JOUSSEF ELYEN

BANQUETES

MENÚ

Canapes

Canapé de serrano *con brie y arúgula, montado en pan reposado con pesto.*

Canapé de ostión ahumado con caviar de aceituna al olivo.

Tortilla española de bacalao a la vizcaína, montada en pan reposado con morrón.

Rollito de salmón ahumado de Noruega, relleno de mousse de alcachofa con espárrago y cebollín.

Carpaccio de atún con crema de alcaparra, bañado en salsa de cilantro, montado en un toast crujiente.

Tostada de ceviche de huachinango con salsa cítrica, pepino, ajonjolí negro y aceite de aguacate.

Tostadita de ajonjolí con ceviche de robalo, aguacate, salsa macha y arúgula.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



- *Tapa serrano con brie y arugula.*
- *Tapa queso mascarpone con higo.*
- *Tarta de chocolate con menta.*
- *Sándwich Reuben's con Queso Suizo.*
- *Tortilla española.*
- *Caviar de berenjena con aceituna.*
- *Brocheta de serrano con melón.*
- *Higo con Brie.*
- *Brocheta capresse.*
- *César salad.*
- *Taco de jamaica y queso de cabra.*
- *Wonton de salmón y queso crema.*
- *Minichapata oriental.*
- *Pork belly caramelizada con pepino.*
- *Pastel de carne.*
- *Pay de mojito.*
- *Texturas de chocolate.*
- *Cannoli de pistachos.*
- *Strudel de manzana y caramelo.*
- *Higos al caramelo con cabra.*
- *Tiramisú.*
- *Dedo de Novia.*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



MENÚ

Ensaladas

Francesa: *lechugas frescas, salsa queso azul y aceite de oliva.*

Griega: *cherry, pepino, aceituna negra, queso de cabra, y aderezo de olivada.*

Libanesa: *tabule.*

Italiana: *espárrago, aceituna negra, lechuga, cherry y pesto.*

Mexicana: *espinaca,cacahuate, tiritas de maíz fritas, chile guajillo y aderezo cremoso de chipotle.*

Prehispánica: *Verdolaga, ajonjolí negro, amaranto, espinaca, aderezo de salsa de cuatro chiles secos con un toque de ciruela pasa y queso cotija.*

Cesar:*Lechuga romana*
pollo a la parrilla (opcional)
queso parmesano, crutones
aderezo César, pimienta negra y limón.

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Cremas & Sopas

Crema de tomate rostizado con queso de cabra.

Crema de cilantro con hojas de cilantro deshidratado y manzana verde.

Crema fría de jocoque con pepino y za atar.

Crema de 3 quesos con un toque de vino blanco y uva.

Crema de pistache con hojuelas de betabel deshidratado.

Crema de champiñones y setas con un toque de oporto y baño de cebolla caramelizada.

Crema de alcachofa con cuadritos de tocino.

Sopa de cebolla con un toque de vino tinto.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Cremas & Sopas

Crema de 3 pimientas con crotones César.

Sopa de setas al ajillo con baño de tiritas de tortilla.

Crema de huitlacoche con elotitos y baño de tortillita frita.

Crema de pimiento rojo rostizado con baño de olivada.

Crema poblana con baño de elotitos y crotones de poblano.

Crema de yogurt con crotones de aníz y sémola.

Crema pesto con olivada y caviar de berenjena.

Crema fria de mango con romero y albahaca.

Crema de camarón seco con chicharrón y baño de chiles prehispánicos.

Crema de langosta al eneldo. ***(Costo adicional)***

Sopa de mariscos con un toque de mezcal. ***(Costo adicional)***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Aves

Medallones de pollo rellenos de espinaca y queso de cabra en cama de salsa de pesto cremosa y almendra fileteada.

Medallones de pollo relleno de champiñones a la pimienta en cama de salsa de nuez pecana y miel de arándanos.

Medallones de pollo relleno de pasta de cangrejo, en cama de salsa de ostión ahumada con tártara.

Medallones de pollo relleno de portobello bañado en salsa de queso brie con cebolla caramelizada y arándanos.

