



KIT.BANQUETES

Rodavento 2025

RODAVENTO
VALLE DE BRAVO

- DESAYUNOS.BUFFET -

(A PARTIR DE 15 PERSONAS)

\$390 + +



DESAYUNOS.BUFFET

Todas las opciones incluyen café, selección de té, jugo de naranja, toronja y verde, 3 guisados a elegir y 2 guarniciones.

BARRA FIJA:

- Hot cakes
- Pan francés
- Cereales individuales (DISPENSADORES)
- Variedad de pan dulce (PANERA)
- Variedad de pan de salado y bollería
- Barra de embutidos y charcutería
- Barra de quesos artesanales
(4 variedades, cabra, manchego, morbier, comte)
- Barra de jugos (naranja, toronja, verde)
- Barra de fruta rebanada y fruta de mano
(yogurth y granola)
- Variedad de Leches
(regular, light, deslactosada, almendra)
- Barra de complementos, miel de abeja, miel maple, mermeladas, compotas, mantequilla

SELECCIÓN DE GUISOS (seleccionar 3)

- Chicharrón en salsa verde
- Estación de huevos al gusto
(Solo servicio en restaurante)
- Rajas poblanas
- Salpicón de res
- Tinga de pollo
- Chilaquiles verdes o rojos
- Menudo
- Pozole
- Barbacoa de res
- Puntas a la mexicana
- Calabacitas rellenas de queso y caldillo
- Enchiladas verdes o rojas
- Molletes naturales
- Longaniza en salsa de pasilla

SELECCIÓN DE GUARNICIONES (seleccionar 2)

- Papas cambray con ajo y hierbas finas
- Frijoles refritos
- Papa hash Brown
- Hongos al ajillo
- Nopales y cebollas asadas
- Jitomates rostizados
- Queso Panela asado y tomates cherry
- Tocino
- Salchichas
- Vegetales parrillados
- Ensalada verde de hojas tiernas (fría)

— KIT.BANQUETES —

— DESAYUNO.EMPLATADO —

\$345 + +



DESAYUNO.EMPLATADO

Todas las opciones incluyen jugo (naranja, toronja, verde), fruta de temporada, café o té y pan dulce, pan de sal, servicio de mantequilla y complementos que cada platillo requiera (salsas picantes, limones, etc).

Una opción a elegir de los platos fuertes:

- Machaca con huevo, frijoles refritos, queso panela asado y aguacate rebanado.
- Huevos rancheros, queso cotija, frijoles refritos y aguacate rebanado.
- Huevo a la mexicana, frijoles refritos, papas salteadas y aguacate rebanado.
- Huevos benedictinos, salsa holandesa, papas cambray y jitomate rostizado.
- Huevos motuleños, huevos fritos, salsa roja, plátano frito, chícharo, jamón, frijoles refritos.
- Pan francés, crema batida de limón eureka y vainilla, frutos rojos, maple.
- Chilaquiles verdes, rojos o salsa de tres chiles, queso, crema, cilantro, aguacates, proteína a elegir. (huevo, pollo, cecina).
- Enchiladas gratinadas verdes, rojas ó chile pasilla, queso, crema, cilantro, aguacate. Relleno a elegir. (huevo revuelto, pollo o queso panela).
- Bagel de salmón, queso de cabra cenizo, alcaparras fritas, jitomates rostizados, gremolata. (opción vegetariana sustituyendo salmón por setas o berenjenas rostizadas).
- Parfait de frutos rojos, yogurt griego, granola hecha en casa.
- Avena, leche a elegir, plátanos caramelizados, nueces y coco rayado.
- Tamal, mole negro, pork belly, ensalada de quelites, vinagreta de hoja santa.

★RODAVENTO FAVORITES:

- ★Toast de aguacate, mix de semillas, arúgula, tomate cherry
- ★French Toast y duraznos glaseados, pan de masa madre, mantequilla de avellanas
- ★Sunrise Sandwich, huevo estrellado, tomate asado, tocino, jamón, queso

— KIT.BANQUETES —

- COMIDA Y CENA BUFFET -

\$585 + +



COMIDA & CENA BUFFETT

Opciones: sopas, barra fría, barra de guarniciones, barra caliente o platos fuertes, complementos, pan de sal y postres

SOPAS (Elegir 1 opción)

- Crema de jitomate rostizado y albahaca. (Crotones como complemento) ó Crema de chile poblano. (Crotones como complemento).
- Bisque de elote, queso brie, epazote.
- Sopa de tortilla, crema, queso, chile pasilla frito y tortilla frita como complementos. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Sopa de lima, tortilla frita y chiles habaneros asados como complemento.
- Sopa de hongos. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Sopa de cebolla. (Crotones gratinados como complemento).

