

CONTORNO

conócenos

Somos una empresa con varios años de experiencia en el mercado, formada por un equipo de gente joven y comprometida con nuestro trabajo, dando siempre lo mejor con el objetivo de ir posicionando cada vez más nuestra empresa en las áreas de banquetes y organización de eventos buscando siempre la vanguardia y la innovación en nuestros servicios.

CONTORNO

banquetes

Contamos con servicio y eventos a domicilio, manejamos cotizaciones especiales para empresas dependiendo de las características de los eventos. Ofrecemos también una selección de bocadillos finos para brindis, cócteles e inauguraciones así como diferentes alternativas para coffee breaks y fiestas temáticas.

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

SERVICIOS QUE INCLUYEN NUESTROS MENÚS

- Servicio por 6 horas para comidas y 4 para desayunos
- Coordinación del evento
- Mobiliario y mantelería
- Fundas para sillas, bandas y servilleta de tela
- Vajilla, cristalería y cubertería (necesaria para cada menú)
- Capitán de meseros
- Meseros, galopinas y propinas
- Centros de mesa (arreglos florales naturales o globos)
- Descorche, refresco y hielo ilimitado
- Aguas frescas
- Menús impresos en mesas
- Ampliación fotográfica de 11 x 14'' ó un álbum fotográfico con 25 fotos 4R tamaño postal (únicamente cuando el evento tenga ceremonia religiosa)

MENÚS

BOCADILLOS SALADOS

Salchicha en pasta de hojaldre

Uvas cubiertas de queso y nuez

Champiñón relleno de queso a las finas hierbas

Aceitunas rellenas de queso cubiertas de pan al perejil

Chiles jalapeños rellenos de queso cheddar y especias

Panqueques de hierbas con pera y queso azul

-Croquetas de risotto con mayonesa de limón

Bolas de papa y aceituna con pesto

Rollos de queso con jamón y jalapeño

-Buñuelos de jaiba con mayonesa de yogur y limón

Bolitas de queso azul

Jitomate baby relleno de queso roquefort

*Mousse de aguacate al vino blanco

Mousse de cilantro

Vol-au-vent de tinga

Marina de surimi al chipotle

Hojaldre de mole poblano

Hojaldre de tinga

-Croqueta de pimientos

Rollo de jicama relleno de tampico a la naranja

Quiché de jamón y queso manchego

Marina de jamón y queso amarillo

Marina de atún a la mexicana.

Cono hojaldrado de champiñones al vino blanco

Brochetas de carnes frías

-Brocheta de ternera en salsa satay

Hojaldre hawaiano

Hojaldre de rajas y queso amarillo

Empanada de espinacas, tocino y queso panela

Empanada de ratatouille

Tartaleta de camarón al ajillo



*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Mini sandwich negro con salmón ahumado
Cono hojaldrado de pollo a la poblana
Brocheta de quesos y frutas silvestres
Barra rellena de mousse de ostión ahumado
Rollo de salmón ahumado relleno sobre pumpernickel
Vol-au-vent de mariscos a la mantequilla
Blinis con crema y caviar
*Rollo de queso relleno de ostiones ahumados

Vol-au-vent de mousseline de salmón y champiñones en salsa

-Camarón envuelto con tocino y piña
Cono hojaldrado relleno de huitlacoche
-Ravioli de queso en bechamel al chipotle

-Medallones de cerdo al chabacano
-Medallones de pollo al vino blanco
-Fondue de filete de res con salsa de tamarindo, vinagreta y mostaza
-Fondue de queso roquefort al vino blanco con verduras mixtas salteadas

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

BOCADILLOS DULCES

Cereza al chocolate
Merengues de chabacano y coco
Rocas de chocolate blanco u oscuro

Empanada de dulce de leche
Cerezas cubiertas con coco

Jaleas de frutas con queso
*Mil hojas de cajeta
Brocheta de uvas glaseadas
Trufas de chocolate al ron

Tartaleta de pera con crema de vainilla
Tartaleta de mousse de naranja
Tarta de nuez
Tarta de limón con merengue
Tartaleta de piñón

*Bavaresa de menta
-Plátanos flameados con tequila
Strudel de manzana con queso

Brocheta de fresas dominó
Tartaleta de chocolate Toblerone
*Pastel de queso y chocolate blanco
*Pastel de zanahoria y jengibre
Tiramisú
*Pastel de moka y kalhua
*Pay de rompopo

Torre de chocolate con frutas
Jamoncillo de moka y nueces
-Fondue de chocolate (acompañado de frutas y galletas)

*Pastel alemán de chocolate y nuez.