Medallones de pollo rellenos de queso brie con un toque de romero, en cama de salsa de pera y lunas de pera.

Medallones de pollo rellenos de huitlacoche, bañados en salsa de flor de calabaza.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Aves

Pechuga de pollo rellena de mango con un toque de jengibre en espejo de salsa de mango y hojuelas de betabel y camote deshidratado.

Medallones de pollo rellenos de compota de arándanos y nuez de la india en cama de salsa de chabacano.

Pechuga de pollo rellena de pimientos, alcaparra y aceituna, en cama de salsa de queso azul.

Pechuga de pollo rellena de lomo canadiense y espárrago bañado en salsa holandesa.

Medallones de pollo rellenos de paté de langosta y pasta de perejil bañado en salsa de pétalos de rosa, con corazones de palmito y alcachofa en espejo de salsa termidor. ***(Costo adicional)***

Medallones de ganso rellenos de piñón espárrago al parmesano y aceite de trufa. ***(Costo adicional)***

Carnitas de pato en cama de salsa prehispánica y hoja de plátano, con un toque de mezcal y mousse de huitlacoche. ***(Costo adicional)***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Res

***Medallones de res** en salsa de queso azul.*

***Medallones de res** en salsa de tres pimientas.*

***Medallones de res** en salsa de champiñones.*

***Medallones de res** en salsa de nuez.*

***Medallones de ternera** en salsa de chabacano.*

***Medallones de ternera** en salsa de menta.*

***Medallones de ternera** en salsa de alcaparra y azafrán.*

***Medallones de ternera** en salsa de tres quesos con romero.*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



MENÚ

Pescado

Filete de sierra a la mantequilla *con almendra tostada fileteada.*

Filete de sierra *en salsa de alcaparra y anchoa.*

Filete de sierra *en salsa de tahini.*

Filete de sierra *en salsa de uva al oporto con un toque de salsa macha.*

Filete de sierra *en salsa de surimi con aceituna verde y chile morrón rojo y amarillo.*

Filete de sierra *en salsa de ostión ahumado.*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Pescado

Filete de salmón, *marinado 24 horas en especias y finas hierbas, sellado con aceite de trufa en espejo de salsa de langostinos, acompañado de espárragos al parmesano y caviar de berenjena con anchoas.* ***(Costo adicional).***

Langosta termidor *(receta Jouseff Elyen).* ***(Costo adicional).***

Gambas gigantes al coco *bañadas en salsa de castaña con alcachofa al carbón, acompañada de salsa tártara.* ***(Costo adicional).***

Lechón bañado en salsa de mole *con arándanos y nuez de la india montado en hoja de plátano con crocantes de masa de tortilla azul y huitlacoche con pesto de elote de grano rojo y un toque de mezcal. (Costo adicional).*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

Guarniciones

Hojaldre de champiñones a la mantequilla.

Hojaldre de verduras al parmesano.

Hojaldre de huitlacoche.

Hojaldre de espinaca.

Quiche de cebolla caramelizada.

Suflé de papa.

Verduras a la mantequilla con almendra tostada fileteada.

Atado de calabacita y zanahoria.

Calabacita rellena de tabulé .

Tomate cherry a la parmesana.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



MENÚ

Postres

Tarta de Chabacano y Almendra.

Crumble de Frutos rojos y crema batida.

Mousse de Limón y Guayaba.

Mousse de Guayaba y Maracuyá.

Mousse de Pétalo de Rosa y miel de jamaica.

Crocante de Almendra con mousse de Manzana.

Crocante de Almendra con pera al vino tinto.

Manzana Paris con crema batida.

Empanada libanesa de aníz con mermelada de higo.

JE

JOUSSEF ELYEN

BANQUETES



Postres

Belewe.

Dedo de novia.

Flor de almendra envinada.

Carlota de Piña.

Carlota de Frutos Rojos.

Carlota de Chocolate.