BARRA FRÍA (Elegir 2 opciones)

- Ensalada fría de papa, elote, zanahoria, queso, crema, trufa y mostaza.
- Ensalada cesar, queso parmesano, aderezo cesar y crotones.
- Ensalada de nopal, jitomate, cebolla morada, queso panela, cilantro, rábanos, aceite de oliva.
- Capresse, mozzarella fresca, jitomate bola, pesto, aceite de oliva, vinagre balsámico y pistache. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Ensalada del huerto, lechugas, elote, betabel, rábanos, vinagreta de cítricos.
- Ceviche mixto, camarón, pescado, pulpo, leche de tigre, jitomates, pepino, cebolla. (Tostadas horneadas o fritas como complemento).
- Ensalada de cítricos, lechugas, arúgula, supremas de cítricos, jicama, zanahoria, Jamaica frita. (Vinagreta de betabel y frambuesa como complemento).

BARRA DE GUARNICIONES (Elegir 3 opciones)

- Ejotes y espárragos con vinagreta de orégano.
- Papas cambray y romero.
- Arroz blanco o rojo.
- Hongos al ajillo.
- Setas al pastor.
- Plátanos asados.
- Tepanyaki de vegetales.
- Empanadas de elote.
- Frijoles refritos.
- Frijoles charros.
- Berenjenas a la parmesana.
- Vegetales a la parrilla, (cebollas, calabaza, zanahoria, berenjena).
- Coliflor gratinada.
- Pasta corta con salsa de tomate o pesto.
- Rajas de chile poblano gratinadas.

BARRA CALIENTE O PLATOS FUERTES (Elegir 3 opciones)

- Cordon bleu. Pechuga de pollo rellena de jamón y queso.
- Pescado tikin xic. (Cebolla morada encurtida como complemento).
- Tacos al pastor. (Cebolla, cilantro, limones, salsa verde y roja como complementos).
- Tacos de barbacoa de Res. Cebolla, cilantro, limones, salsa verde y roja como complementos.
- Pollo bbq / pierna y muslo. (recomendación de estas partes por su jugosidad)
- Pescado en costra de ajonjolí.
- Pescado a la veracruzana.
- Pescado en salsa de poblano y elote.
- Pollo al naranja estilo oriental.
- Arrachera a la parrilla. (Cebolla, cilantro, limones, salsa verde y roja como complementos).
- Chorizo a la parrilla. (Cebolla, cilantro, limones, salsa verde y roja como complementos).
- Fajitas de res, mezcla de pimientos, cebolla caramelizada y queso oaxaca.

— KIT.BANQUETES —

BARRA DE COMPLEMENTOS

En esta sección se colocarán todos los complementos necesarios de todas las selecciones elegidas

- Tortillas
- Cebolla
- Cilantro
- Limones
- Salsas
- Vinagretas
- Crotones
- Quesos
- Crema
- Tortilla frita
- Chiles asados

BARRA DE PAN DE SAL (Elegir 3 opciones)

- Pan gluten free
- Pan relleno de queso
- Pan de hierbas
- Baguette
- Brioche.

BARRA DE POSTRES (Elegir 2 opciones)

- Churros con salsa de dulce de leche o chocolate.
RODAVENTO FAVORITES ★
- Buñuelos con jarabe de piloncillo.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Cheesecake de oreo.
- Tarta de higos. RODAVENTO FAVORITES ★
- Craqueline de chocolate.
- Brownie de chocolate. RODAVENTO FAVORITES ★

— KIT.BANQUETES —

— COMIDA Y CENA EMPLATADA —

3 TIEMPOS
\$570 + +



COMIDA & CENA EMPLATADA

ENTRANTES (Fríos y calientes).

