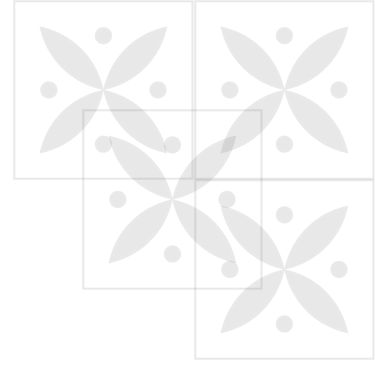




SUCULENTA
c a t e r i n g



Hola:

Es un honor consideres a SUCULENTA COCINA MEXICANA para servir tu evento tan especial.

Estoy feliz de ayudarte a resolver las necesidades de catering de tu evento.

A continuación adjunto el menú especial que desarrollamos para tu evento donde contemplamos algunas opciones de platillos.

El servicio que presupuestamos es en tipo buffet donde pondremos una barra con diferentes platillos para probar. Si deseas un servicio de emplatado a la mesa, por favor háznoslo saber.

El menú es especialmente hecho para ti, si deseas cambiar o agregar algo, con toda confianza háznoslo saber y con gusto hacemos la modificación.

Te saluda el equipo de Suculenta Cocina Mexicana.

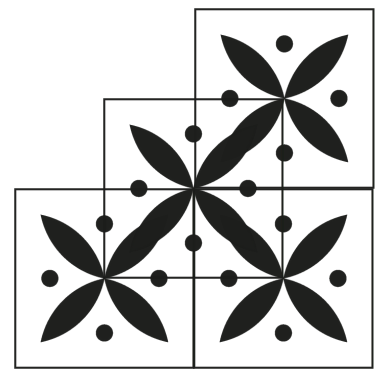
Angie Gonzalez
Manager Sales Catering

☎ (737) 281-3939

📷 [suculenta_atx](#)

🌐 suculentacocinamexicana.com

📍 3225 Amy Donovan Plaza, Austin, TX 78758, Estados Unidos





ENTRADAS INTERNACIONALES

MENU

ENSALADAS

Ensalada Cesar	\$ 4
Ensalada Frutos Rojos con vinagreta Balsamica y palanqueta de cacahuete	\$ 5
Ensalada Honey Mustard, Espinaca, Nuez, Manzana Verde, queso cabra	\$ 5

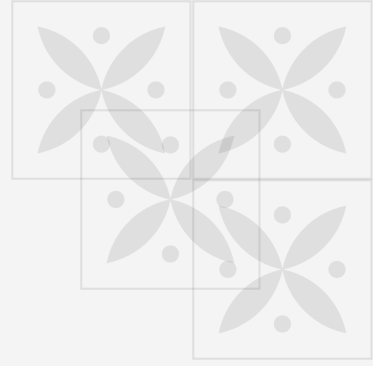
PASTAS

Pasta con morillas, aceite de trufa blanca y queso Parmigiano Reggiano	\$ 6
Fettuccine con ragoût de res a la leña, tuétano a las brasas, Queso Parmesano Reggiano y albahaca	\$ 7
Mini Lasaña de short rib con salsa pomodoro y albahaca.	\$ 8
Mini lasaña de camarones al ajo y pimientos, en salsa poblana.	\$ 7



SUCULENTA
c a t e r i n g

ENTRADAS INTERNACIONALES MENU

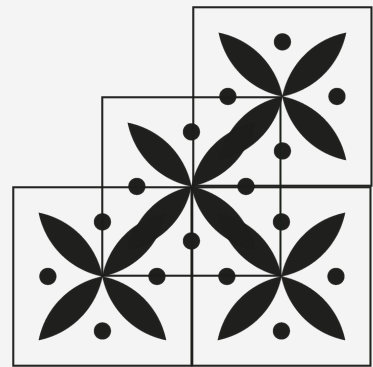
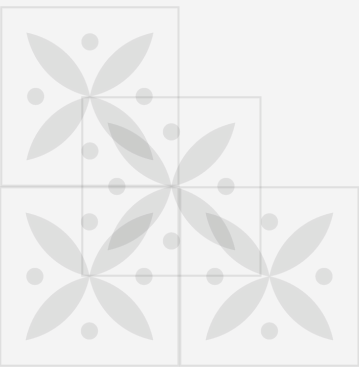


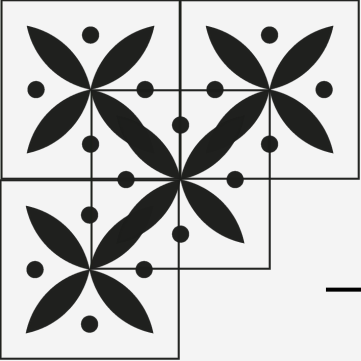
SOPAS

Sopa de jitomate rostizado con queso de cabra cenizo	\$6
Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyere y Parmesano Reggiano	\$8
Clam chowder en pan rustico, papa ahumada, mejillón, tocino y queso	\$11
Fideo seco en salsa de chicharron	\$6

ENTRADAS

Crispy taco de requeson con ceviche de atun fresco	\$6
Tostadas Tartara de atun con mayonesa chipotle y salsa de aguacate.	\$6
Crab & shrimp croquet, mole coloradito con romeritos y ensaladita fresca con oregano	\$8
Mini tamal de lengua de res con salsa de chichilo negro. crema, queso de cotija maduro, cebolla morada	\$8
Mini Huarache de pastor, maiz azul, salsa verde cruda, queso y crema.	\$7
Ceviche verde de pulpo, aguacate, cilantro, aceite de oliva y manzana	\$9





SUCULENTA
c a t e r i n g



ALQUILERES

Alquileres disponibles bajo petición

PRODUCCIÓN

Delivery/entrega de miembros del personal profesional
Bartenders certificados por TABC
(si está disponible)

OTROS CARGOS

Porcentaje de tarifa de servicio según el tipo de evento/ubicación

Honorarios de boda 21-23% de tarifa

Tarifa no nupcial del 15 al 21%

Delivery fee/Drop off

Propinas para los miembros de su personal

ESTILOS DE COMIDA

Buffet, Estación, Plateado, Estilo Familiar.

SERVICIO COMIDA ESPECIAL

Chef Privado

Tours (entre 5 a 10 platos y maridaje)

Vuelta a México-Vuelta a Italia-Vuelta a España

Tour de Grecia-Tour de Francia

Nos encanta personalizar su evento y tener siempre personal disponible. Las líneas y cotizaciones iniciales se preparan así, a menos que requiera otras especificaciones.



PARA MÁS INFORMACIÓN POR FAVOR CONTÁCTENOS AL
catering@suculentacocinamexicana.com

www.suculentacocinamexicana.com