, rellena de carne molida de res y acompañadas de aderezo de chile chipotle.

Vol au vent de pollo al pibil.

Pasta hojaldre, rellena de pechuga de pollo al pibil, servida con cebolla desflemada y ajonjolí.

Canapés dulces.

Mini pays de camote con rompope.

Pasta sablée rellenos de camote, cocinado en piloncillo, canela y crema para batir.

Mini lemon curds con merengue italiano.

Crema cocida elaborada a base de jugo de limón y yemas de huevo, azúcar y mantequilla.

Fresas con chocolate.

Fresas con cobertura de chocolate.

Brownies clásicos de chocolate.

Brownies de chocolate y nuez espolvoreado de azúcar glass.

Mini churros con cajeta.

Mini churros espolvoreados con azúcar y canela, servidos con salsa de cajeta.

Profiteroles con chocolate.

Masa choux rellenas de crema pastelera, con cubierta de chocolate y nuez.

Mini mousse de frutos rojos con bizcocho genovés.

Suave mousse de frutos rojos y crema para batir, con base de esponja de pan.

Tartaletas de frutas.

Tartas rellenas de crema pastelera y fruta de temporada.

Canapés selección vip.

Won ton con ostión ahumado.

Masa de harina frita, rellenas de mousse de ostión ahumado, con espejo de salsa ponzu picante.

Mini brochetas de camarón y papita a la diabla.

Brochetas de camarón y papa cocinado en aceite de oliva y paprika, acompañados de salsa diabla.

Mini brochetas de pulpo y papa al merkén.

Pulpo y papas cambray cocinadas con aceite de olivo y paprika, acompañados de una salsa cremosa fría de poro y papa.

Crotones de pan de semillas con queso Camembert y cebolla caramelizada.

Queso camembert, mermelada de cebolla al vino tinto y aderezo de mostaza, montado sobre crotones de pan artesanal de semillas.

Mini vol au vent de mousse de queso crema con salmón ahumado.

Masa mil hojas horneadas y rellenas de mousse de salmón ahumado con queso crema.

Brochetas de arrachera con chimichurri de la casa.

Brochetas con arrachera, morrón y nopal cocinadas a la parrilla, servidos con una salsa chimichurri clásica.

Canapés dulces vip.

Mini brochetas de frutos rebozadas en vino espumoso.

Brochetas con frutos del bosque sobre copa de vino espumoso.

Pirámides de chocolate relleno al coñac.

Pirámides de chocolate rellena de licor de coñac.

Mini tartaletas con crema de whisky, moras azules frescas y almendras.

Tartaletas elaboradas con masa seca cubierta con crema pastelera con un toque de whisky decorada con moras dulces y almendras.

Frutos rojos con merengue flambeé.

Brochetas con fresa, frambuesa, zarzamora, uva y merengue italiano.

Mini strudel de pera y almendra.

Rollos de hojaldre llenos con una mezcla de peras cocidas en mantequilla, canela y almendras tostadas, aromatizada con brandy.

Nota: En canapés no hay garantía de reserva, sólo se contemplan las unidades contratadas.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos y/o pocos cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Barra libre A.

Barra libre cervezas Grupo Modelo y refrescos familia Coca Cola.

Barra libre estándar Expo.

Tequila Tradicional reposado, ron Matusalem platino, brandy Torres 10, vodka Absolut, whisky Etiqueta roja, cervezas Grupo Modelo y refrescos familia Coca Cola.

Barra libre B.

Barra libre vino tinto Puerto Nuevo Cabernet Malbec, vino blanco Puerto Nuevo Valle de Guadalupe, cervezas Grupo Modelo y Refrescos familia Coca Cola.

Barra libre VIP Expo.

Tequila Tradicional reposado, Tequila Tradicional plata, ron Matusalem platino, Matusalem clásico, brandy Torres 10, vodka Absolut, whisky Etiqueta roja, ginebra Beefeater, vino blanco Puerto Nuevo, vino tinto Puerto Nuevo, cervezas Grupo Modelo y refrescos de la familia Coca Cola.

	Barra libre A	Barra libre B	Barra libre estándar Expo	Barra libre VIP Expo
1 hora	\$393.00 +IVA	\$481.00 +IVA	\$519.00 +IVA	\$578.00 +IVA
2 horas	\$493.00 +IVA	\$579.00 +IVA	\$624.00 +IVA	\$702.00 +IVA
3 horas	\$579.00 +IVA	\$679.00 +IVA	\$710.00 +IVA	\$794.00 +IVA
4 horas	\$657.00 +IVA	\$779.00 +IVA	\$785.00 +IVA	\$867.00 +IVA
5 horas	\$694.00 +IVA	\$878.00 +IVA	\$847.00 +IVA	\$929.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 50.

Nota importante: Si durante el evento el cliente requiere una hora o más, se cobrará con base a los invitados contratados originalmente.



Paquetes Graduaciones y posadas

KIT BANQUETES 2026

Ensaladas.

Ensalada de lechugas y frutos del bosque.

Mix de lechugas frescas, mora azul, mandarina, manzana verde, arándano y ciruela pasa con un toque de aderezo de yogurt miel, y vinagre balsámico.

Ensalada griega.

Mix de lechugas frescas, queso feta, jitomate, palmitos, rábanos y huevo cocido, aliñado con vinagreta de pimientos, perejil y aceitunas.

Ensalada fresca de peras y queso provoleta con couli de frambuesa y lluvia de nuez.

Mix de lechugas frescas con trozos de pera ligeramente cocinada en vinagre balsámico y miel acompañadas de queso provoleta ligeramente flameado y aderezado con un couli de frambuesa y trocitos de nuez.

