

MENÚ 2026

GRUPO
PRODUCCIONES



FORO 
TERRAZA
SAN ÁNGEL

 FORO
imperial


HELENA
Rooftop



Menú Informal

TAQUIZA DE GUISADOS

Elegir 3 de las siguientes opciones:

(Incluye: Frijoles, arroz, tortillas de maíz, salsas y limones.)

- Papas con chorizo
- Tinga de pollo
- Tinga de res
- Chicharrón en salsa verde o roja
- Cochinita pibil
- Pollo pibil
- Bistec a la Mexicana
- Bistec en pasilla
- Picadillo
- Alambre de res
- Alambre de pollo
- Alambre vegetariano
- Rajas poblanas con crema
- Pimientos con elote
- Papas con rajas
- Milanesa de pollo
- Pollo en mole poblano
- Cerdo en pasilla
- Carne al pastor
- Chuleta ahumada con adobo
- Longaniza en salsa verde
- Atún a la mexicana
- Cerdo en mole verde
- Cerdo en pipián
- Cerdo en morita

PARRILLADA TAQUERA

Opción 1

(Elegir 5 tipos de carne)

- Bistec
- Longaniza
- Chuleta natural
- Carne al pastor
- Aguja norteña
- Pollo
- Suadero

Opción 2 Premium (Con costo extra)

- Arrachera
- Costilla de res
- Chorizo argentino
- Chistorra
- Carne al Pastor

Ambas opciones incluyen:

- Cebollitas de cambray
- Nopalitos
- Pimiento Morrón
- Cilantro
- Cebolla picada
- Pepinos
- Limones
- Salsa verde
- Salsa roja
- Tortillas maíz #12
- Tortillas de harina
- Queso Oaxaca





Menú Informal

TACOS AL PASTOR

Delicioso Trompo de pastor, tortillas, salsas, piña, cilantro, cebolla, pepinos, limones.

HAMBURGUESAS y/o HOT DOGS

Hamburguesas y/o Hot Dogs acompañadas de papas a la francesa y dedos de queso.

SNACKS TIPO HOOTERS

Boneless, acompañados de ensalada romana, dedos de queso y papas a la francesa.

Salsas a elegir:

- Barbecue
- Mango habanero
- Pimienta limón
- Tamarindo chipotle



CANAPÉS Y BOCADILLOS

A elegir 4 opciones de los clásicos y/o dulces y 2 opciones de selectos

CLÁSICOS

- Hojaldra de pollo con mole
- Cuernito de jamón con queso
- Barrita de salchicha
- Media noche de jamón con queso
- Marina de ensalada de pollo
- Marina de ensalada rusa
- Marina de ensalada de atún
- Pambacito de papa y chorizo
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de atún
- Empanada de rajitas
- Canapé de champiñón
- Canapé de chorizo pamplona
- Canapé de salami

SELECTOS

- Croissant de salmón ahumado
- Croissant de jamón serrano
- Croissant de cangrejo
- Croissant de jamón de pavo
- Croissant de cangrejo y aguacate
- Volován mousse de atún
- Chapata de jamón serrano
- Chapata de atún

DULCES

- Pastelillos Cocktail



Menú Informal

CANAPÉS GOURMET

A elegir una opción de MIX

MIX SALADOS "LOS MAS PEDIDOS"

- Bocado de roastbeef y queso manchego
- Velero de jamon iberico uva o higo (según existencia) y queso brie
- Caballito de cebiche de camaron, mango y piquín

MIX DULCES "LOS MAS PEDIDOS"

- Tartaleta de uvas frescas
- Fresas cubiertas con chocolate oscuro y blanco y un toque de oro en polvo
- Brownie de chocolate y frutos rojos

A elegir 4 opciones :

- Brocheta de ceviche de atún Sakú aromatizado con hierbabuena
- Brocheta de filete de res y pimientos
- Caballito de ceviche de camarón, mango y piquín
- Camarón coco con relish de mango
- Quiche Lorraine con queso y jamón ibérico
- Ceviche de camarón y pepino escarchado con chile piquín
- Tapa de pulpo a la gallega con perla de papa
- Mini hamburguesa de carne de res, queso, lechuga y jitomate.
- Mini hambuguesa de pan negro con atún Sakú fresco
- Tosta de salmón ahumado con eneldo con alcaparras
- Canasta de tiradito de salmón
- Bocado de papita y chistorra
- Bocado de camarón al ajillo
- Bocado de roastbeef y queso Manchego
- Brocheta de queso mozzarella fresco, perla de melón y jamón ibérico
- Velero de jamón ibérico, higo y queso Brie
- Empanada de carne, papa y poro
- Matahambre con chimichurri
- Espárrago con bresaola con laja de queso parmesano y aderezo balsámico
- Canasta wonton rellena de guacamole y camarón a la plancha



