

catering  
eno

#compartimosloquenosgusta



Nuestras loncherías están enfocadas en ofrecer un menú basado en ingredientes de temporada de excepcional calidad, elegidos entre la oferta de productores locales.

Ofrecemos nuestros servicios para eventos, celebraciones o reuniones.

*Coffee breaks*, buffet, desayunos o almuerzos con sándwiches, tortas, ensaladas, pan dulce, bebidas y postres;  
nuestro menú se ajusta a tus necesidades con un estilo casual.



# bebidas

- café Nespresso  
(americano, espresso, cappuccino)
- té y tisanas
- chocolates
- aguas frescas
- jugos
- refrescos





# box breakfast

- galleta de chocolate
- café americano
- jugo de naranja
- fruta de temporada con yogurt y granola
- té
- jugo verde
- fruta de temporada
- croissant jamón/queso
- jugo de naranja
- concha
- chocolate caliente c/leche
- rol de canela
- cappuccino





# box lunch

## tortas y sándwiches

- baguette de jamón serrano, queso manchego, jitomate y mayonesa
- mousse de temporada
- bohemia clara

- torta tecate, pechuga de pavo, queso panela, aguacate, jitomate y mayonesa
- brownie chocolate y coco
- agua fresca

- pan de centeno, peperonata, queso de cabra, portobello, berenjena, lechuga, germen de alfalfa y tapenade
- galleta de avena
- agua de coco

- pan de centeno, brie, albahaca, jamón de pierna y jitomate confitado
- éclair de café
- refresco





# box lunch

## ensaladas

- mixta, lechuga, arúgula, aguacate, jitomate, cebolla morada, pavo, aderezo de limón
- tarta de temporada
- infusión del día
- espinacas, pepino, jícama, ejotes y aderezo de cacahuete
- pastel de elote
- té helado

- quinoa, lechuga italiana, espinacas, chícharos, espárragos, pepino, ejotes, aguacate, queso de cabra y aderezo balsámico
- pie de limón
- agua fresca
- pasta, alcaparras, aceitunas, corazón de alcachofa, jitomates, albahaca, queso de Ocosingo y aderezo balsámico
- panqué de plátano
- refresco







## pan dulce y postres

- oreja
- concha
- polvorón
- chocolatín
- financier
- galletas de nuez
- brownie de chocolate y coco
- panqué de plátano
- panqué de pera con almendras

## tentempiés

- crudités
- monchies dulces o salados
- manzana con chamoy
- nueces garapiñadas

# personal de servicio

Meseros, bartenders y lava lozas deberán ser contratados a través de eno con un costo de \$900 + IVA cada uno por servicio de 4 horas (hora extra \$150 pesos por persona de servicio más el taxi de regreso)





# pago y condiciones

- Al total de facturación se le agregará un 20% de servicio; éste no se podrá facturar y deberá ser pagado en efectivo antes de que comience el evento.
- Los precios de los alimentos no incluyen el servicio, mobiliario y equipo adicional.
- Los precios incluyen el montaje de platillos en nuestra vajilla, cristalería y plaquet de eventos. En caso de requerir equipo especial se realizará un ajuste al precio del menú.
- Se requiere un depósito no reembolsable del 50% al contratar el evento por lo menos una semana antes de que éste se lleve a cabo.
- En caso de contratar o confirmar el evento con 2 o menos días de anticipación se cobrará un 20% extra sobre el total del mismo, el cual deberá ser pagado en efectivo y no se podrá facturar.
- El saldo del evento deberá ser liquidado mínimo 4 días antes del evento. Todos los precios incluyen el 16% de IVA.
- En todos los eventos que se lleven fuera del D.F. se realizará un cargo extra por viáticos, maniobras y horas extras.
- Una vez aceptada y firmada la cotización únicamente se hacen cambios con 7 días de antelación.
- En caso de cancelación, no se hacen reembolsos por ningún motivo.
- Se aceptan pagos con tarjeta en la sucursal asignada, depósito bancario, transferencia, efectivo o con cheque a nombre de Eno Gourmet S.A. de C.V.
- En caso de rotura o maltrato de equipo adjudicable al cliente, se cobrará el precio de reposición vigente. Eno no se hace responsable por daños en el lugar del evento ni por equipo o cristalería del cliente.
- Por seguridad, nuestro personal no podrá mover, acomodar o lavar equipo que no sea proporcionado por Eno.
- El número de invitados confirmados será el número de invitados que se facture y para el que se preparen los alimentos.
- En caso de que se requieran horas extras de servicio deberá ser solicitado al momento y el pago es directamente al responsable del evento en efectivo y el cliente deberá pagar el taxi de regreso.
- En caso de que se requiera la preparación de platillos en el lugar se necesita tener acceso a la cocina para servir el evento.  
Se necesita refrigerador, congelador, estufa y horno con gas, tarja con agua para lavar.  
En caso de no existir cocina en el lugar donde se llevará a cabo el evento deberán avisarnos para entonces poder cotizarle todo lo necesario para cocinar y servir. En este caso requeriremos un área techada con agua, luz y contactos disponibles. Este lugar deberá estar muy cerca de donde se servirá la comida.

Para mayor información,  
favor de comunicarse con Mayela Gallegos  
a los teléfonos 55454111 ó 55453507  
o vía correo electrónico a [mayela@enriqueolvera.com](mailto:mayela@enriqueolvera.com)



**www.eno.com.mx**