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MENÚ

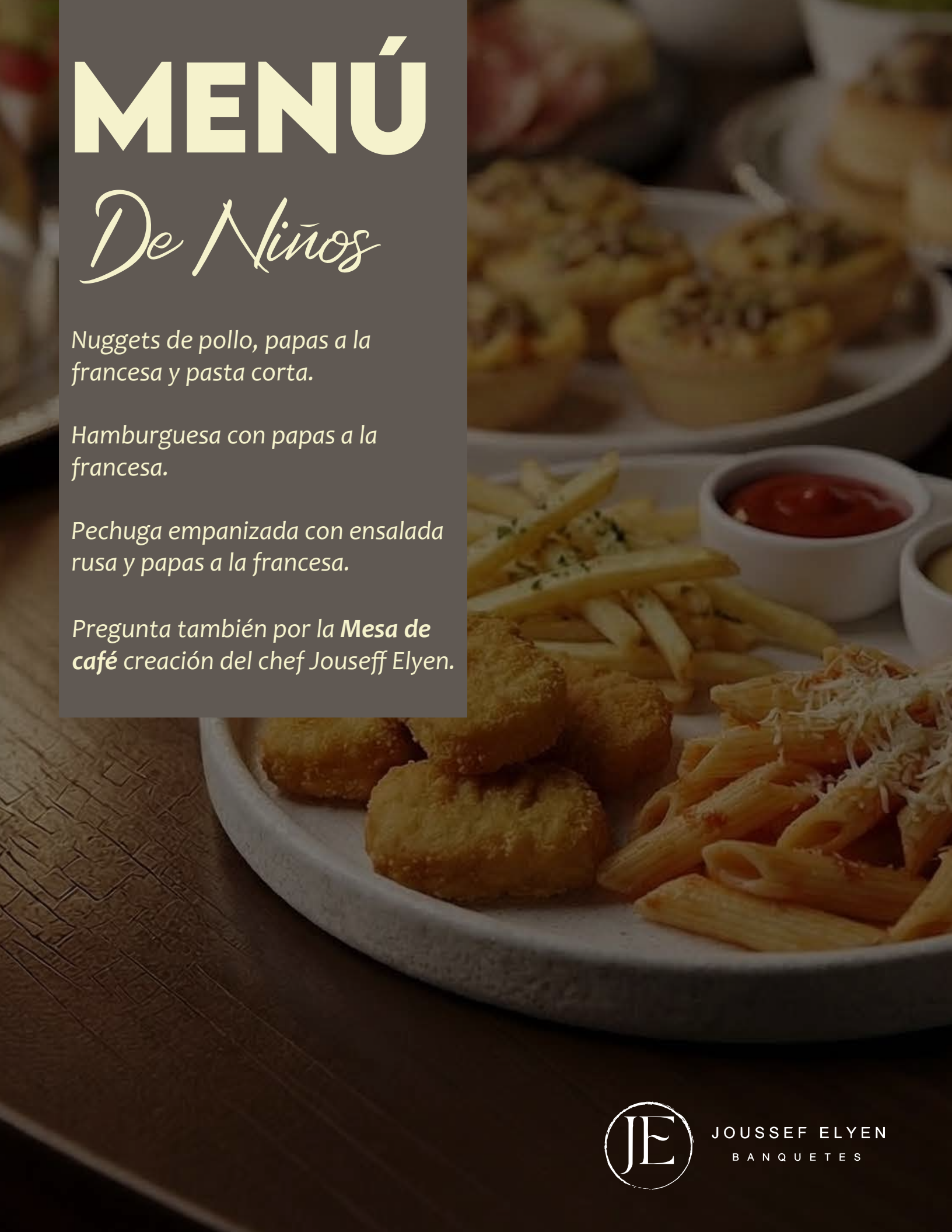
De Niños

Nuggets de pollo, papas a la francesa y pasta corta.

Hamburguesa con papas a la francesa.

Pechuga empanizada con ensalada rusa y papas a la francesa.

*Pregunta también por la **Mesa de café** creación del chef Jouseff Elyen.*



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Paquete 1

*Incluye **3 tiempos** a elegir:*
(Excepto lo señalado con costo adicional)
4 canapés a escoger y dos infusiones de bienvenida para invitados.