- Perla de pescado y papa con alioli de Jalapeño
- Bocado de rilette de pato y cebolla confitada
- Tosta con foie gras y manzana caramelizada
- Croqueta de papa, jamón serrano y queso con alioli
- Vol au vent de salmón con cremoso de alcaparra
- Charola o copita de carnes frías, quesos o mixta.
- Empanada de jamón serrano y queso
- Pepino relleno de ensalada de surimi
- Tapa con aguacate, fuet y aceituna verde
- Wonton de pollo al curry
- Petit choux de salmón ahumado, queso acremado y eneldo
- Sopecitos: hongos, flor de calabaza y hongos.
- Panuchos de cochinita pibil con Xnipec
- Taquitos de Jamaica y guacamole
- Taquitos de pollo y guacamole
- Vol au vent relleno de mole negro con pollo
- Empanada de huitlacoche y queso Oaxaca
- Tostadita de tinga de res
- Cebollas cambray, champiñones o mixtos rellenas de arrachera y guacamole
- Chalupitas de papa y quelites
- Papadzules mini
- Ceviche camarón, mango y piquín
- Tostaditas de salpicón de res
- Quiche de romeritos y mole almendrado con camarón
- Sopes de pollo con mole negro con crema y queso
- Tacos de pato con adobo
- Quesadiillas rellenas de huitlacoche, queso Oaxaca y chapulines
- Tlacoyitos de requesón, haba o frijol, con nopales, crema y queso fresco



MENÚ FORMAL 2 TIEMPOS

Crema o Pasta ■ Platillo Principal
Una Guarnición ■ Pan de mesa

MENÚ FORMAL 3 TIEMPOS

Entrada ■ Crema o Pasta o Ensalada ■ Platillo Principal
Una Guarnición ■ Pan de mesa

MENÚ NAVIDEÑO 3 TIEMPOS

Entrada ■ Crema o Pasta o Ensalada ■ Platillo principal
2 guarniciones ■ Pan de mesa

MENÚ FORMAL 4 TIEMPOS

Entrada ■ Crema o Pasta o Ensalada ■ Platillo principal
2 guarniciones ■ Postre ■ Pan de mesa

Elige tus platillos de acuerdo a lo que incluye el servicio contratado

ENTRADAS

■ INDIAS VESTIDAS

Flores de calabaza rellenas de queso, empanizadas con un espejo de salsa ligera de chipotle

■ CRUJIENTE RELLENO

Hojaldre individual relleno de espinacas con champiñones y un toque de tocino con espejo de queso ceniza

■ MOLOTE POBLANO

Crepa gigante rellena de verduras y queso con espejo de salsa de chile poblano

■ STRUPELL DE HONGOS

Relleno de setas y champiñones al epazote con espejo de chile pasilla

■ CEVICHE VEGETARIANO

Mango, pepino y jícama aderezados con los ingredientes tradicionales del ceviche

■ NAPOLEÓN DE JITOMATE

Torre de jitomate con requesón y queso de cabra, aderezada con pesto de albahaca, mango o jamaica

■ ENSALADA CÉSAR

Variedad de lechugas con el aderezo tradicional de anchoas y croutones

■ ENSALADA DE LA CASA

Lechugas europeas con frutas y aderezo de mango con chipotle

■ FRUTAS AL OPORTO

Perlas de frutas de la estación, aderezadas con vino generoso ligeramente dulce

■ FORMAGGIO MEDITERRANEO

Cremosa combinación de quesos con aceite de olivo, acompañado de tostadas de ajonjolí y vinagreta de mango

Menú de tiempos

CREMAS Y ENSALADAS

■ CREMA MIXTA MEXICANA

Chile poblano y elote. Servidas en un solo plato... Pero sin mezclarse.