- Ensalada capresse. (Mozzarella fresca, jitomate bola, pesto, vinagre balsámico, aceite de oliva y pistachos. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Burrata, jitomates, salsa zhug, eneldo, albahaca, croton de baguette.
- Crema de tomates rostizados, albahaca, croton de queso gratinado. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Crema de espárragos y trufa.
- Sopa de cebolla tradicional.
- Sopa de tortilla y guarniciones tradicionales. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Bisque de langosta.
- Vichyssoise con texturas de poro y papa.
- Pulpo y patatas bravas, cebolla confitada. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Brioche y tartar de res.
- Tiradito de atún.

PLATO FUERTE

- Pulpo zarandeado, puré de piña y piña encurtida, aliño de cenizas.
- Salmón con Alcachofa. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Salmón con arroz salvaje y nueces, acompañado de beurre blanc de avellana.
- Filete de res, demi glace de pimienta, milhojas de papa, vegetales de temporada rostizados.
- Short rib braseado, demi glace, puré de betabel y frambuesa, chícharo japonés y zanahorias baby rostizadas.
- Pork belly en costra de chiles y mole negro, ensaldada de quelites y calabaza criolla.
- Suprema de pollo con salsa de hongos, alcachofas a la mantequilla y papas rostizadas.
- Arrachera con salsa de poblano, puré de camote, cebollas y papas rostizadas.

- ✓ Coliflor zarandeada, ensalada de piña parrillada, cremoso de aguacate. (vegano)
- ✓ Risotto de hongos locales, queso parmesano y crotones de ajo rostizado. (vegetariano)
- ✓ Portobello confitado, ragú de lentejas al vino tinto, arúgula y espárragos. (Vegano) **RODAVENTO FAVORITES ★**

POSTRE

- Creme Brulee vainilla.
- Creme brulee de mamey.
- París brest de praliné y helado.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Churros con salsa de caramelo salado. **RODAVENTO FAVORITES ★**
- Brownie s'mores **RODAVENTO FAVORITES ★**

— KIT.BANQUETES —



- PARRILLADA -

grill
RODAVENTO

BUFFET
\$850 + +

PARRILLADA

BARRA FRÍA (Elegir 3 opciones)

- Diferentes tipos de hojas, frutos secos, semillas, encurtidos y vinagretas
- Ensalada de nopal
- Chicharrón Castacán
- Salpicón de res o de pollo
- Aguachile verde de pescado
- Ceviche Estilo Nayarit
- Ceviche peruano con leche de coco
- Fruta rebanada y crudites, limones, tajín
- Guacamole, pico de gallo
- Ensalada fría de coditos, papa, zanahoria, mayonesa de limón

Complementos incluidos: limon, salsas picantes, chiles toreados, totopos o tostadas, tortillas.

COMPLEMENTOS: (elegir 3 de las 12 opciones)

- Frijoles charros
- Fideos con queso
- Penne en salsa de tomate rostizado o pesto
- Vegetales a la parrilla con chimichurri
- Brócolis gratinados
- Arroz al gusto. (blanco, rojo, verde con elote)
- Esquites con complementos
- Cous cous con vegetales
- Nopales con cebolla cambray
- Sopa de tomate rostizado
- Sopa de tortilla
- Sopa de hongos

PLATOS FUERTES O PRINCIPALES. (Elegir 3 opciones)

- Arrachera
- Chorizo con pimiento y cebolla
- Pierna y muslo o pechuga de pollo adobado
- Pierna y muslo o pechuga de pollo a la mostaza
- Trucha a la parrilla sin empapelar
- Chorizo argentino con chimichurri
- Costillas de cerdo bbq
- Cecina
- Vegetales a la parrilla como opción vegetariana (en esta opción se considera servir coliflor, berenjena, calabazas en porciones de un plato fuerte)

POSTRES (Elegir 2 opciones)

- Brownie de chocolate, caramelo salado y pretzel
- Banana pudding
- Plátano tatemado
- Sorbet de limón con frutos rojos

— KIT.BANQUETES —

- PARRILLADA FAMILY STYLE -

grill
RODAVENTO

BUFFET
\$950 + +





PARRILLADA FAMILY STYLE

ENSALADAS AL CENTRO: (Elegir 1 opción)

