





DESAYUNOS

LUNES A DOMINGO DE 08:00 A 12:00

En Terraza Privada
Cupo máximo 20 personas

En Salón Privado
Cupo máximo 14 personas

*Costo de renta de espacio \$7,500 pesos, mismos que van directo a consumo.
Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

MENÚ A ELEGIR

MENÚ 1

- Jugo
- Fruta
- Huevo con machaca ó
- Chilaquiles con huevo
- Café americano.

\$485.00 por persona

MENÚ 2

- Jugo
- Fruta
- Chilaquiles con arrachera u
- Omelette de la Milpa, flor
- de calabaza, esquites y
- salsa de serrano
- Café americano.

\$515.00 por persona

MENÚ 3

- Jugo
- Fruta
- Enchiladas veracruzanas o
- volován horneado, salsa
- holandesa y huevo
- pochado
- Café americano.

\$560.00 por persona



COMIDA / CENA

COMIDA LUNES A DOMINGO DE 13:30 A 18:00

CENA LUNES A SÁBADO DE 19:00 A 23:00

En Terraza Privada

Cupo máximo 20 personas

Costo de renta de espacio \$20,000 pesos, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.

En Salón Privado

Cupo máximo 14 personas

Costo de renta de espacio \$15,000 pesos, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.

MENÚ \$1,400 pesos por persona

Entrantes

Espárragos en salsa blanca de queso Cotija

Pulpo en costra de cenizas del Mayab, pimiento del piquillo y mayo de Xcatic

Líquido y verde

Laminas de tomate ahumado, reducción de piña fermentada y uvas de B.C.

Hojas de nuestro huerto, aguacate, hoja santa, frambuesas y gel de vinagre

Verdolagas, nopales y pepino, queso fresco

Sopa de tamal oaxaqueño, frijoles de la olla y mole negro

Platos fuertes

Pesca del día con coliflor

Filete Wellington

Postres

Cheesecake de queso marcarpone, avellana y licor de café

Pastel de chocolate ruby, frambuesa y rosa

Precio por persona, no incluye bebidas.



CÓCTEL

L U N E S A S Á B A D O D E 18:00 A 12:00

En Salón Privado

Cupo máximo 30 personas

*Costo de renta de espacio \$20,000 pesos, mismos que van directo a consumo.
Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

MENÚ \$500.00 / 8 canapés por persona.

- Kushiage de queso
- Kushiage de camarón
- Croquetas de jamón serrano
- Tacos de rib eye
- Yakitori de res
- Yakitori de pollo
- Tacos de camarón
- Camarones Yuzu

BARRA LIBRE (Aplica únicamente 4 horas)

Incluye mezcladores y coctelería seleccionada (excepto energizantes y jugos)

Costo por persona \$750.00

Vodka Stolichnaya
Whisky Etiqueta Roja
Tequila Tradicional
Ron Matusalem Platino
Tanqueray

Costo por persona \$1050.00

Vodka Stolichnaya
Whisky Etiqueta Negra
Maestro Tequilero Reposado
Ron Matusalem Clásico
Tanqueray

Costo por persona \$1200.00

Stolichnaya
Etiqueta Negra
Maestro Dobel Diamante
Matusalem Gran Reserva 15
Bombay

POLÍTICAS DE EVENTOS

- 1. Permanencia:** En comidas, cenas y fiestas por un periodo de 4 horas.
- 2. Forma de pago:** Para que su evento quede confirmado requerimos de un 50 % de anticipo sobre el precio total del menú elegido, aceptamos: efectivo, tarjetas bancarias, depósito o transferencia.
- 3. Servicio:** 15% por concepto de servicio sobre el consumo, rubro no facturable
- 4. Cancelaciones:** En caso de cancelación, se hará el reembolso con la penalización correspondiente; únicamente a la misma cuenta y forma de pago del anticipo. Penalización: Si se cancela con más de 48 horas previas al evento, el reembolso será únicamente del 50% sobre el anticipo. Cancelaciones dentro de las 48 horas previas al evento, NO hay reembolso.
- 5. Imprevistos:** En la eventualidad de no presentarse la totalidad de sus invitados, la empresa cobrará como mínimo el 100% del total contratado.
- 6. Aumento en el número de invitados:** con la finalidad de garantizarle un servicio de calidad, no estaremos en posibilidades de aumentar el número de sus invitados en más del 20% contratado. Si usted desea aumentarlo, quedará sujeto a la disponibilidad de espacio y deberá avisarnos con 24 horas de anticipación.
- 7. Instalaciones:** previo al inicio del evento y antes de finalizar, el anfitrión y el gerente del lugar harán una inspección del estado físico del mobiliario y equipo. Cualquier desperfecto o faltante será obligación del anfitrión pagarlo.
- 8. Cobros:** bajo ninguna circunstancia el personal de la empresa hará cobros individuales a sus invitados, el personal sólo se dirigirá para cualquier efecto con el anfitrión, quien se responsabiliza en todo momento que la cuenta por el consumo total se liquide.
- 9. Garantía:** una vez aceptada la carta de alimentos y bebidas para su evento, no se aceptan cambios, si desea un cambio se hará conforme al precio del menú del salón y será cubierto por el anfitrión.

POLÍTICAS DE EVENTOS

10. Extras: no aceptamos ninguna especie de publicidad o decoración extra a la que se tiene en el Restaurante; tampoco grupos de música en vivo, mariachi, tríos, etc. Queda prohibido ingresar e ingerir alimentos y/o bebidas ajenas al restaurante.

12. Descorche: El costo por servicio de descorche es de \$600 pesos, solo se acepta en vino de mesa, botella de 750 ml.

13. Facturas: Por disposición fiscal, no podemos entregarle facturas elaboradas manualmente, si requiere factura favor de solicitarla al momento de contratar el evento. Le sugerimos entregar datos de facturación junto con un teléfono donde podamos localizarle.

14. Horarios de servicio:

Restaurante: Lunes y martes de 8:00 am a 23:00, Miércoles a Sábado de 8:00 am a 23:00 hrs.
Domingos de 9:00 a 17:30 hrs.

Privado: Sobre reservación

15. Vigencia: Nuestras cotizaciones tienen vigencia de 15 días a partir de la fecha en que se emiten.

Estamos a sus órdenes para cualquier duda o aclaración. Es un placer servirle.

Tel. 5555684777

pr@sud777.com.mx