■ CREMA DE HONGOS

De champiñones y setas con un ligero aroma de epazote

■ CREMA POBLANA

De chile poblano, ligeramente picosita

■ CREMA CANARIA

De pimiento morrón amarillo

■ CREMA DE CILANTRO

Con guarnición de piñones

■ CREMA DE QUESO

Diferente manera de disfrutar el queso manchego

■ CREMA AZTECA

De frijol, con un ligero toque de chipotle

■ CREMA DE CHICHARRÓN

Con aroma de chile guajillo

■ CREMA DEL PORO Y PAPA

Con aroma de tocino

■ CREMA DE FLOR DE CALABAZA

Diferente manera de disfrutar un ingrediente muy mexicano

■ CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

Aderezado con albahaca

■ ENSALADA DE MANZANA

Mezcla de lechugas, espinacas, manzana, queso azul, arándanos y crotones

■ ENSALADA ROMANA

Lechuga romana, jitomate y cebolla.

(se le puede agregar pepino o betabel)

■ ENSALADA DE PERA

Mezcla de lechugas, espinacas, pera, queso de cabra, nuez y julianas de tortilla

■ ENSALADA NAVIDEÑA

Manzana, crema, leche condensada, nuez y pasas.

Menú Formal



PASTAS

A elegir:

Fusilli • Spaguetti • Pluma • Codito • Macarrón • Tallarines

Salsa a elegir:

■ SALSA ITALIANA

La tradicional

■ AL BURRO

Mantequilla con perejil

■ SALSA POBLANA

Ligeramente picosita de chile poblano

■ SALSA DE VINO BLANCO

Con un toque de tocino.

■ AGLIO – OLIO

Aderezado con ajo y aceite de oliva

■ SALSA DE CHIPOTLE

Jitomate, crema y un toque de chipotle

■ SALSA ALFREDO

Con tocino y queso parmesano

POSTRES

A elegir:

■ TARTAleta DE FRUTAS

■ MOUSSE DE LIMÓN

■ CHOCOLATE

■ FRUTOS ROJOS

■ DEDOS RELLENOS DE CREMA PASTELERA

■ PASTEL DE TRES LECHEs

■ PANQUE DE NARANJA CON ROMPOPE

■ CHOUX RELLENO DE CREMA Y FRESAS



PLATILLOS PRINCIPALES PLATO FUERTE

■ SUPREMA DE POLLO

Media pechuga de pollo sin piel · *Relleno a elegir:*

Champiñones • Espinacas • Queso blanco •

Queso Oaxaca • Queso crema • Jamón • Tocino •

Flor de calabaza

Salsa a elegir:

Queso con uvas • Pimiento verde o rojo

Chile poblano con queso • Bechamel con queso

Chipotle con crema • Champiñones • De coco • Italiana

■ MEDALLONES DE CERDO

Filete de cerdo en medallones · *Salsa a elegir:*

Ciruelas con brandy • De tocino • Al horno y salsa graby

A la naranja • Frijol con chipotle • Queso con uvas

De 7 chiles • Chimichurri dulce



PLATILLOS PRINCIPALES NAVIDEÑOS

■ PAVO RELLENO DE FRUTOS SECOS SALSEADO

(Elegir una de las salsas del menú)

■ PIERNA MECHADA EN ADOBO

■ ROMERITOS

■ BACALAO

GUARNICIONES

A elegir:

■ VERDURAS A LAS FINAS HIERBAS

■ PAPA CAMBRAY AL PEREJIL · PIMIENTA O BBQ

■ PURÉ DE PAPA

■ PAPA AL HORNO CON TOCINO

■ VERDURAS CAMELIZADAS

■ FRITURA DE VERDURA

■ ATADO MIXTO DE EJOTES Y ZANAHORIA

■ PAPITA RELLENA DE QUESO PHILADELPHIA





Espadas brasileñas

(Si deseas espadas adicionales favor de cotizar)

ESPADAS CON COSTO ADICIONAL:

- Camarón
- Salmón
- Pulpo
- Langosta
- Cordero
- Tomahawk

2 ENSALADAS INCLUIDAS

- Espinaca, manzana, nuez, arándanos (dulce)
- Lechuga, palmitos, aceituna negra, granos de elote (salada)

4 OPCIONES A ELEGIR

- Pasta al perejil
- Guacamole
- Salsa tatemada
- Elotes
- Mix de vegetales asados
- papas a la francesa o gajo
- Chiles toreados

INCLUIDO

- Asador al carbón para espadas
- Tablón montaje de ensaladas
- Tenazas

Elegir 7 de las siguientes opciones:

RES

- Picaña
- Sirloin
- Bife de chorizo
- Arrachera
- Rib eye
- Molleja de res

CERDO

- Costillar de cerdo
- Carne al pastor
- Chistorra
- Chorizo argentino
- Filete de cerdo