Recomendamos siete piezas por persona 4 ó 5 saladas y 2 ó 3 dulces

- Bocadillos calientes
- * Piezas completas



*Vanguardias al alcance
de tu evento*

FRUTAS CON BROCHETAS DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

- Jamón
- Chorizo de Pamplona
- Aceitunas
- Queso panela
- Queso gruyere
- Uvas
- Fresas
- Salami
- Salchichas
- Queso manchego
- Cebollitas cambray a la vinagreta

Sandía (60 personas)

Piña (25 personas)

Melón (15 personas)



BOTANAS ADICIONALES

Botana mexicana

- Chicharrón de cerdo
- Queso Fresco
- Guacamole con totopos

Botana de verdura

- Jícama
- Pepino
- Pimiento morrón
- Zanahoria
- Dip de queso roquefort

Botana de ceviche (20 piezas)

- Tostaditas de ceviche de pescado
- Tostaditas de ceviche de surimi

Botana de nueces (mínimo 4 mesas)

- Nuez natural y nuez de la india
- Pistaches salados y almendras tostadas
- Cacahuates salados, enchilados y japoneses

Botana de rollos de queso (20 piezas)

- Rollos de queso manchego rellenos de queso crema, jamón y chile jalapeño

Botana de frituras

- Chicharrones
- Churros con chile
- Papas fritas
- Salsa y limón

Botana de queso relleno

- Rollo de queso crema relleno de ostiones
- Galletas saladas

*Vanguardia al alcance
de tu evento*



CLÁSICO

Menú 1

- Mousse de cilantro
- Espagueti Vienés
- Rollos de filete de pescado al gratín
- Verduras mixtas a la mantequilla

Menú 2

- Rollo hojaldrado de champiñones y elote
- Fettuccini al pimiento
- Brochetas de res en salsa de mostaza
- Zanahorias glaseadas

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Menú 3

- Aguacate relleno de queso al chipotle
- Suprema de cebolla
- Pechuga de pollo al vino blanco
- Brócoli con ajo tostado y limón

Menú 4

- Ensalada macedonia (lechuga, fresa, durazno y salsa agridulce)
- Crema de queso con flor de calabaza y nopal.
- Pierna al chile pasilla.
- Papas cambray a la mantequilla de perejil

Postre a elegir

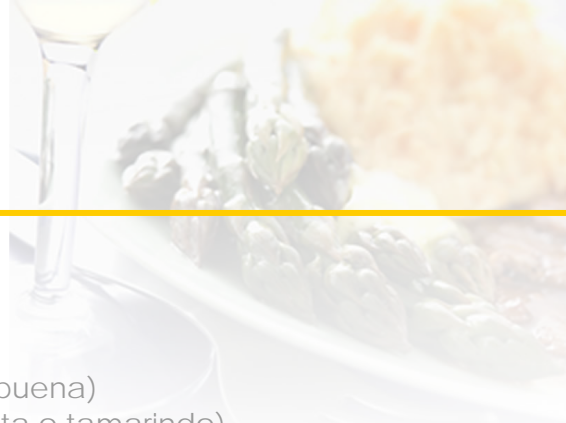
- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa o durazno

Café americano

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)

Precio por persona solo alimentos



COFFEE BREAK 1

- Café americano
- Té (manzanilla, canela y hierbabuena)
- Aguas frescas (jamaica, horchata o tamarindo)
- Refresco y hielo
- Panqué
- Variedad de pastitas