- Ensalada de pepino con vinagreta de ponzu
- Ensalada griega con vinagreta de finas hierbas
- Ensalada verde con vinagreta de balsámico
- Ensalada de vegetales parrillados y vinagreta de mostaza
- Ensalada de col, cilantro y mayonesa de limón amarillo

GUARNICIONES CALIENTES: (elegir 2 opciones)

- Papas cambray con mantequilla de ajo y tocino
- Papas gajo Cajún
- Camote al horno
- Elote dulce tatemado
- Puré de papa con queso manchego
- Vegetales parrillados
- Esquites con complementos
- Mac & cheese con queso oaxaca y jalapeño

CORTES Y PROTEÍNAS:

(Elegir de 1 a 3 opciones por grupo)

- New York strip
- Rib Eye
- Pollo a la parrilla
- Filete de Salmón
- Arrachera

POSTRES: (Elegir 1 opción)

- Brownie de chocolate con bombones tatemados y caramelo
- Banana pudding
- Galleta ChocoChip con helado de vainilla

*Incluye al centro: Salsas picantes, salsa BBQ, encurtidos y pan de ajo

— KIT.BANQUETES —

— SMALL BITES —

PIQUEOS

\$675 ++

por docena piezas línea básica

\$735 ++

por docena piezas línea premium

PIQUEOS

LÍNEA BÁSICA

- Satay de pollo o res, salsa de cacahuete y cebollín.
- Quiche de tocino.
- Panucho de cochinita pibil, cebolla morada y cremoso de aguacate.
- Empanada Humita. (queso de cabra y elote).
- Wonton de pollo thai y salsa ponzu.
- Croquetas de jamón serrano y salsa romesco.
- Blini de salmón ahumado y crema de limón.
- Crostini de queso mozzarella, tomates rostizados, pesto y hojas de albahaca.
- Crostini de tapenade y hongos en conserva.
- Tarta de nuez.
- Craquelín de chocolate.
- Pavlova de frutos rojos.
- Trufa de chocolate.

LÍNEA PREMIUM

- Bun Bao de Barbacoa y ensalada de encurtidos.
- Quiche de Salmón ahumado y alcaparras.
- Empanadas de short rib.
- Spring roll de pollo thai, hojas de albahaca, menta, cilantro.
- Won ton de camarón y salsa ponzu.
- Sandía impregnada, atún y aliño de cenizas de habanero.
- Brioche y tartar de res.
- Tostada de aguachile rojo, cremoso de aguacate.
- Tapa de jamón serrano, romesco, tomates rostizados, balsámico y aceite de oliva.
- Mini Hamburguesa de res, queso brie, mayonesa de trufa arúgula y jitomate rostizado.
- Tarta de nuez.
- Trufa de chocolate.
- Craqueline de praliné.

— KIT.BANQUETES —

- COFFEE BREAK -

\$290

por persona 4 horas de servicio

\$360

por persona 8 horas de servicio

COFFEE BREAK

- Selección de café filtrado (americano, regular y descafeinado)
- Selección de leches (regular, deslactosada, light, coco y avena)
- Tés y tisanas
- Agua infusionada con menta y pepino
- Agua de jamaica con romero (vitroleros)
- Variedad de refrescos, agua mineral y natural
- Pan dulce o galletas hechas en casa / opción por la tarde: crudites de vegetales

Maquina Nespresso: \$470 por docena de capsulas

Variedad de capsulas diferentes sabores y complementos

Bebidas (venta por docena, 1 opción a elegir): \$750

- Red bull 250ml.
- Velvet Soda, 275ml. (Sabores variados)
- Agua de coco orgánica, 330ml. Calahua
- Vitaminwater, 500ml. (Sabores variados)
- Electrolit, 600ml. (Sabores variados)
- S. Pellegrino Aranciata, 330ml.
- Snapple Iced tea, 473ml. (Sabores variados)
- Gatorade, 500ml. (Sabores variados)

SNACKS: \$250 por persona (3 opciones)

- Mix de nueces
- Fruta deshidratada enchilada
- Mix de cacahuates
- Palomitas con tajín
- Barras energeticas
- Selección de papa saratoga, chips y chicharrones
- Fruta de mano de temporada (manzana, platano, durazno, ciruela, pera)

SWEET: \$210 por persona (3 opciones)

