

A romantic dinner table setting at dusk. The table is covered with a white tablecloth and set with silverware, white plates, and wine glasses. Several lit candles in glass holders provide a warm, ambient glow. The background is softly blurred, showing a sunset sky and some foliage.

h

HECTOR'S
CATERING



HECTOR'S CATERING CATERING EN LA RIVIERA NAYARIT

Permítanos hacernos cargo de ese gran evento, la boda de sus sueños, su aniversario una cena romántica o una cena con toda la familia. Nuestras experiencias culinarias son llevadas a cumplir deseos individuales.

Disfrute sus vacaciones y olvídense de cocinar, somos un equipo especializado en los más altos estándares de calidad.

Nuestro servicio de Catering está enfocado a cubrir sus necesidades.

NUESTROS SERVICIOS:

CATERING HASTA PARA 150 PERSONAS

CHEF PRIVADO PARA DESAYUNO Y COMIDA

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

Hector Leyva
Chef

DESAYUNO ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.
Disfruta el desayuno como en casa

DESAYUNO

\$600 MXN por persona + 18% de cargo por servicio

DESAYUNO AMERICANO

Jugo de naranja y verde
Plato de fruta
Pan blanco e integral
Yogurt griego y granola
Omelettes y huevos al gusto
Chilaquiles
Hot cakes

+ ELIJA UNA DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

Notificar por lo menos con un día de anticipación

Burritos de machaca
Bagel con salmón ahumado
Pudín de chia con berries y menta
Smoothie bowl con coco, plátano y chocolate
Enfrijoladas con chorizo
Frittata de claras, tomate y espárragos
Toast de aguacate con huevo pochado
Huevos Benedictinos



COMIDA ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.
Disfruta la comida como en casa

COMIDA

\$700 MXN por persona + 18% de cargo por servicio

ENTRADAS

Quesadillas
Guacamole, totopos y salsa
Hummus y pan pita
Cruautés

+ ELIJA UNO DE NUESTROS PLATOS FUERTES

Notificar por lo menos con un día de anticipación

Barra de ceviches y aguachile
Pescado Zarandeado
Fajitas de carne, camarón, pulpo o pollo
Pescado a la parrilla
Costillas BBQ
Parrillada de carne, pollo y mariscos
Paella
Atún sellado con curry rojo Tailandés
Barra de sushi
Tacos estilo baja (camarón o pescado)
Tacos a la parrilla
Pasta con camarones al vino blanco

+ ELIJA UNO DE NUESTROS POSTRES ESPECIALES

Notificar por lo menos con un día de anticipación

Chocoflan
Mousse de chocolate o frutos rojos
Pannacota
Tiramisú
Pay de calabaza
Pan de plátano
Pan de elote



CANAPES

Choose four options

\$400 MXN per hour per person + 18% service charge

Tostadita de aguachile de camarón
Shot de ceviche de pesca, piña y aguacate
Empanadita de pulpo, aioli de tortilla quemada
Flautita de arrachera, salsa de aguacate
Croqueta de cangrejo, mayonesa de alga spirulina
Tosta de queso ramonetti, compota de higo
Toasta de New York, hummus

MENÚ DE CENA EMPLATADA

Cena de cuatro tiempos, selección especial del chef, productos de alta calidad.

Servido desde 2 hasta 150 personas.

Servido desde 6 hasta 30 persona

EMPLATADO MEXICANO

\$1,450 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 ZICATELA

\$1,300 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 MEDITERRÁNEO

\$1,150 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

\$1,650 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

EMPLATADO PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

\$1,500 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

MENÚ DE CENA ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.
Disfruta la cena como en casa. Servido desde 6 hasta 30 personas.

CENA MEXICANA

\$1,250 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

CENA OAXAQUEÑA

\$1,250 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

DEL MAR A LA MESA

\$1,350 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

CENA MEDITERRÁNEA

\$1,150 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

PARRILLADA

\$1,300 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

HECTOR'S ESTILO FAMILIAR

\$1,500 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

MENÚ DE CENA ESTILO FAMILIAR

Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.
Disfruta la cena como en casa. Servido desde 6 hasta 30 personas.

VEGETARIANO

\$1,050 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

MENÚ INFANTIL

\$450 MXN por niño + 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

NOCHE DE TACOS

\$1,100 MXN per person + 18% service charge

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



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

Roganto Sauvignon Blanc

VINO TINTO

Casa Madero Merlot

VINO ESPUMOSO

Proseco Santomé Extra Dry

MIXOLOGÍA & VINO

Incluye agua natural y mineral de la casa
\$500 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio

MARGARITAS DE SABORES

Elaboradas con Patrón Silver

GIN TONICS

Hendriks or Tanqueray + botánicos y mezcladores

COCTÉLES CON MEZCAL

Meteoro or Montelobos + mezcladores

VINO BLANCO

Emeve Chardonnay

VINO TINTO

Ojos Negros Cabernet Sauvignon

VINO ESPUMOSO

Proseco Santomé Extra Dry

BARRA LIBRE DELUXE

Incluye agua natural y mineral de la casa
\$1,600 MXN pOr persona + 18% service charge por cuatro horas

TEQUILA

Maestro Dobel, Don Julio 70

RON

Bacardí Blanco, Habana 7, Matusalem Gran reserva

VODKA

Grey Goose, Ketel one

GIN

Tanqueray, Beefeater

WHISKY

JW Black label, Macallan 12

MEZCAL

Sombra, Amaras reposado

CERVEZA

Corona o Pacifico

COCKTAILS

Cocktail de bienvenida y carajillos

VINO TINTO

Surco 2.7, Valle San Vicente

VINO BLANCO

Chardonnay Bajalupano, Valle de Guadalupe





HECTOR'S
CATERING

  @HectorsKitchen.mx
www.hectorskitchen.mx