COFFEE BREAK 2

- Café americano
- Té (manzanilla, canela y hierbabuena)
- Aguas frescas (jamaica, horchata o tamarindo)
- Refresco y hielo
- Barra de postres y frutas

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

COFFEE BREAK 3

- Café americano
- Té (manzanilla, canela y hierbabuena)
- Aguas frescas (jamaica, horchata o tamarindo)
- Refresco y hielo
- Buffet de postres y frutas
- Barra de quesos y carnes frías
- Pan y galletas saladas

*El servicio es para un mínimo de 50 personas, en caso de ser menos se realizará una cotización

DESAYUNO BUFFET

BEBIDAS

- Jugo de naranja
- Jugo de toronja
- Leche

- Chocolate caliente
- Café americano
- Aguas frescas (horchata, jamaica o tamarindo)

BARRA DE FRUTA

- Piña, sandía, papaya, melón, fresa y kiwi
- Miel de abeja, maple y mantequilla
- Queso cottage
- Yogur natural
- Granola
- Cereal

BARRA DE CARNES FRÍAS

- Queso manchego
- Queso panela
- Salami
- Jamón de pierna
- Jamón de pavo
- Pan salado y dulce

BARRA DE ALIMENTOS CALIENTES

- Tamales (rajas, mole y dulce)
- Huevo (a la mexicana, en salsa verde o roja)
- Chilaquiles con pollo (verdes, rojos o pasilla)
- Frijoles refritos
- Papas con chorizo y rajas de jalapeño
- Puntas enchipotladas
- Hot cakes
- Salchichas al vapor

Precio por persona con todo el servicio
Este menú se sirve con un mínimo de 60 personas

DESAYUNO FORMAL

- Jugo de naranja y de toronja
- Pan dulce
- Pan salado
- Café americano
- Chocolate

*Vanguardia al alcance
de tu evento*



Una opción a elegir:

- Espuma de requesón con fresa y kiwi
- Compota de manzana y menta
- Brochetas de fruta a la miel
- Copa de uvas y queso
- Gelatina de yogur de mango con rompope

Una opción a elegir:

- Quiché de cebolla a la menta
- Frittata de tomate, queso y cebollines
- Enchiladas a las tres salsas
- Omellete gruyere con champiñones
- Crepas de pavo en salsa de naranja

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Una opción a elegir:

- Ensalada de lechuga y espinaca a la vinagreta
- Frijoles refritos
- Papa rallada al perejil
- Gratín de papas y calabacitas

Precio por persona con todo el servicio

DESAYUNO CONVENCIONAL

- Jugo de naranja
- Cóctel de frutas (piña, melón, sandía y papaya)
- Pan dulce
- Pan salado
- Café americano

Una opción a elegir:

- Chilaquiles verdes, rojos o pasilla con pollo, crema y queso
- Tamales (2) salsa roja, salsa verde, mole poblano o dulce
- Huevos a la mexicana o huevos revueltos en salsa verde o roja
- Omellete de jamón y queso, omellete de pimiento y queso, omellete de tocino y queso u omellete de champiñones y queso

- Crepas poblanas en salsa bechamel
- Tlacoyos con crema, queso y salsa

Guarnición

- Frijoles refritos como guarnición

Precio por persona con todo el servicio



*Vanguardia al alcance
de tu evento*

MENÚ INFANTIL DESAYUNO

Entrada una opción a elegir:

- Cóctel de frutas
- Gelatina de sabores

Plato fuerte una opción a elegir:

- Hot-cakes con mantequilla y miel
- Waffles con mantequilla y miel
- Sincronizadas de jamón y queso manchego
- Huevos revueltos con jamón
- Molletes con frijoles y queso

- Hershey's de chocolate
- Aguas frescas

MENÚ INFANTIL COMIDAS Y CENAS

Entrada una opción a elegir:

- Codito frío con crema y granitos de elote
- Papas a la francesa
- Papas fritas

Plato fuerte una opción a elegir:

- Hot-dog
- Hamburguesa con queso
- Nuggets de pollo
- Pizza en rebanadas
- Mini pambazo con frijoles y mini media noche con jamón y queso

