

h

HECTOR'S
CATERING

HECTOR'S CATERING

CATERING EN LA RIVIERA NAYARIT

Su villa o condominio es el lugar perfecto para una cena privada, cenas románticas para dos o cenas familiares. Las experiencias culinarias se adaptan a los deseos y necesidades de cada ocasión.

Disfrute de sus vacaciones y olvídense de cocinar, somos un equipo especializado en estándares de alto nivel.

Nuestros servicios de Catering son tan personalizados como sus necesidades lo requieran.

NUESTROS SERVICIOS:

CHEF PRIVADO

CENA PRIVADA

Menús para cena estilo familiar
Cenas románticas
Menús degustación con maridaje
Vinos y Mixología
Degustación de Tequila y Mezcal

CHEF PRIVADO DURANTE TODA SU ESTANCIA

Menús personalizados para cada día durante su estancia.

Proveemos productos de la más alta calidad y el mejor servicio personalizado.



Hector Leyva
Chef



CANAPÉS

CANAPÉS

Escoger cuatro opciones.

\$400 MXN por hora, por persona + 18% de cargo por servicio.

Opción adicional + \$80 MXN por canapé.

TOSTADA DE AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

(Libre de Gluten - Proteína Cruda)

Camarón, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro, jugo de limón.

SHOT DE CEVICHE *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Pesca del día, piña y aguacate.

EMPANADITA DE PULPO *(Libre de Gluten)*

Aioli de tortilla quemada.

FLAUTITA DE ARRACHERA *(Libre de Gluten)*

Queso fresco, salsa de aguacate.

CROQUETA DE CANGREJO

Mayonesa de alga spirulina.

TOSTA DE QUESO RAMONETTI

Compota de higo.

TAPITA DE NEW YORK *(Contiene nueces)*

Mole negro, salteado de hongos, queso añejo.



*CENAS
EMPLATADAS*

CENAS EMPLATADAS

EMPLATADO MEXICANO

\$1,530 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Ceviche de pesca del día.

Sopa de tortilla, empanada de hongos.

Filete de res, salsa de cocoa y chile cascabel, puré de papa, tierra de chorizo.

Bizcocho de elote, salsa de piña.

EMPLATADO MEDITERRÁNEO

\$1,230 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Ensalada de queso burrata, tomate heirloom y arúgula.

Crema de mariscos y azafrán.

Pesca del día mantequilla de hierbas, brócoli asado, hummus, tierra de chícharo.

Crème brûlée de vainilla y jazmín.

EMPLATADO HECTOR'S

\$1,730 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Betabel rostizado y hummus, semilla de girasol, aguacate.

Taco de camarón zarandeado, ensalada de col y zanahoria, mayonesa de cilantro.

New York a la parrilla, puré de berenjena.

Mousse de chocolate.

CENAS EMPLATADAS

EMPLATADO ZICATELA

\$1,380 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Tiradito de pesca del día sellado con polvo de chiles, relish de piña, jengibre, cebolla morada, menta.

Camarón jumbo, mole encacahuatado, colior rostizada.

Tarta de limón, crema de limón real y criollo, merengue flameado, frambuesa.

EMPLATADO PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

\$1,580 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Taco de carnitas, salsa mexicana, chile de agua curtido con cebolla, seda de aguacate, cilantro.

New York, mole negro, salteado de hongos, queso añejo.

Brownie de chocolate, chispas, helado de vainilla, crema ligera.



CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

CENA MEXICANA

\$1,330 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Guacamole.

Ceviche de pesca del día.

Flautas de pollo, salsa de tomate, crema y queso.

PLATOS FUERTES

Camarones, adobo de chile ancho.

Pesca de día estilo Zarandeado.

Cochinita pibil.

Hongos al ajillo.

Arroz a la mexicana.

POSTRES

Churros con salsa de chocolate.

Duraznos flameados al mezcal.