Vajilla: plato base, plato trinche, plato sopa, plato postre, terno de café.
Plaqué (cubertería a escoger).

Cristalería: copa agua humo, Copa vino, highball, old fashion, tequilero.

Mantelería: Servilletas, arillo, mantelería.

Mesas:

- *Campirana rectangular con sillas crossback.*
- *Vintage rectangular con sillas Tiffany blancas.*
- *Redonda con sillas Tiffany blanca.*
- *Tablones y sillas plegables negras.*

Meseros: 1 por cada 12 invitados.
Capitán, galopinas, cocinero.

Tornafiesta y café.

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Paquete 2

*Incluye **4 tiempos** a escoger*
(Excepto lo señalado con costo adicional)
4 canapés a escoger y dos infusiones de bienvenida para invitados.

Vajilla: plato base, plato trinche, plato sopa, plato postre, terno de café.
Plaqué (cubertería a escoger).

Cristalería: copa agua humo, Copa vino, highball, old fashion, tequilero.

Mantelería: Servilletas, arillo, mantelería.

Mesas:

- *Campirana rectangular con sillas crossback.*
- *Vintage rectangular con sillas Tiffany blancas.*
- *Redonda con sillas Tiffany blanca.*
- *Tablones y sillas plegables negras.*

Meseros: 1 por cada 12 invitados.
Capitán, galopinas, cocinero.

Tornafiesta y café.

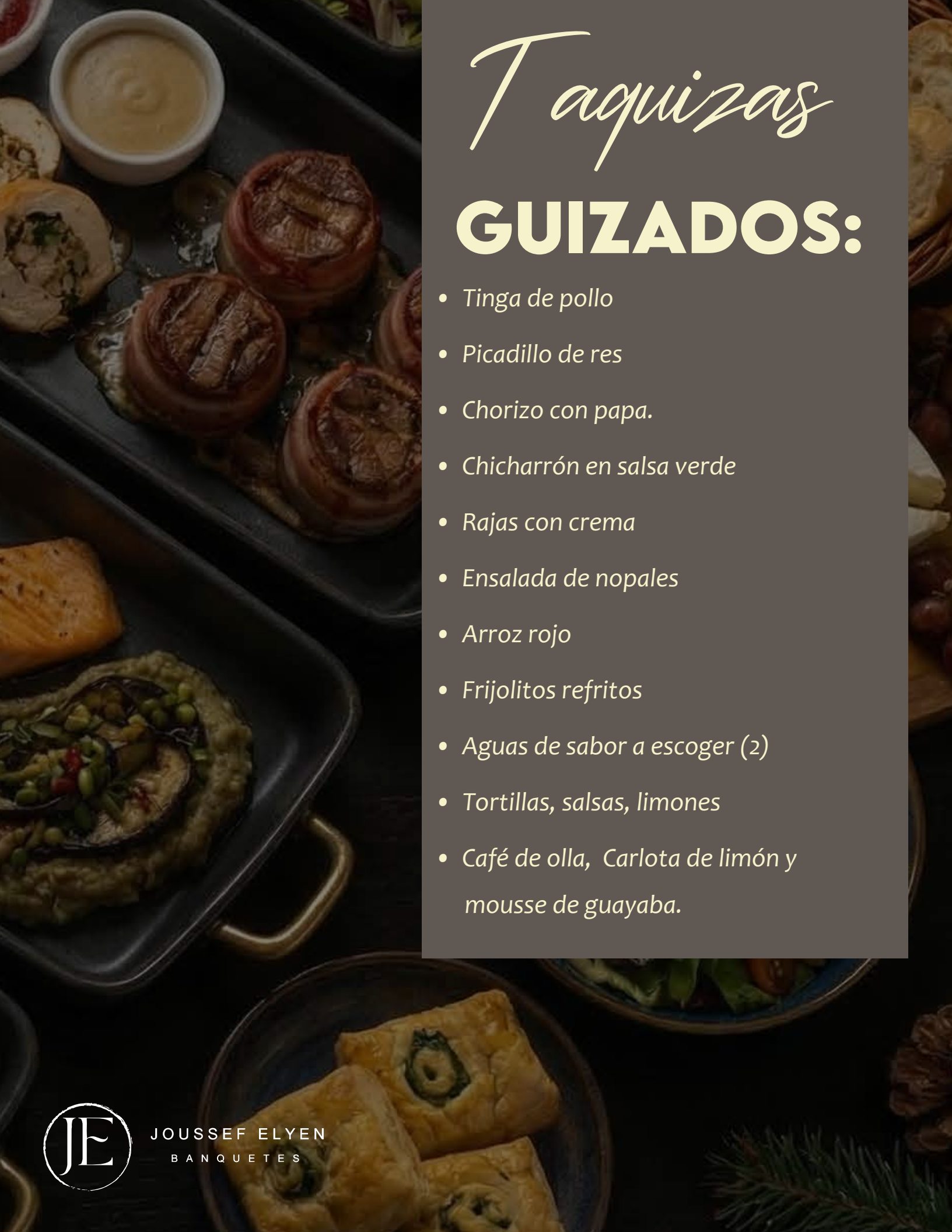
JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Taquiza
PARRILLA:

- *Bistec*
- *Pastor*
- *Costilla*
- *Chuleta adobada*
- *Chorizo*
- *Quesadillas*
- *Volcanes*
- *Gringas*
- *Aguas de sabor a escoger (2)*
- *Tortillas, salsas, limones y cebollitas*
- *Café de olla, Carlota de limón y mousse de guayaba.*

*Incluye alimentos, vajilla, plaque, mesas campiranas, sillas crossback, servilletas, highball para aguas frescas jarritos para café de olla, meseros, personal de operación, limpieza, cocineros, mesas de servicio e instalación de equipo para servir.***

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Taquizas

GUIZADOS:

- *Tinga de pollo*
- *Picadillo de res*
- *Chorizo con papa.*
- *Chicharrón en salsa verde*
- *Rajas con crema*
- *Ensalada de nopales*
- *Arroz rojo*
- *Frijolitos refritos*
- *Aguas de sabor a escoger (2)*
- *Tortillas, salsas, limones*
- *Café de olla, Carlota de limón y mousse de guayaba.*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Taquiza Bodas

- *Bistec en salsa de mole de 6 chiles secos, con un toque de ciruela pasa y cerveza (salsa borracha).*
- *Tinga de pollo.*
- *Cuadritos de lomo de cerdo en salsa verde con papa.*
- *Barbacoa cocida en barro con hoja de plátano.*
- *Zacahuil un clásico de la huasteca potosina.*
- *Chiles en nogada receta del Chef.*
- *Cochinita pibil auténtica de la región de Campeche.*
- *Chorizo hecho por el chef.*
- *Rajas con crema y elote*
- *Escalopas de cerdo bañadas en salsa de tamarindo con un toque de mezcal.*
- *Setas al ajillo con chile guajillo.*
- *Escalopas de cerdo bañadas en salsa de huitlacoche*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Y TE INCLUYE:

- *5 platillos a escoger.*
- *Guarniciones; (Arroz rojo, Frijolitos refritos, Ensalada de nopales).*
- *Canapés 3 a escoger.*
- *Postre a escoger.*
- *2 infusiones de bienvenida.*
- *Agua de tamarindo y de jamaica con canela*
- *Café de olla.*
- *Incluye mobiliario** y vajilla estilo mexicano colonial.*
- *Plaqué.*
- *Cubertería a escoger.*
- *Cristalería.*
- *Personal. (Meseros, capitán, galopina y cocineros)*

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

MIXOLOGÍA
de Autoría

Kristal Rosa

Delicada, floral y etérea.
Kristal Rosa es la perfecta armonía entre la suavidad de la nube fresa ,la esencia de pétalos de rosa y el carácter del mezcal.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Kristal de Rubí

