



Menú de Desayunos y Bruch

DAYS GOURMET CATERING

¿QUÉ OPCIONES DE PRESENTACIÓN PUEDE TENER MI SERVICIO?



Buffet por tiempos



Emplatado por
tiempos



Lunch box en caja

*Pedidos a partir de 10 personas
DAYS GOURMET CATERING



MENÚ CLÁSICO

INCLUYE:

Entrada

- Cóctel de fruta con yogurt, granola y miel

Plato fuerte (1 opción a elegir)

- Chilaquiles (rojos, verdes o enmolados) de pollo o huevo acompañados de frijoles adobados
- Machacado con huevo acompañado de frijoles refritos y rajas poblanas
- Omelette de claras de huevo con espinacas y queso cotija bañado en salsa de chile guajillo



Postre

- Pan francés con nutella y fresas
- Pan dulce

*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

**Precio por
persona : \$285**

*Servicio a partir de 10 personas
DAYS GOURMET CATERING



MENÚ GOURMET

INCLUYE:

Entrada

- Cóctel de fruta con yogurt, granola y miel o copa de yogurt griego con frutos rojos y granola
- Copa de avena overnight con chia, miel, linaza, coco, trocitos de manzana, canela y galleta lotus

Plato fuerte (1 opción a elegir)

- Omelette relleno de queso mozzarella y cheddar, espinacas, jamón y champiñones + ensalada mediterránea
- Quiche de tocino con espinacas acompañado de ensalada verde
- Toast de salmón ahumado con cremé fraiche, cama de pepino y arúgula, trocitos de cebolla morada y espinacas + ensalada verde



Postre

- Pan francés con frutos rojos y crema pastelera
- Pancakes de avena con manzana canela
- Waffles con nutella y fresas

*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

**Precio por
persona : \$315**

*A partir de 10 personas

DAYS GOURMET CATERING



BARRA DE DESAYUNO
CONTINENTAL

INCLUYE:

Fruta de temporada con yogurt y granola

Panes:

- Mini croissant
- Hogaza de finas hierbas
- Hogaza de centeno
- Conchas mini chocolate/vainilla

Proteínas

- Salmón ahumado
- Pechuga de pavo ahumado
- Jamón serrano
- Queso manchego
- Queso cheddar

Untables y aderezos:

- Cremé fraiche
- Aceite de oliva
- Salsa macha
-

Verduras

- Espinacas
- Tomate cherry
- Cebolla morada
- Pepino



*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

**Precio por
persona : \$315**

*A partir de 20 personas

DAYS GOURMET CATERING



BRUNCH SENCILLO

INCLUYE:

5 bocadillos por persona:

Opciones a elegir (5 variedades en total);

- Vasito de coctel de fruta con yogurt y granola
- Brocheta de fruta
- Mini chapata española
- Mini panini de carnes frías
- Mini croissant de pechuga de pavo
- Mini club sándwich
- Mini sándwich de ensalada campesina de pollo
- Muffins del chef (chocolate con crema de avellanas, milky way o vainilla con crema de coco tostado)
- Mini pancakes con compota de manzana y canela
- Mini french toast con frutos rojos y nutella



*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

**Precio por
persona : \$265**

*A partir de 10 personas

DAYS GOURMET CATERING



BRUNCH GOURMET

INCLUYE:

5 bocadillos por persona:

Opciones a elegir (5 variedades en total);

- Vasito de frutos rojos con yogurt y granola
- Brocheta de fruta
- Mini chilaquiles rojos, verdes, enmolados o poblanos con pollo
- Mini crepas de jamón y queso
- Mini crepas poblanas de pollo
- Mini toast de salmón ahumado
- Mini bagel de pechuga de pavo
- Copita de chía con salsa de frutos rojos y trocitos de mango
- Mini quiche norteño (machacado)
- Mini chapata española de carnes frías
- Muffins del chef (chocolate con crema de avellanas, milky way o vainilla con crema de coco tostado)
- Mini pancakes con compota de manzana y canela
- Mini french toast con frutos rojos



*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

**Precio por
persona : \$290**

*A partir de 10 personas

DAYS GOURMET CATERING

Costos de montaje buffet o Brunch

Ubicación:

Monterrey o San Pedro

Servicio de 10 a 29 personas: \$1,800

Servicio de 30 a 99 personas: \$2,500

Servicio para 100 ó más personas: \$3,500

Ubicación:

San Nicolás, Guadalupe, Escobedo, Santa Catarina

Servicio de 10 a 29 personas: \$2,500

Servicio de 30 a 99 personas: \$3,500

Servicio para 100 ó más personas: \$4,500

Nota:

Los precios de montaje pueden variar de acuerdo al estilo de mesa decorativa que elija el cliente

Costos de servicio emplatado

Ubicación:

Monterrey o San Pedro

Servicio de 10 a 29 personas: \$2,500

Servicio de 30 a 99 personas: \$3,500

Servicio para 100 ó más personas: \$4,500

Ubicación:

San Nicolás, Guadalupe, Escobedo, Santa Catarina

Servicio de 10 a 29 personas: \$3,500

Servicio de 30 a 99 personas: \$5,500

Servicio para 100 ó más personas: \$6,500

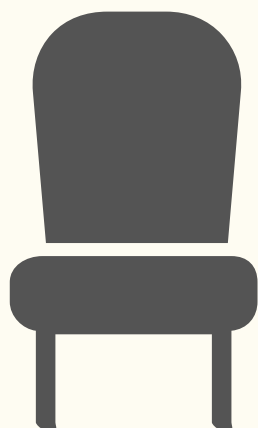
SERVICIOS ADICIONALES:



MESEROS



DECORACIÓN FLORAL



MOBILIARIO



LOZA, CRISTALERÍA Y
MANTELERÍA

DAYS GOURMET CATERING

*¡Comunícate con
nosotros!*

Teléfono: 818 253 88 27

E-mail: info@daysgourmet.com

DAYS GOURMET CATERING