DEL MAR A LA MESA

\$1,430 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Ensalada de hojas tiernas al balsámico.

Tiradito de pesca del día, relish de piña.

Aguachile de camarón.

PLATOS FUERTES

Camarones adobados a la parilla.

Pesca del día Zarandeado.

Pulpo a las brasas, chimichurri de ajo confitado.

Arroz primavera.

POSTRES

Pan de plátano estilo Nayarit.

Pannacota de vainilla con frutos rojos.

CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

PARRILLADA

\$1,380 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Ensalada de lechugas mixtas, quinoa y vegetales.
Ensalada de papa cambray y tocino.
Hummus y pan pita.

PLATOS FUERTES

Costillas BBQ.
New York a la parrilla, chimichurri.
Pulpo a las brasas, adobo de chile ancho.
Vegetales a la parrilla.
Esquites asados.

POSTRES

Pastel de chocolate.
Churros.

CENA OAXAQUEÑA

\$1,330 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Gordita de camarón.
Ensalada de nopal y panela.
Molotes de plátano con queso y mole negro.

PLATOS FUERTES

Pork belly confitado en mole coloradito.
Pesca del día con mole verde.
Pulpo al mojo de ajo.
Arroz al cilantro.
Puré de plátano rostizado.

POSTRES

Mousse de chocolate Oaxaqueño.
Arroz con leche.

CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

CENA MEDITERRÁNEA

\$1,230 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Ensalada caprese.
Ensalada de pasta, tomate cherry, pesto.
Tabla de quesos y carnes frías.
Bruscheta de vegetales con balsámico.

PLATOS FUERTES

Risotto de mariscos.
Lasagna a la bolognesa.
Pesca del día en mantequilla de perejil & cítricos.

POSTRES

Crème brûlée de vainilla.
Tiramisú.

HECTOR'S ESTILO FAMILIAR

\$1,580 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Ceviche de coco y piña parrillada.
Ensalada de betabel rostizado.
Taco de camarón Zarandeado, ensalada de col y zanahoria, mayonesa de cilantro.

PLATOS FUERTES

Risotto de hongos, salsa de oporto, queso ramonetti.
New York, salsa de pimienta verde.
Pesca del día, tomate y azafrán.
Puré de camote con pepitas de calabaza.

POSTRES

Pan de elote, salsa de vainilla.
Mousse de chocolate oaxaqueño.

CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

VEGETARIANO

\$1,130 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ENTRADAS

Ensalada mixta, maíz encurtido y requesón.
Calabacitas a la mexicana.
Ravioles de camote trufado.
Ceviche de coco y piña.

PLATOS FUERTES

Hongos parrillados adobados.
Polenta frita, salsa romesco.
Lasagna vegetariana.
Quinoa salteada con vegetales asados.

POSTRES

Pastel de chocolate vegano.
Frutas de temporada.

NOCHE DE TACOS

\$1,180 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Tacos de rib eye.
Tacos de pulpo.
Tacos de camarón al pastor.
Tacos de pork belly.
Tacos de champiñón.
Salsa molcajete.
Salsa verde taquera.
Salsa mulata.
Guacamole.
Cilantro y cebolla.

POSTRE

Helado de vainilla.

CENAS ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.

MENÚ INFANTIL

\$530 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

ELIJA TRES OPCIONES

Ensalada de fruta.
Quesadillas de pollo o carne asada.
Pasta con tomate o cremosa.
Sándwich de jamón y queso.
Ensalada de pollo y papa.
Brócoli y/o zanahorias la vapor.



BAR



VINO & MARGARITAS

*Incluye agua natural y mineral de la casa.
\$350 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio.*

MARGARITAS DE SABORES

Elaboradas con Don Julio Blanco.

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc Mexicano.

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon Mexicano.

VINO ESPUMOSO

DOCG Prosecco Extra Dry.

