

MENÚ PARA

# EVENTOS



SAL<sup>DE</sup>JADE

COCINA DE MAR Y DESIERTO



# PAQUETES DESAYUNOS



## PAQUETE PASTEL DE ELOTE

- Orejita
- Fruta de temporada
- Pastel de elote
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

**\$ 370**  
POR PERSONA

## PAQUETE CHILAQUILES

- Orejita
- Fruta de temporada
- Chilaquiles
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

**\$ 360**  
POR PERSONA

## PAQUETE SÁNDWICH DE SALMÓN

- Orejita
- Fruta de temporada
- Sándwich de salmón
- 1 café americano o 1 jugo de naranja

**\$ 490**  
POR PERSONA

\*PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. DICIEMBRE 2024\*



# PAQUETES COMIDA & CENA



## PAQUETE HAMBURGUESA BISTRO

- Ensalada César
- Hamburgues bistro
- Panqué de plátano (Individual)

**\$ 460**  
POR PERSONA

## PAQUETE LASAGNA

- Crema de tomate o sopa de tortilla
- Lasagna bolognesa
- Flan

**\$ 500**  
POR PERSONA

## PAQUETE PUERCO AL BACANORA NARANJA

- Coliflor Rostizada
- Rib eye de puerco al bacanora y naranja
- Panqué de plátano (Individual)

**\$ 550**  
POR PERSONA

\*PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. DICIEMBRE 2024\*



# PAQUETES PREMIUM



## PAQUETE SALMÓN

- Crema de tomate
- Salmón en salsa bearnesa
- Flan

**\$ 730**  
POR PERSONA

## PAQUETE NEW YORK

- Crema de tomate
- New york parrilla
- Flan

**\$ 750**  
POR PERSONA

## PAQUETE SHORT RIB BRASEADO

- Ensalada César
- Risotto
- Short rib braseado al vino tinto
- Panqué de plátano (Individual)

**\$ 810**  
POR PERSONA

## PAQUETE FILETE

- Bruschetta de jamón serrano
- Filete a la mantequilla de hongos
- Panqué de plátano (Individual)

**\$ 820**  
POR PERSONA

\*PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. DICIEMBRE 2024\*



ÁREAS PARA

# EVENTOS PRIVADOS



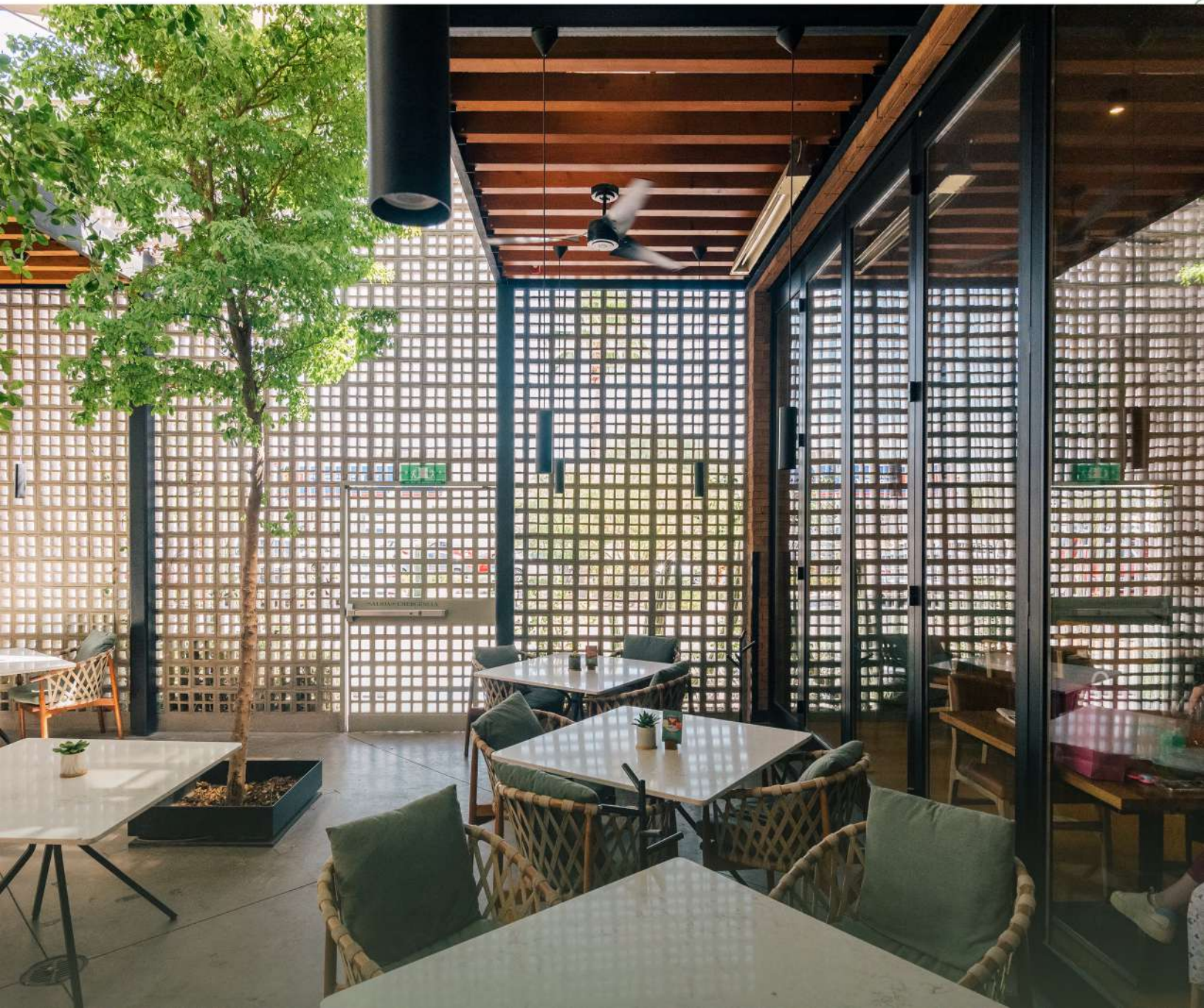
SAL<sup>DE</sup>JADE

COCINA DE MAR Y DESIERTO

# TERRAZA



CAPACIDAD: 25 - 30 PERSONAS 



# SALÓN PRIVADO



CAPACIDAD: 18 - 20 PERSONAS 



# TERRAZA + SALÓN PRIVADO



CAPACIDAD: 40 - 50 PERSONAS 

