



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