MIXOLOGÍA & VINO

*Incluye agua natural y mineral de la casa.
\$450 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio.*

MARGARITAS DE SABORES

Elaboradas con Patrón Silver.

GIN TONICS

Hendriks o Tanqueray + botánicos y mezcladores.

COCTÉLES CON MEZCAL

Meteoro o Montelobos + mezcladores.

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc Mexicano.

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon Mexicano.

VINO ESPUMOSO

DOCG Prosecco Extra Dry.

BARRA LIBRE DELUXE

Incluye agua natural y mineral de la casa.

\$500 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio.

TEQUILA

Maestro Dobel, Don Julio 70.

RON

Bacardí Blanco, Matusalem Gran Reserva.

VODKA

Grey Goose, Ketel One.

GIN

Tanqueray, Beefeater.

WHISKY

Jack Daniel's Old No. 7.

MEZCAL

400 Conejos, Amarás Reposado.

CERVEZA

Corona o Pacifico.

COCKTAILS

Cocktail de bienvenida y carajillos.

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc Mexicano.

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon Mexicano.

MESA DE MITA

MONTAJES DE MESA PREESTABLECIDOS

Hemos creado hermosos temas de mesa para ti;
cada uno refleja un estilo único.



.MESA DE .MITA

ACERCA DE NOSOTROS

En Mesa de Mita, nos especializamos en transformar mesas ordinarias en obras de arte extraordinarias, creando un ambiente que combina sin esfuerzo la relajación con la elegancia.

Eleve su experiencia culinaria con nuestra cuidadosa colección que encarna la fusión de colores vibrantes, texturas ricas, herencia mexicana y un gusto impecable. Ya sea una cena íntima o una fiesta junto al mar, la convertiremos en una celebración inolvidable.

Permítanos formar parte de su ocasión especial, creando momentos para usted y sus invitados.

Se requiere un mínimo de 4 personas.

Los montajes de mesa preestablecidos incluyen detalles florales y velas votivas.

