



HECTOR'S  
CATERING



# HECTOR'S CATERING

## CATERING EN RIVIERA NAYARIT

Permítanos encargarnos de su gran evento, su boda de ensueño, su cena o su grupo corporativo. Las experiencias culinarias se adaptan a los deseos individuales.

Somos un equipo especializado en estándares de alta calidad. Nuestros servicios de catering son tan personalizados como sus necesidades.

*CATERING PARA HASTA 500 PERSONAS  
EN SU LUGAR FAVORITO.*

### **NUESTROS SERVICIOS:**

Almuerzos y picnics.  
Menús de cena al estilo familiar.  
Almuerzos y cenas tipo buffet.  
Estaciones de alimentos y bebidas en vivo.  
Cenas servidas en plato.  
Menús de degustación con maridaje de varios platos.  
Menús de coctelería y vino.  
Degustación de tequila y mezcal.

Ofrezcemos productos de la más alta calidad y el mejor servicio personalizado.



Hector Leyva  
Chef



*CANAPÉS  
PASADOS*

# CANAPÉS PASADOS

*Escoger cuatro opciones.*

*\$400 MXN por hora, por persona + 18% de cargo por servicio.*

*Opción adicional + \$80 MXN por canapé.*

## **SHOT DE CEVICHE** *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Pesca del día, piña y aguacate.

## **TOSTADA DE CEVICHE NEGRO**

*(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Pesca del día, pepino, cebolla, chile serrano, cilantro, jugo de limón.

## **TOSTADA DE AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN**

*(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Camarón, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro, jugo de limón.

## **TOSTA DE QUESO RAMONETTI**

Compota de higo.

## **EMPANADITA DE PULPO** *(Libre de Gluten)*

Aioli de tortilla quemada.

## **FLAUTITA DE ARRACHERA** *(Libre de Gluten)*

Queso fresco, salsa de aguacate.

## **CROQUETA DE JAMÓN SERRANO**

Mayonesa de pimiento rojo.

## **TAQUITO DE CARNITAS** *(Libre de Gluten)*

Carnitas de cerdo, salsa mexicana, chile de agua curtido con cebolla, seda de aguacate, cilantro.

## **TAQUITO DE PESCADO ZARANDEADO** *(Libre de Gluten)*

Pesca del día, frijoles refritos, relish de tomate y aguacate, cilantro, cebolla, rábano cambray.

## **GORDITA CON CAMARÓN ADOBADO** *(Libre de Gluten)*

Quesillo, frijoles puercos, queso fresco, cebolla curtida, mezcla de hojas.

## **TAPITA DE NEW YORK** *(Contiene nueces)*

Mole negro, salteado de hongos, queso añejo.



*CENAS  
EMPLATADAS*

# CENAS EMPLATADAS

## EMPLATADO MEDITERRÁNEO

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **ENSALADA DE QUESO BURRATA** *(Libre de Gluten)*

Tomate heirloom, arúgula

### **PESCA DEL DÍA** *(Libre de Gluten)*

Mantequilla de hierbas, brócoli asado, hummus, tierra de chícharo.

### **CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA Y JAZMÍN** *(Libre de Gluten)*

Compota de frutos rojos.

## EMPLATADO ZICATELA

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **TIRADITO DE PESCA DEL DÍA SELLADO**

*(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Polvo de chiles, relish de piña, jengibre, cebolla morada, menta.

### **CAMARÓN JUMBO** *(Libre de Gluten)*

Mole encacahuatado, colior rostizada.

### **TARTA DE LIMÓN**

Crema de limón real y criollo, merengue flameado, frambuesa.

# CENAS EMPLATADAS

## EMPLATADO MEXICANO

*\$1,500 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **CEVICHE DE PESCA DEL DÍA**

*(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Jitomate, cebolla, pepino, cilantro, jugo de limón.

### **SOPA DE TORTILLA** *(Libre de Gluten)*

Queso fresco, aguacate, crema ácida.

### **FILETE DE RES** *(Libre de Gluten)*

Salsa de cocoa y chile cascabel, puré de papa, tierra de chorizo

### **BIZCOCHO DE ELOTE**

Salsa de piña.

## EMPLATADO HECTOR'S

*\$1,650 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **BETABEL ROSTIZADO Y HUMMUS** *(Libre de Gluten)*

Semilla de girasol, aguacate.

### **TACO DE CAMARÓN ZARANDEADO** *(Libre de Gluten)*

Ensalada de col y zanahoria, mayonesa de cilantro.

### **NEW YORK A LA PARRILLA** *(Libre de Gluten)*

Salsa de vino tinto, zanahoria rostizada, puré de berenjena.