POLLO

- Muslos de pollo
- Pechuga con queso y tocino
- Corazones de pollo

ELEMENTALES

- Piña con canela
- Pan con ajo

VEGGIES

- Vegetarianas
- Veganas



Desayunos

DESAYUNO BUFFET

■ JUGO NATURAL A ELEGIR

Naranja • Toronja • Verde

■ 3 FRUTAS DISPONIBLES SEGÚN TEMPORADA

A elegir: Fresa • Mango • Melón • Papaya • Plátano •

Naranja • Toronja • Manzana • Piña • Pera • Sandía

Toppings: Granola • Yogurt • Miel • Mermelada

■ PLATILLOS DE HUEVO

A elegir 1: Revueltos con jamón en salsa verde

Omelett de queso • A la mexicana

■ PLATILLOS MEXICANOS

A elegir 2 de la lista de la taquiza

■ CHILAQUILES CON POLLO

A elegir Verdes o Rojos

■ 1 GUARNICIÓN A ELEGIR

Frijoles Refritos • Pure de Papa

■ PAN DULCE Y PAN DE SAL

■ CAFÉ O TÉ

COMIDA O CENA BUFFET

A elegir del menú las siguientes opciones

■ UNA ENTRADA

■ DOS PASTAS

■ UNA ENSALADA

■ UN PLATILLO PRINCIPAL

(Pollo o Lomo de Cerdo)

■ 2 PLATILLOS MEXICANOS (De la lista de taquiza)

■ 2 GUARNICIONES

MENÚ BUFFET PIZZAS

2 Opciones a elegir:

■ PIZZA DE PEPPERONI

■ PIZZA DE 3 QUESOS

■ PIZZA HAWAIANA

■ PIZZA MEXICANA

■ 1 OPCIÓN DE ENSALADAS

■ 1 OPCIÓN DE PASTA



Extras

COFEE BREAK SENCILLO

CAFÉ AMERICANO • TÉ • AGUA NATURAL •

REFRESCOS • NARANJADA O LIMONADA •

GALLETITAS • BOTANAS

MENÚ INFANTIL

A elegir:

■ MINI HAMBURGUESAS

■ HOT DOGS

■ NUGGETS DE POLLO

■ MINI HOLALDRAS DE JAMON Y QUESO

Guarniciones a elegir:

■ PAPAS A LA FRANCESA

■ ENSALADA DE CODITOS

■ ENSALADA DE JITOMATE

Postre a elegir:

■ REBANADA DE PASTEL DE TRES LECHE

■ GELATINA

Agua de sabor a elegir:

■ LIMÓN • JAMAICA • HORCHATA

MENÚ PASTELES

Pan

■ LIMÓN

■ VAINILLA

■ CHOCOLATE

■ RED VELVET

■ VAINILLA C / NUEZ

■ VAINILLA C / OREO

■ CHOCOLATE C / CHISPAS DE CHOCOLATE

Rellenos a elegir

■ GANACHE DE CHOCOLATE, QUESO CREMA Y GALLETAS OREO

■ QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

■ DULCE DE LECHE

■ NUTELLA

■ FRESAS CON CREMA

■ QUESO C / ZARZAMORA



Mesa de Dulces

Selecciona dos opciones de cada categoría y un MIX

OPCIÓN 1: CHILOSOS

- MINI PELÓN
- MANZANAS DE TAMARINDO
- MINI SKWINKLES
- PALETA BOLA TAMARINDO
- PELONETES
- PICA FRESAS /TAMBORCITOS
- PULPARINDOS
- TAMA ROCA
- MUECAS LUCAS

OPCIÓN 2: BEBIDAS

- AGUA SIMPLE
- FRUTSI
- BOING
- FAMILIA PEPSICO MINI 5. FAMILIA COCA MINI
- MINI AGUA DE SABOR BONAFONT O CIEL

OPCIÓN 3: DULCES

- MINI ALGODÓN DE AZÚCAR
- CEREZAS CONFITADAS
- LUNETAS DE YOGURT Y CHOCOLATE
- NUCITA / PALETA TUPSI
- DULCE LAPOSSE VAINILLA / CAFÉ
- DULCE MONTEZ
- PECOSITAS

OPCIÓN 4: CHOCOLATES

- FERRERO ROCHER
- MINI MILKY WAY
- MINI SNIKERS
- RAFAELLO ROCHER
- MINI KÍNDER BUENO
- MINI MM S
- CREMINO / BOCADÍN
- CARLOS V
- KÍNDER DELICE



De las opciones de mix solo se puede elegir una de cada una como vienen descritas

