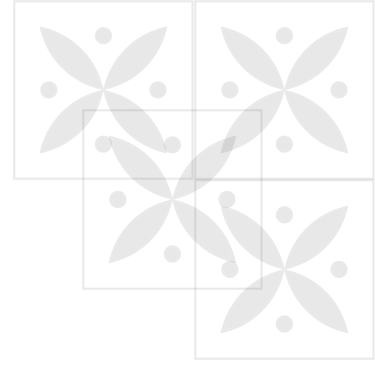




SUCULENTA
c a t e r i n g



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.

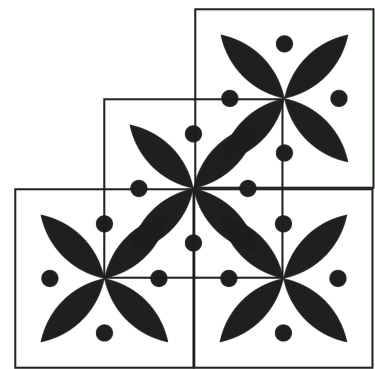
Angie Gonzalez
Manager Sales Catering

☎ (737) 281-3939

📷 @suculenta_atx

🌐 suculentacocinamexicana.com

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



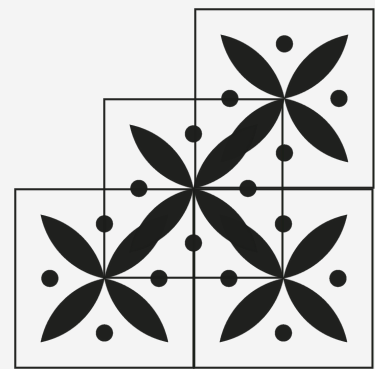
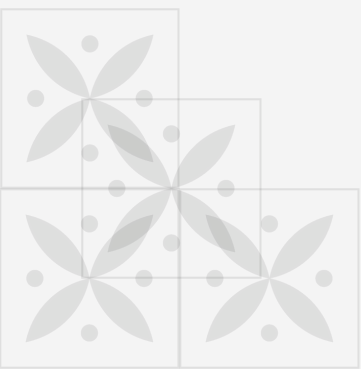


SUCULENTA
c a t e r i n g

PLATILLOS MEXICANOS MENU



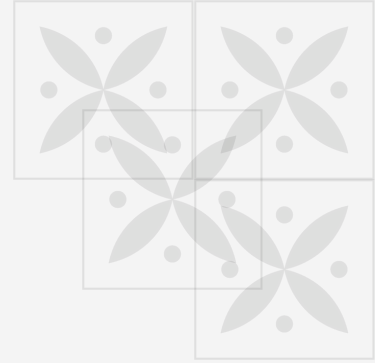
Pechuga de pollo con mole de plátano y chile ancho, y puré de camote con guayaba	\$17
Short rib en su jugo, queso cincho, mole verde, pure de platano macho.	\$35
Lomo de cerdo enchilado con puré de esquites y pera dulce rostizada	\$19
Baby back ribs con miel de tamarindo y chipotle, papitas rostizadas en limón amarillo, pimienta y romero	\$21
Lomo de cerdo, en salsa tropical de jamaica y piña y chiles, con ensalada fria de lentejas y platano macho.	\$18
Filete de pescado con esquites, epazote, flor de calabaza, queso fresco y mayonesa de habanero	\$23
Filete de Res en mole coloradito, brocolini al ajo negro y salsa macha.	\$33
Chile Nogada (Sujeto a temporada)	\$19
Lasaña de chicharrón en salsa verde, chile chipotle, queso fresco	\$16





SUCULENTA
c a t e r i n g

PLATILLOS INTERNACIONALES MENU



PROTEINAS

Pollo relleno de queso en salsa de champiñones	\$17
Pollo envuelto en tocino y relleno en salsa gravy	\$17
Pollo picatta en salsa de crema y chipotle	\$17
Escalopes de res a las 3 pimienta	\$25
Escalopes de res en gravy	\$25
Pork en salsa de Tamarindo y chipotle.	\$18

CARBOHIDRATOS

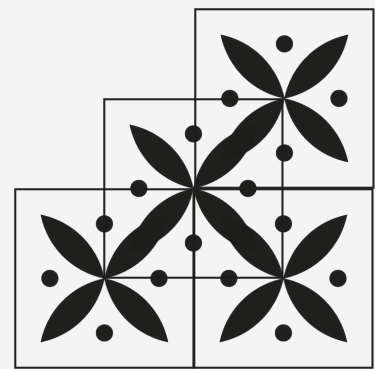
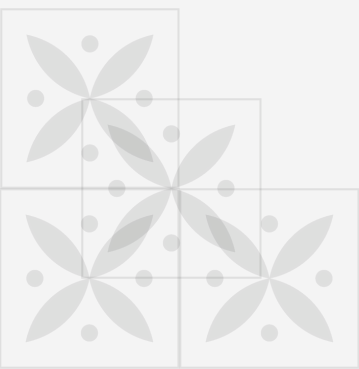
Fusilli, Linguine, Fettuccine en salsa de 4 quesos Alfredo, Funghi, Bolognesa, Pomodoro, Arrabiata.	\$15
Risotto en salsa de hongo shitake.	\$18
Lasaña de camaron en salsa bechamel.	\$18
Lasaña boloñesa.	\$16

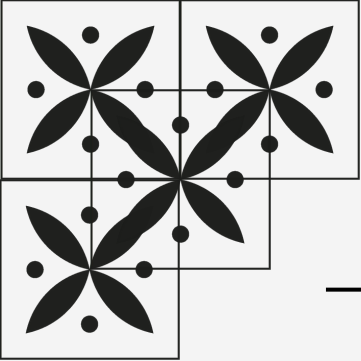
ENSALADAS

Ensalada de Frutos rojos con nuez y vinagreta balsamica.	\$4.25
Ensalada de Espinaca con Manzana, nuez, queso cabra y Aderezo de miel y mostaza.	\$4.25

VEGETALES

Esparragos al ajo	\$3.75
Brocolini ala mantequilla	\$3.25
Pimientos rostizados	\$3.25





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