### **MOUSSE DE CHOCOLATE Y CAFÉ** *(Libre de Gluten)*

Compota de frutos rojos.



# *CENAS ESTILO FAMILIAR*

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

# CENAS ESTILO FAMILIAR

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

## SABORES DE MÉXICO

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### ENTRADAS

Guacamole. *(Libre de Gluten)*

Ceviche de pesca del día. *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Flautas de pollo, salsa de tomate, crema y queso. *(Libre de Gluten)*

### PLATOS FUERTES

Camarones, adobo de chile ancho. *(Libre de Gluten)*

Pesca del día a la Talla. *(Libre de Gluten)*

Cochinita pibil. *(Libre de Gluten)*

Hongos al ajillo. *(Libre de Gluten)*

Arroz a la mexicana. *(Libre de Gluten)*

### POSTRES

Churros con salsa de chocolate.

Platanos fritos flameados al Mezcal. *(Libre de Gluten)*

# CENAS ESTILO FAMILIAR

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

## *DEL MAR A LA MESA*

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **ENTRADAS**

Ensalada de hojas tiernas al balsámico. *(Libre de Gluten)*

Tiradito de pesca del día, relish de piña. *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Aguachile de camarón. *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

### **PLATOS FUERTES**

Camarones adobados a la parilla. *(Libre de Gluten)*

Pesca del día Zarandeado. *(Libre de Gluten)*

Pulpo a las brasas, chimichurri de ajo confitado. *(Libre de Gluten)*

Arroz con vegetales. *(Libre de Gluten)*

### **POSTRES**

Pan de plátano estilo Nayarit.

Pannacota de vainilla con frutos rojos. *(Libre de Gluten)*

# CENAS ESTILO FAMILIAR

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

## CENA OAXAQUEÑA

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### ENTRADAS

Gordita de camarón. *(Libre de Gluten)*

Ensalada de nopal y panela. *(Libre de Gluten)*

Molotes de plátano con queso y mole negro. *(Libre de Gluten - Contiene nueces)*

### PLATOS FUERTES

Pork belly confitado en mole coloradito. *(Libre de Gluten - Contiene nueces)*

Pesca del día con mole verde. *(Libre de Gluten)*

Pulpo al mojo de ajo. *(Libre de Gluten)*

Arroz al cilantro. *(Libre de Gluten)*

Puré de plátano rostizado. *(Libre de Gluten)*

### POSTRES

Mousse de chocolate Oaxaqueño. *(Libre de Gluten)*

Arroz con leche. *(Libre de Gluten)*

# CENAS ESTILO FAMILIAR

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

## CENA HECTOR'S FAMILIAR

*\$1,500 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### ENTRADAS

Ceviche de coco y piña parrillada. *(Libre de Gluten)*

Ensalada de betabel rostizado. *(Libre de Gluten)*

Taco de camarón zarandeado, ensalada de col y zanahoria, mayonesa de cilantro. *(Libre de Gluten)*

### PLATOS FUERTES

Risotto de hongos, salsa de oporto, queso ramonetti. *(Libre de Gluten)*

New York, salsa de pimienta verde. *(Libre de Gluten)*

Pesca del día, tomate y azafrán. *(Libre de Gluten)*

Puré de camote con pepitas de calabaza. *(Libre de Gluten)*

### POSTRES

Tarta de coco.

Mousse de chocolate Oaxaqueño. *(Libre de Gluten)*

# CENAS ESTILO FAMILIAR

*Los platillos se comparten y se sirven al centro de la mesa.*

## ZICATELA ESTILO FAMILIAR

*\$1,350 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

### ENTRADAS

Guacamole con chicharrón de pescado. *(Libre de Gluten)*

Tiradito peruano, yuzu, ají amarillo, leche de coco, limón real. *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Taco de carnitas, salsa mexicana, chile de agua curtido. *(Libre de Gluten)*

### PLATOS FUERTES

Pescado zarandeado, frijoles refritos, ensalada de col y zanahoria, mayonesa. *(Libre de Gluten)*

Pollo a las brasas, mole negro, rajas con crema. *(Libre de Gluten - Contiene Nueces)*

Camarón jumbo, mole encacahuatado, coliflor rostizada. *Libre de Gluten - Contiene Nueces)*

### POSTRES

Pastel de chocolate sin harina, glaseado oscuro, compota de frutos rojos. *(Libre de Gluten)*

Cheesecake de moras, crema batida, sorbete de moras con jengibre.

*CENAS  
TIPO BUFFET*

# CENAS TIPO BUFFET

## NOCHE DE TACOS

*\$1,300 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

Ensalada orgánica, queso fresco, vinagreta de jalapeño.

*(Libre de Gluten)*

Sopa de tortilla, aguacate, chile pasilla, crema, queso fresco.