- Molletes con frijoles y queso

Postre una opción a elegir:

- Gelatina
- Paleta payaso
- Flan
- Gansito

- Frutsi
- Aguas frescas

Precio por niño con todo el servicio

Precio por niño con tablón, silla infantil y desechables



*Vanguardia al alcance
de tu evento*

INTERNACIONAL

Menú 1

- Suprema de queso rellena con jamón y nuez
- Salmón en salsa de chile verde y jengibre
- Jitomate baby escalfado

Menú 2

- Espagueti con flor de calabaza
- Espirales de pechuga rellenos de pétalos en salsa de mandarina
- Cebollas cambray caramelizadas

Menú 3

- Soufflé de queso manchego y champiñones
- Lomo en mole de ciruela al oporto
- Verduras crujientes en salsa de cilantro y piñón

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona solo alimentos

Menú 4

- Quiché de cebolla a la menta
- Camarones al jerez
- Fritura de poro al limón

Menú 5

- Crema de tomate con queso de cabra

- Medallón de filete de res a las tres pimientos
- Suprema de papa a la mantequilla de finas hierbas

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona solo alimentos

Postre a elegir

- Tiramisú
- Merengón de fresa o durazno
- Bavaresa de menta o amareto
- Pastel de queso con zarzamora, fresa o durazno
- Canastas de galleta con helado bañado en salsa de chocolate

Café americano

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

PAELLA

Entrada

- Empanada gallega

Sopa a elegir

- Gazpacho de hierbabuena
- Jugo de carne al jerez

Plato fuerte

- Paella

Postre a elegir

- Sorbete de limón al vino blanco
- Natilla

Café americano

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona solo alimentos

PARÍS

Menú 1

- Ensalada de jaiba al limón
- Crema de queso roquefort
- Linguini con champiñones
- Filete de salmón al ajo y romero
- Hojas de endibia con mousse de almendra

Menú 2

- Champiñones rellenos de pistaches
- Crema de aceituna
- Spaguetti con flor de calabaza y azafrán
- Sorbete (limón, menta o mandarina)
- Camarones gratinados en plato de piña

Menú 3

- Jitomatos rellenos de salmón ahumado
- Suprema de cebolla al jerez
- Fettuccini 7 quesos
- Filete al Whisky
- Molde de papa a la mantequilla y rollo de espárragos con tocino

Menú 4

- Rollito de aguacate y camarón con salmón
- Crema de huitlacoche
- Fettuccini al ajo
- Filete a las 3 pimientos
- Crostrini de albahaca y pimiento asado y zanahorias baby glaseadas

Postre a elegir

- Mousse de chocolate oscuro o blanco
- Merengón de fresa o durazno
- Bavaresa de amareto o menta
- Pastel de zanahorias y jengibre
- Pastel alemán de chocolate y nuez
- Dominó en espiral de frutas silvestres

Café americano

Precio por persona con todo el servicio
Precio por persona solo alimentos



*Vanguardia al alcance
de tu evento*

PARRILLADA

Botanas y entradas

- Chalupas
- Arroz blanco con verduras
- Ensalada de nopal con chicharrón, queso fresco y jitomate
- Frijoles refritos
- Guacamole con totopos

De la parrilla

- Chistorra
- Chorizo
- Salchichas
- Arrachera marinada
- Bistec de sirloin
- Costillas de puerco BBQ
- Alitas de pollo enchiladas
- Brocheta de verduras
- Cebollitas

Postre a elegir

- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa o durazno

Café americano

Precio por persona con todo el servicio
Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)
Este menú se sirve para un mínimo de 60 personas

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

POBLANO

Entrada a elegir

- Sopa poblana
- Chalupas
- Frijoles charros

Plato fuerte a elegir

- Tostadas de pollo (2)
- Chanclas (2)
- Pozole blanco ó rojo
- Enchiladas de pollo con mole poblano

Postre a elegir

- Platanos machos flameados con tequila
- Gelatina de cajeta
- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa ó durazno

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)