OPCIÓN 1: MIX CHOCOLATE

- SUSPIROS, MINI MAMUT, BANDERILLA WAFER, MINI PALETA PAYASO
- HUEVITOS, PASITAS CON CHOCOLATE, MINI KRANKY
- MINI BUBULUBU, MINI CHOCORETAS, BOMBÓN CHOCOLATE

OPCIÓN 2: MIX BOTANA

- PAPAS NATURALES CACAHUATE JAPONES, PEPITAS
- CHURRITO CHIPOLE, PAPANAS NATURALES, CACAHUATE DE AJO
- PAPAS DE QUESO, HABA ENCHILADA, GARBANZO ENCHILADO
- CACAHUATE SALADO, PAPANAS DE QUESO, PALOMITA NATURAL Y PALOMITA DE QUESO



Coctelería

CÓCTELES CON ALCOHOL

■ MOJITO CLÁSICO

Ron blanco • Limón • Hierbabuena • Azúcar
Agua mineral

■ MARGARITA TRADICIONAL

Tequila • Jugo de limón • Triple sec • Hielo
Se pueden hacer de sabores, fresa, maracuya, mango, frutos rojos.

■ PALOMA

Tequila • Refresco de toronja • Limón • Hielo

■ CUBA LIBRE

Ron • Refresco de cola • Limón

■ VODKA SUNRISE

Vodka • Jugo de naranja • Granadina

■ PIÑA COLADA

Ron • Jugo de piña • Crema de coco • Hielo

■ DAIQUIRI (Fresa o Mango)

Ron • Pulpa de fruta • Jugo de limón • Hielo (*frozen*).

■ BLUE LAGOON

Vodka • Curaçao azul • Refresco de limón

■ SPRITZ TROPICAL

Vino espumoso • Jugo de maracuyá o naranja • Hielo



MOCTELERÍA (Sin Alcohol)

■ VIRGIN MOJITO

Limón • Hierbabuena • Azúcar o jarabe
Agua con gas • Hielo

■ PIÑA COLADA SIN ALCOHOL

Jugo de piña • Crema de coco • Hielo triturado

■ AGUA FRESCA DE SANDÍA CON LIMÓN

Sandía licuada • Jugo de limón • Un toque de miel
Hielo

■ SUNRISE TROPICAL (Sin Alcohol)

Jugo de naranja • Jugo de piña • Granadina

■ MANGO FIZZ

Mango • Jugo de limón • Agua mineral • Hielo

■ FRESA FIZZ

Fresa • Jugo de limón • Agua con gas
Endulzante al gusto

■ MANZANA & CANELA COOLER

Jugo de manzana • Canela en rama • Agua con gas

■ COCO-LIMÓN REFRESCANTE

Agua de coco • Jugo de limón • Hielo • Menta

■ BERRY MIX

Mezcla de frutos rojos • Jugo de limón
Agua mineral

■ LIMONADA ROSA

Limonada natural • Un toque de jugo de arándano
Hielo



Carrito de Snacks

A elegir 10 productos de la siguiente lista:

- PAPAS SALADAS
- PAPAS ADOBADAS
- PAPAS DE QUESO
- PALOMITAS DE MANTEQUILLA
- PALOMITAS DE QUESO
- PALOMITAS DE CHILE
- CACAHUATES SALADOS
- CACAHUATES ENCHILADOS
- CHURRITOS ENCHILADOS
- CHURRITOS SALADOS
- CHICHARRONES DE RUEDITA
- CHICHARRONES DE LAGRIMITA
- CHETITOS DE QUESO
- PEPITAS
- GOMITAS DULCES
- GOMITAS ENCHILADAS
- BOLITAS DE TAMARINDO ENCHILADO
- JÍCAMA
- ZANAHORIA
- PEPINO

Complementos: Salsas y Limones



Postres Individuales

- CUPCAKES DE FRAMBUESA
- MINI DONITAS
- MANZANAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE
- BROWNIES CON FRESA
- GELATINA DE CAFÉ
- ARROZ CON LECHE
- GELATINA DE MANGO
- SHOTS DE PAY DE LIMÓN
- SHOT DE FRUTA CON CREMA
- ENCAPSULADOS
- CUPCAKES DE PLÁTANO
- MINI TARTAS DE FRUTAS



GRUPO
PRODUCCIONES

 grupoyg.com.mx

 Nueva Carpa Geodésica

 @nueva_carpa_geodesica

 YG Producciones Eventos

 ygproducciones_eventos

 55 9440 2425

 55 5506 0533

INSURGENTES SUR 2135
SAN ÁNGEL · CDMX