Sopas y cremas.

Sopa de cebolla.

Tradicional sopa con sofrito de cebolla y especias en consomé de ternera y vino blanco, acompañada de trozos de queso Gruyere.

Crema de avellanas tostadas y trozos de panela.

Tradicional crema elaborada a base de leche, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, avellana tostada y molida, mezclada con ajo y cebolla, decorado con panela en trozos y crotones de pan blanco.

Crema de almendras y uvas frescas.

Crema elaborada a base de leche, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, ajo, cebolla y almendra dorada molida, decorado con uvas frescas en trozos.

Crema de cilantro y almendra tostada.

Crema de cilantro, acompañada de almendra fileteada tostada y crotones.

Ensalada Waldorf.

Mix de lechugas frescas, mandarina, manzana, ciruela pasa, fresa, apio, nuez y mora azul, mezcladas con crema batida y decoradas con plátano frito.

Ensalada del chef.

Mix de lechugas frescas con julianas de jamón, queso, pollo a la parrilla y tocino dorado, acompañado de aderezo tipo francés.

Crema de Huitlacoche y calabazas rostizadas.

Crema elaborada a base de leche, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, ajo y cebolla, mezclada con huitlacoche y decorado con calabazas rostizadas.

Crema de espinacas con trozos de tocino dorado.

Crema elaborada a base de leche, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, espinacas molidas, ajo y cebolla, decorado con tocino dorado.

Crema de espárragos con trozos de queso de cabra.

Crema elaborada a base de leche, harina, mantequilla, caldo de pollo granulado, ajo, cebolla y espárragos licuados, decorado con queso de cabra.

Plato fuerte.

Pavo navideño tradicional.

Tradicional pavo horneado relleno de carne molida, acompañado de una salsa al merlot.

Guarnición: Puré de papa y canasta fría de vegetales crujientes.

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso manchego en salsa de jamaica.

Pechuga abierta, rellena de jamón de cerdo y lámina de queso manchego, en reducción de jamaica y vino tinto.

Guarnición: Puré de papa y brocheta de calabaza, champiñón, jitomate y cherry.

Lomo de cerdo mechado en salsa de ciruela al Kirsch.

Lomo de cerdo horneado en salsa de ciruela con licor de cereza roja.

Guarnición: Puré de camote y canasta de vegetales.

Pechuga de pollo rellena al huitlacoche.

Rollo de pollo relleno de calabaza, elote y queso gouda, bañado con salsa de huitlacoche.

Guarnición: Puré de papa y vegetales a la mantequilla.

Lomo de cerdo mechado en salsa de mostaza al vino blanco.

Lomo de cerdo incrustado con almendra, nuez y ciruela pasa en salsa de vino blanco y mostaza.

Guarnición: canasta fría de brócoli, coliflor, zanahoria y puré de papa con mantequilla.

Filete de res en salsa de pimienta verde.

Filete de res cocinado a la parrilla (termino al gusto del cliente), sazonado con pimienta, bañado con salsa oscura, un toque de vino tinto y pimienta verde triturada.

Guarnición: Puré de papa y vegetales a la mantequilla.

Postres.

Tronco navideño.

Bizcocho relleno de mermelada, chocolate y crema chantilly, decorado con couli de fresa, zarzamoras y cereza.

Strudel de manzana.

Pasta hojaldre rellena de guiso de manzana, arándano, coco, canela y azúcar, presentado con un espejo de salsa de frutos rojos y decorado con fresa, kiwi y polvo de oreo.

Peras al vino tinto.

Peras cocinadas a fuego bajo en vino tinto, especias y azúcar, montadas en una canasta de miel maple, presentado con un espejo de salsa de Calahua y decorada con uvas, fresas y menta tierna.

Condiciones del servicio.

- 1- Expo Guadalajara ofrece mobiliario y mantelería estándar o de línea (vajilla, cristalería, plaqüé, personal de cocina).
- 2- El evento se contempla por 5 horas con servicio de bebidas, hielo, servicio de meseros y capitanes.
- 3- Descorche de bebidas nacionales e importadas incluido. En caso de descorche, el equipo de enfriamiento está sujeto a disponibilidad.
- 4- Durante el servicio del evento, se considera 1 mesero por cada 20 pax y 1 capitán de meseros por cada 300 pax.
- 5- El mobiliario, mantelería especial, vajilla, cristalería, y plaqüé de lujo, es cotizado aparte.
- 6- El menú alternado de: postre y salsa a 2, 3 o 4 tiempos; y plato fuerte a 3 o 4 tiempos no tienen costo extra.
- 7- Si el evento aumenta el número de personas contratadas, se tomará del porcentaje de garantía de acuerdo al cuadro que se presentó a la firma del contrato; considerando que dicha garantía desaparece y esta sujeto a disponibilidad de insumos y mobiliarios. Después de esta cantidad, el recinto no se obliga a respetar el mismo menú si el aumento rebasa dicha garantía. En aumentos con menos de 24 horas de anticipación al evento, el recinto se reserva el derecho de otorgar un menú alternativo, además de generar un cargo del 30% extra sobre el precio original.

	2 tiempos	3 tiempos	4 tiempos
Pollo	\$629.00 +IVA	\$771.00 +IVA	\$948.00 +IVA
Res	\$858.00 +IVA	\$986.00 +IVA	\$1,183.00 +IVA
Cerdo	\$629.00 +IVA	\$771.00 +IVA	\$948.00 +IVA
Pavo	\$837.00 +IVA	\$1,058.00 +IVA	\$1,179.00 +IVA

Precio por persona, mínimo 25.

El consumo de carne, pescado, marisco, huevo o aves crudas y/o poco cocidas aumenta el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.