*Vanguardia al alcance
de tu evento*

PRIMAVERA

Menú 1

- Crema de elote
- Lasaña de pollo
- Verduras mixtas a la mantequilla

Menú 2

- Espagueti vienés
- Pierna en salsa de chile pasilla
- Papas cambray a la mantequilla de perejil

Menú 3

- Fettuccini en salsa de chile poblano

- Pechuga de pollo al vino tinto
- Calabacitas a la mantequilla de ajo y pimienta

Menú 4

- Fetuccini a las finas hierbas
- Pastel de carne sobre cama de tocino
- Zanahorias glaseadas

Postres

- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa o durazno

Café americano

Precio por persona con todo el servicio

Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)

Precio por persona solo alimentos

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

REYNA

Menú 1

- Mousse de cilantro
- Suprema de cebolla
- Arrachera marinada
- Guacamole y chiles toreados

Menú 2

- Aguacate relleno de camarones
- Crema de hierbabuena
- Rollo de pechuga de pollo al chipotle
- Timbal de papa a las finas hierbas y zanahorias glaseadas

Menú 3

- Brochetas de queso y frutas silvestres
- Linguini a la menta y limón
- Filete de salmón con ajo asado
- Brócoli gratinado y papa al vapor



Menú 4

- Empanada argentina
- Crema de nuez
- Pierna al jerez
- Torre de tomate rellena de queso al olivo

Postres

- Tiramisú
- Merengón de fresa o durazno
- Bavaresa de menta o amareto
- Pastel de queso con zarzamora, fresa o durazno

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Café americano

Precio por persona con todo el servicio
Precio por persona solo alimentos

TAQUIZA

Cazuelas

- Arroz blanco con verduras
- Frijoles refritos
- Mole poblano con pollo
- Papas con chorizo y chiles jalapeños
- Chicharrón en salsa verde o roja
- Pipián verde o rojo con carne ó pollo

Postre a elegir

- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa o durazno

Café americano

Precio por persona con todo el servicio
Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)
Precio por persona solo alimentos



TAQUIZA ESPECIAL

Siete cazuelas

- Arroz blanco con verduras
- Frijoles refritos

A elegir cinco

- Mole poblano con pollo
- Rajas con crema
- Fajitas de pollo a la poblana
- Mollejas de pollo a la mexicana
- Pipián verde o rojo (pollo o carne)
- Cochinita pibil
- Fajitas de res al pimiento
- Puntas de res enchipotladas
- Salpicón de res o de pollo
- Chicharrón en salsa verde o roja
- Tinga poblana (pollo o carne)
- Ensalada de nopales con queso fresco y chicharrón
- Moronga
- Calamares a la veracruzana
- Salchichas adobadas
- Picadillo vaquero
- Papas con chorizo y chile jalapeño
- Rajas con requesón
- Entomatado de cerdo
- Verduras poblanas con crema y queso
- Pollo con papas BBQ
- Nopales con charales en salsa de chile guajillo

Postre a elegir

- Pastel
- Canasta de galleta con helado bañado en salsa de chocolate
- Tarta de queso con zarzamora, fresa o durazno

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Café americano

Precio por persona con todo el servicio
Precio por persona con todo el servicio (montaje sencillo)
Precio por persona solo alimentos



CONTORNO

servicios - eventos

*Vanguardia al alcance
de tu evento*

Planeamos, organizamos y coordinamos eventos sociales y empresariales ofreciendo una gran variedad de servicios de calidad a través de un trato personalizado y especializado buscando garantizar siempre el éxito de sus eventos.

Nuestros servicios

Salones, jardines, hacienda y hoteles
Alquiladoras
Carpas elegantes
Banquetes y alimentos temáticos
Meseros y galopinas
Decoración y ambientación para eventos
Guardias de seguridad
Grupos musicales de varios géneros
Luz y sonido
Fotografía
Juegos inflables
Entretenimiento

CONTORNO

contacto

47 Poniente 1154 - A
Reforma Agua Azul
Puebla, Puebla
01 (222) 8.68.55.16
01 (222) 2.43.83.73