TALAVERA

Servilleta
Beige



Camino de
Mesa Circulos

Manteleta Jacinto de Agua y Plato Presentación Talavera



Vaso de Agua
Azul



Copa de Vino

Cubierto Pearl



PUEBLA



Servilleta
Otoño

Camino de
Mesa Rústico Macramé



Manteleta Jacinto de Agua Blanco Deslavado y Plato Presentación Puebla



Copa de Agua
Ambar



Copa de Vino



Cubierto Pearl

COLORES DE MÉXICO



Servilleta Blanca

Camino de Mesa de Colores

Manteleta de Tela de Colores y Plato Presentación Heirloom



Vaso de Agua Azul



Copa de Vino



Cubierto Pearl

OAXACA

Servilleta
Beige

Camino de
Mesa de Yute Gris

Manteleta Negra y Plato Presentación Verde



Vaso de Agua
Humo



Copa de Vino



Cubierto Pearl

MANDALA



Servilleta
Beige

Camino de
Mesa de Macramé



Manteletas de Colores
Mixtos Mandala



Vaso de Agua
Rosa



Copa de Vino



Plato de Cristal



Cubierto Dorado

SAYULITA



Servilleta
Beige

Camino de
Mesa de Macramé



Manteletas de Colores
Mixtos Sayulita



Vaso de Agua
Morado



Copa de Vino



Plato de Cristal



Cubierto Dorado

BAHÍA

Servilleta
Azul



Manteleta tejida y Plato Presentación Heirloom

Camino de
Mesa Azul



Copa de Agua



Copa de Vino

Cubierto Dorado



SELVA

Servilleta
Beige