*(Libre de Gluten)*

Tacos de pescado a la parrilla. *(Libre de Gluten)*

Tacos de camarón adobados. *(Libre de Gluten)*

Tacos de cochinita Pibil. *(Libre de Gluten)*

Tacos de Arrachera. *(Libre de Gluten)*

Guarniciones: Frijoles refritos, arroz a la Mexicana, Xnipek, guacamole y salsas.

Tortillas de maíz y de harina.

Churros con salsa de chocolate.

## CENA MEDITERRÁNEA

*\$1,550 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

Ensalada caprese. *(Libre de Gluten)*

Ensalada de pasta, tomate cherry, pesto.

Tabla de quesos y carnes frías.

Bruscheta de vegetales con balsámico.

Rissoto de mariscos. *(Libre de Gluten)*

Lasagna a la bolognesa.

Pesca del día en mantequilla de perejil & cítricos. *(Libre de Gluten)*

Pollo rostizado al limón. *(Libre de Gluten)*

Guarnición: Vegetales a la parrilla

Crème brûlée de vainilla. *(Libre de Gluten)*

Cheesecake de moras, crema batida, sorbete de moras con jengibre.

Tiramisú.

# CENAS TIPO BUFFET

## PARRILLADA

*\$1,600 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

Ensalada de lechugas mixtas, quinoa y vegetales. *(Libre de Gluten)*

Ensalada de papa cambray y tocino. *(Libre de Gluten)*

Hummus y pan pita.

Costillas BBQ. *(Libre de Gluten)*

New York a la parrilla, chimichurri. *(Libre de Gluten)*

Pesca del día zarandeada. *(Libre de Gluten)*

Pulpo a las brasas, adobo de chile ancho. *(Libre de Gluten)*

Pollo al mojo de cilantro. *(Libre de Gluten)*

Coliflor rostizada. *(Libre de Gluten)*

Esquites asados. *(Libre de Gluten)*

Pastel de chocolate.

Churros.

Tiramisú.

## MEXICANO

*\$1,400 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.*

Guacamole. *(Libre de Gluten)*

Ceviche de pesca del día. *(Libre de Gluten - Proteína Cruda)*

Flautas de pollo, salsa de tomate, crema y queso. *(Libre de Gluten)*

Gordita de camarón. *(Libre de Gluten)*

Pork belly confitado en mole coloradito. *(Libre de Gluten - Contiene nueces)*

Camarón jumbo, mole encacahuatado. *(Libre de Gluten)*

Pollo a las brasas, mole negro, queso añejo. *(Libre de Gluten)*

Pesca del día con mole verde. *(Libre de Gluten)*

Arroz al cilantro. *(Libre de Gluten)*

Salteado de hongos. *(Libre de Gluten)*

Coliflor rostizada. *(Libre de Gluten)*

Brownie de chocolate, crema ligera.

Tarta de limón.

Arroz con leche. *(Libre de Gluten)*

*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**

Sauvignon Blanc Mexicano.

### **VINO TINTO**

Cabernet Sauvignon Mexicano.

### **VINO ESPUMOSO**

DOCG Prosecco Extra Dry.

## MIXOLOGÍA & VINO

*Incluye agua natural y mineral de la casa.  
\$450 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **MARGARITAS DE SABORES**

Elaboradas con Patrón Silver.

### **GIN TONICS**

Hendriks o Tanqueray + botánicos y mezcladores.

### **COCTÉLES CON MEZCAL**

Meteoro o Montelobos + mezcladores.

### **VINO BLANCO**

Sauvignon Blanc Mexicano.

### **VINO TINTO**

Cabernet Sauvignon Mexicano.

### **VINO ESPUMOSO**

DOCG Prosecco Extra Dry.

## *BARRA LIBRE DELUXE*

*Incluye agua natural y mineral de la casa.*

*\$500 MXN por hora por persona + 18% de cargo por servicio.*

### **TEQUILA**

Maestro Dobel, Don Julio 70.

### **RON**

Bacardí Blanco, Matusalem Gran Reserva.

### **VODKA**

Grey Goose, Ketel One.

### **GIN**

Tanqueray, Beefeater.

### **WHISKY**

Jack Daniel's Old No. 7.

### **MEZCAL**

400 Conejos, Amarás Reposado.

### **CERVEZA**

Corona o Pacifico.

### **COCKTAILS**

Cocktail de bienvenida y carajillos.

### **VINO BLANCO**

Sauvignon Blanc Mexicano.

### **VINO TINTO**

Cabernet Sauvignon Mexicano.



 @hectorscatering

eventos@hectorskitchen.com.mx  
hector@hectorskitchen.com.mx