- Banana pudding jar
- Galleta s'mores
- Cheesecake & strawberry (mason jar)
- Tarta de higos y mascarpone
- Variedad de chocolates fun size (bowl)
- Variedad de gomitas (mason jars)

EXTRAS:

Barra de Hidratación: \$190 (4 horas de servicio)

- Agua natural infusionada (vitrolero)
- Agua fresca de sabor (jamaica, limon, melón)
- Refrescos
- Fruta de mano o crudites de vegetales

— KIT.BANQUETES —



— WORKING.BOXED LUNCH —
— DELI STATION —

working lunch

\$395 ++
por persona

deli station

\$420 ++
por persona

WORKING/BOXED LUNCH

Bebidas en sesiones de trabajo en salón: Jugo de naranja, verde, toronja o refrescos y botellas de agua

Bebidas a elegir en servicio Grab & go: refrescos o botella de agua.

Todas las opciones se complementan con una galleta a elegir por persona (avena, cacahuete, amaranto o chocolate).

ESTAS OPCIONES SON ELEGIBLES PARA BOX LUNCH:

-DESAYUNO-

- Parfait de frutos rojos, yogurt griego, granola hecha en casa.
- Avena, leche a elegir, plátanos caramelizados, nueces y coco rallado.
- Bagel de salmón, queso de cabra cenizo, alcaparras fritas, jitomates rostizados, gremolata.

🌱 (opción vegetariana sustituyendo salmón por setas o berenjenas rostizadas).

-LUNCH-

- Club Sandwich, jamón, pollo, tocino, queso, lechuga, jitomate rostizado, pesto.
- Hamburguesa, lechuga, tomate, tocino, queso manchego.
- Baguette de vegetales: calabaza, jitomate, alcachofa, berenjena rostizados, queso de cabra, gremolata y arugula.

DELI STATION

*Estación "make your own" sandwich:

PANES (3 variedades):

- Pan campirano • Hogaza de semillas • Hogaza de centeno
- Pan de caja • Ciabatta • Baguette

PROTEÍNAS Y QUESOS (5 variedades):

- Jamón de pavo
- Jamón york
- Jamón serrano
- Salami
- Tocino
- Mortadela italiana con pistache
- Queso manchego
- Queso panela
- Queso pepper jack
- Queso mozzarella

COMPLEMENTOS (todos incluidos):

Mayonesa • Mostaza antigua • Aderezo de jalapeño • Cebolla encurtida • Pepinillos • Jalapeños en escabeche • Lechuga • Tomate • Cebolla • Aceitunas • Pimientos

*La barra se complementa con galletas hechas en casa o brownies de chocolate, fruta de mano, papas saratoga naturales.

- KIT.BANQUETES -

- BARRA, MIXOLOGIA &
WINE BAR -

precios por persona,
mas IVA, mas servicio

BARRA.MIXOLOGIA.WINEBAR

Open Bar (Barra libre)

*Bebidas ilimitadas por hora de servicio, precio por persona.

(precios por persona, más IVA, mas servicio)

BÁSICO:

- Cerveza nacional, tequila, vodka, gin, ron, whisky, soft drinks.

Primera hora	- \$380
Segunda hora	- \$360
Tercer hora	- \$340
Cuarta hora	- \$330
Quinta hora en adelante	- \$310

PREMIUM:

- Cerveza nacional, tequila, mezcal, vodka, gin, ron, brandy, whisky, vino blanco, vino tinto, soft drinks.

Primera hora	- \$430
Segunda hora	- \$410
Tercer hora	- \$390
Cuarta hora	- \$370
Quinta hora en adelante	- \$330

MIXOLOGY BAR:

- Cerveza nacional, margaritas, mezcalitas, mojitos, negroni, aperol spritz, gin berries tonic, martini y soft drinks

Precio por hora por persona - \$380

WINE BAR:

Barra única: Precio por hora por persona - \$380

*Agregar wine bar a otra barra: \$320 por hora por persona.

Vinos de la casa: vino blanco, rosado, tinto, espumoso

CLASE DE MIXOLOGÍA:

Precio por persona (60 min. aprox) - \$900

DESCORCHE:

Descorche de destilados, vinos y digestivos, incluye mezcladores, limones, hilelo y cristalería.

Servicio por hora, precio por persona - \$290

— KIT.BANQUETES —



RODAVENTO
VALLE DE BRAVO