Manteleta Jacinto de Agua y Plato Presentación Verde



Camino de
Mesa Verde



Copa de agua
Verde



Copa de Vino

Cubierto Dorado



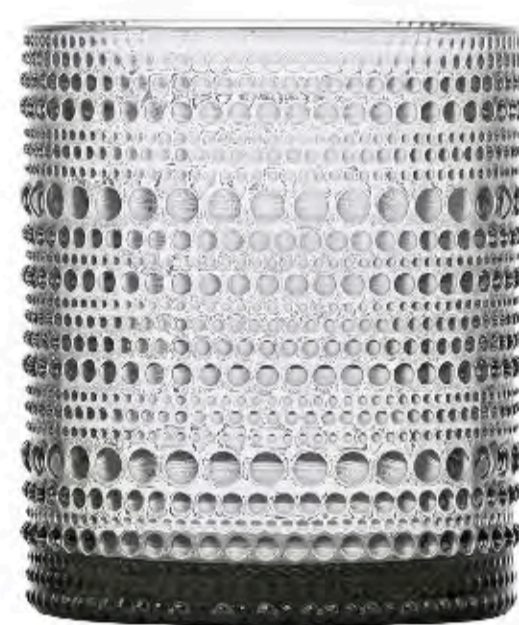
ZACATECAS

Servilleta
Beige



Camino
de Cesa Negro

Manteleta Negra y Plato Presentación
Cobre



Vaso de Agua
Humo



Copa de Vino



Cubierto Pearl

GOLD

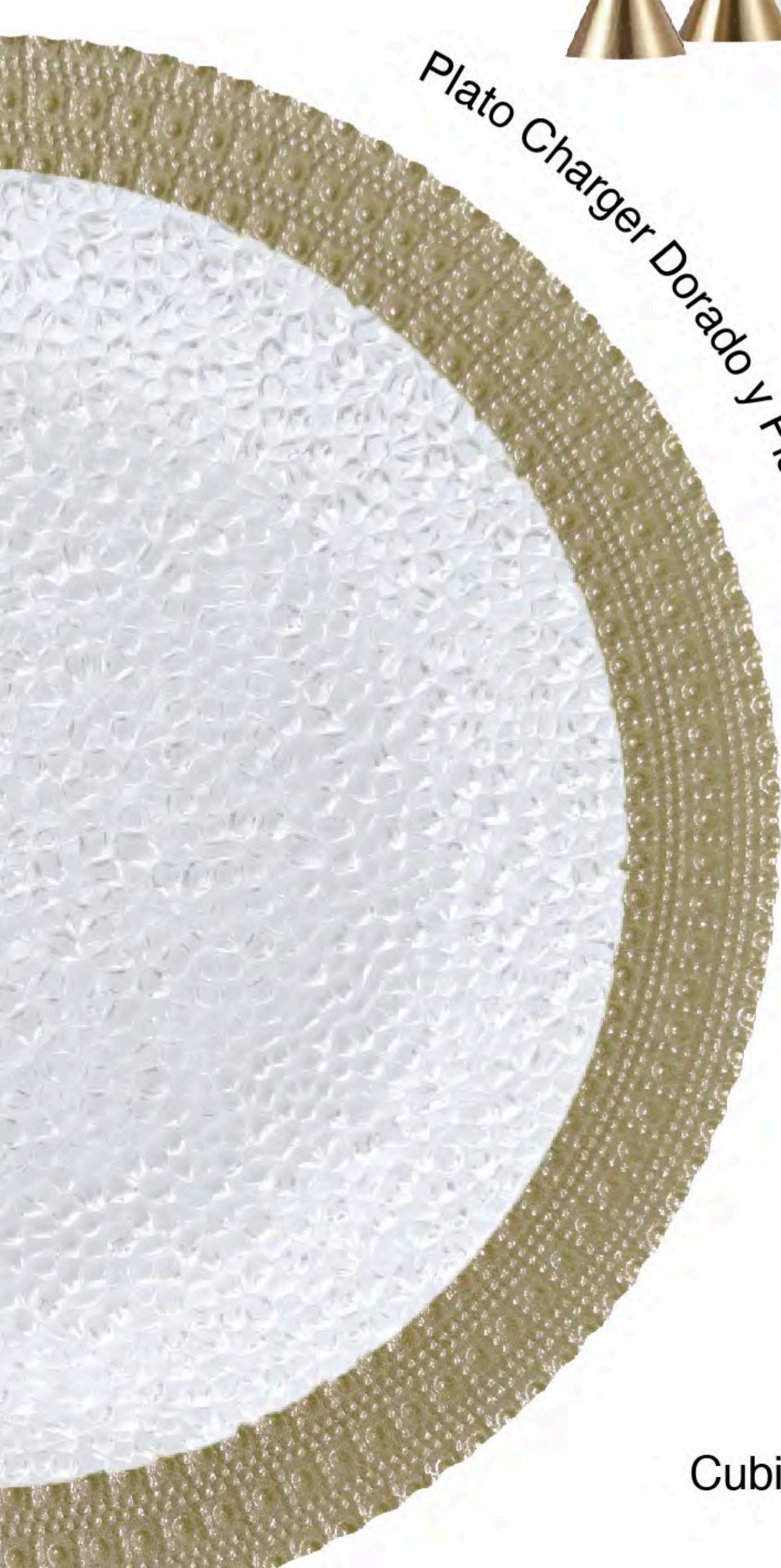


Servilleta
Negra



Camino de
Mesa Blanco

Plato Charger Dorado y Plato de Cristal



Copa de Agua



Copa de Vino



Cubierto Dorado

ROSÉ



Servilleta
Blanca de la Casa

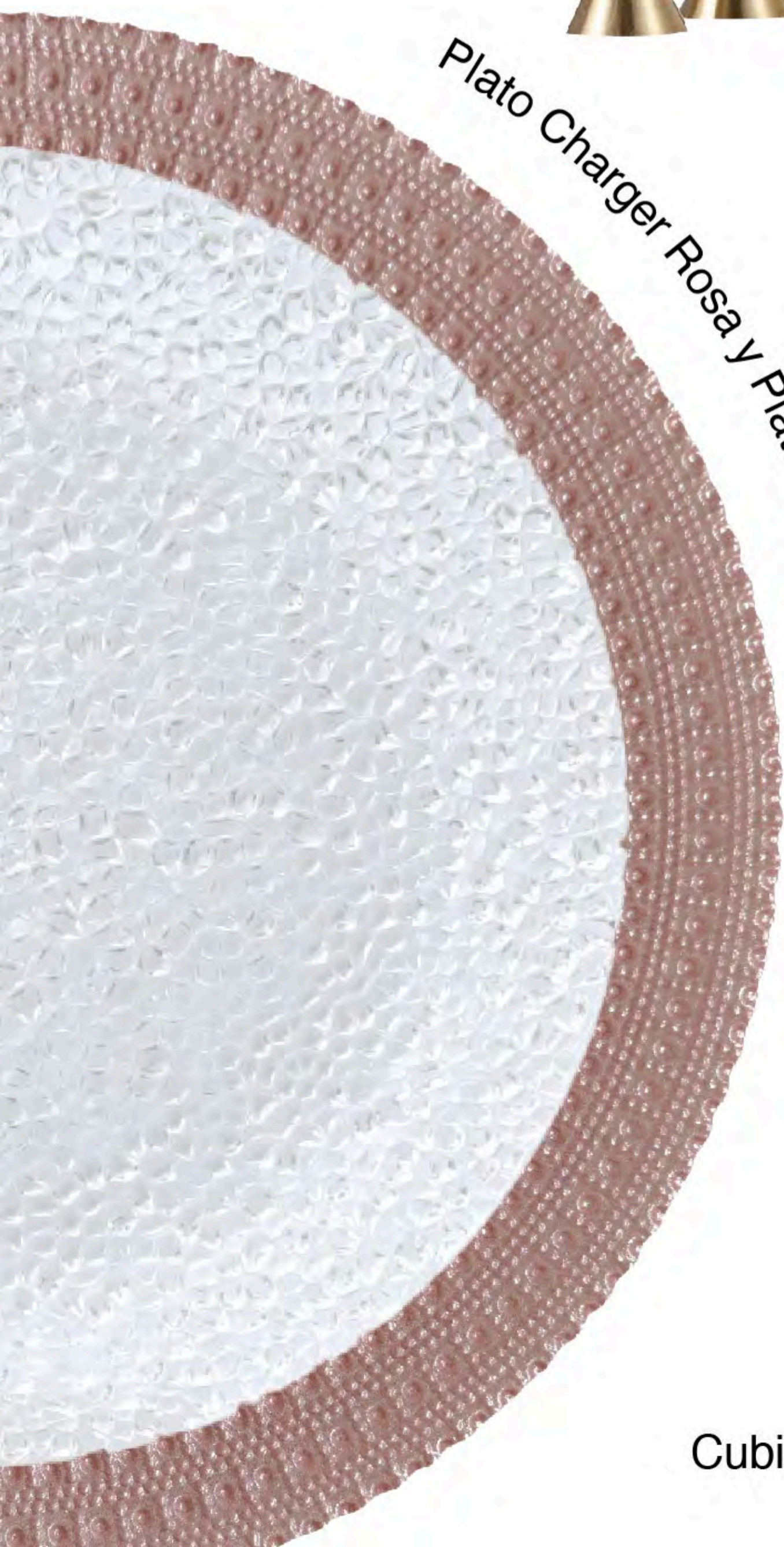
Camino de
Mesa Blanco

Plato Charger Rosa y Plato de Cristal



Copa de Agua

Copa de Vino



Cubierto Dorado



MONTAJES DE MESA PREESTABLECIDOS

PRECIO POR PERSONA

TALAVERA	\$750 MXN
PUEBLA	\$750 MXN
COLORES DE MÉXICO	\$750 MXN
OAXACA	\$750 MXN
MANDALA	\$750 MXN
SAYULITA	\$750 MXN
BAHÍA	\$850 MXN
SELVA	\$850 MXN
ZACATECAS	\$750 MXN
GOLD	\$850 MXN
ROSÉ	\$850 MXN

AGREGUE MESAS Y SILLAS

MESA DE MADERA (10 TOP) + \$2,200 MXN por mesa
SILLA CROSS BACK + \$120 MXN por silla

- Se requiere un mínimo de 4 personas y el número máximo es 20.
 - Los temas de diseño de mesa preestablecidos incluyen detalles florales y velas votivas.
 - Mesas y sillas de madera disponibles con un costo extra.
 - Por favor considere \$1,200 MXN para el costo de envío, montaje y desmontaje.
- Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

AGREGUE MESAS Y SILLAS

MESA DE MADERA (10 TOP) + \$2,200 MXN por mesa
SILLA CROSS BACK + \$120 MXN por silla



MESA DE MITA

TERMINOS Y CONDICIONES

- Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.
 - Todos los artículos son exclusivos para renta y tienen tarifas de reemplazo en caso de daño o pérdida.
 - Los colores en las imágenes pueden tener ligeras variaciones de colores reales.
 - Por favor considere \$1,200 MXN por costo de envío, montaje y desmontaje.
 - Alquiler por día según el horario de su evento por un máximo de seis horas; por cada hora extra, cobraremos una tarifa de \$200 MXN.

PAGO

- Para garantizar el evento se deberá pagar el 50% del total en al menos 15 días antes del evento y el 50% restante al mínimo 3 días antes de la fecha del evento.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- 10 días antes del evento sin penalización.
- Cancelaciones recibidas dentro de las 24 horas anteriores al evento se cobrará el 50%.



 @hectorscatering

eventos@hectorskitchen.com.mx
hector@hectorskitchen.com.mx