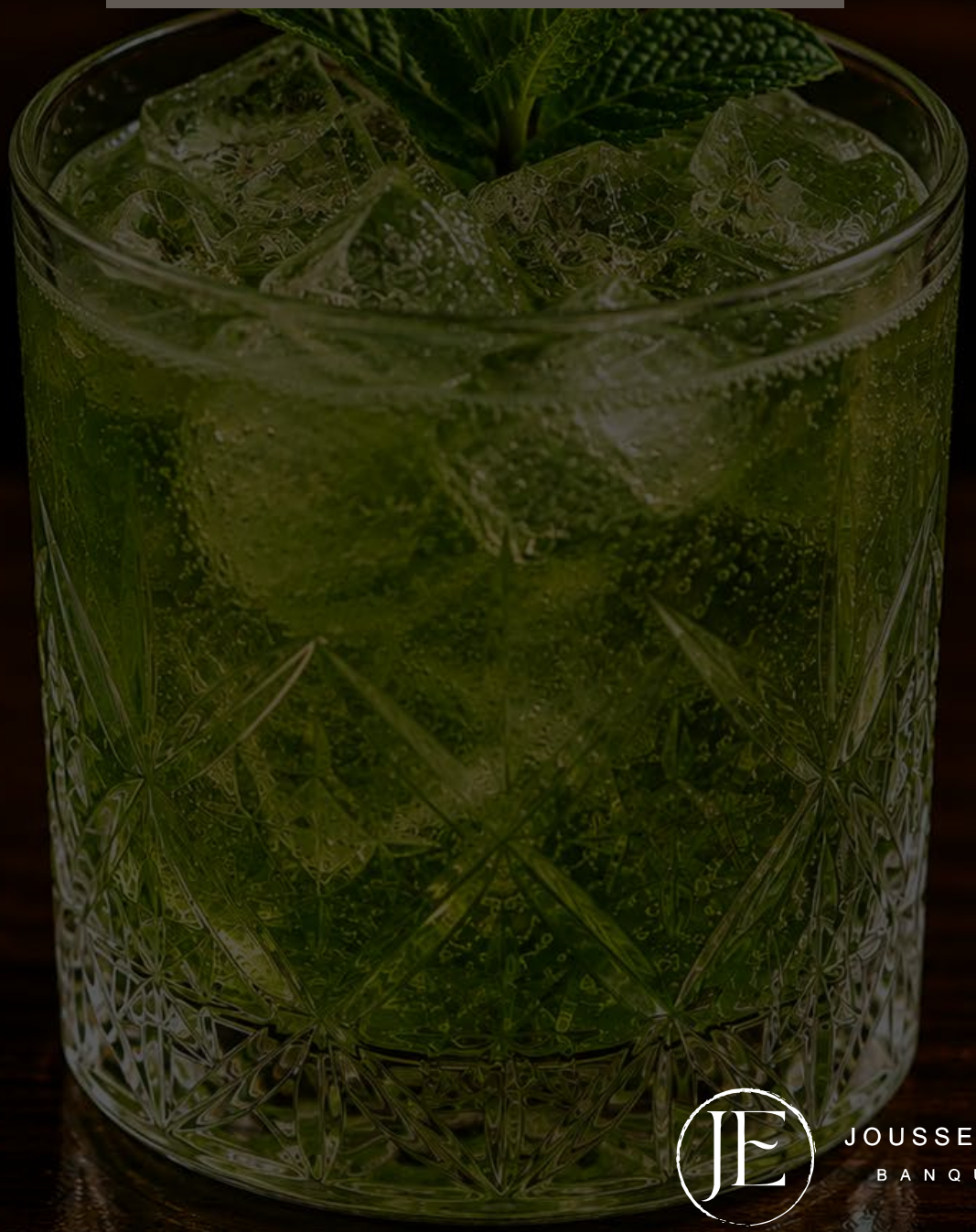
Profundo vibrante y con carácter.
Kristal Rubí es el equilibrio perfecto entre lo ahumado, lo cítrico y lo floral.
Cada sorbo brilla con intensidad propia.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Kristal Esmeralda Verde

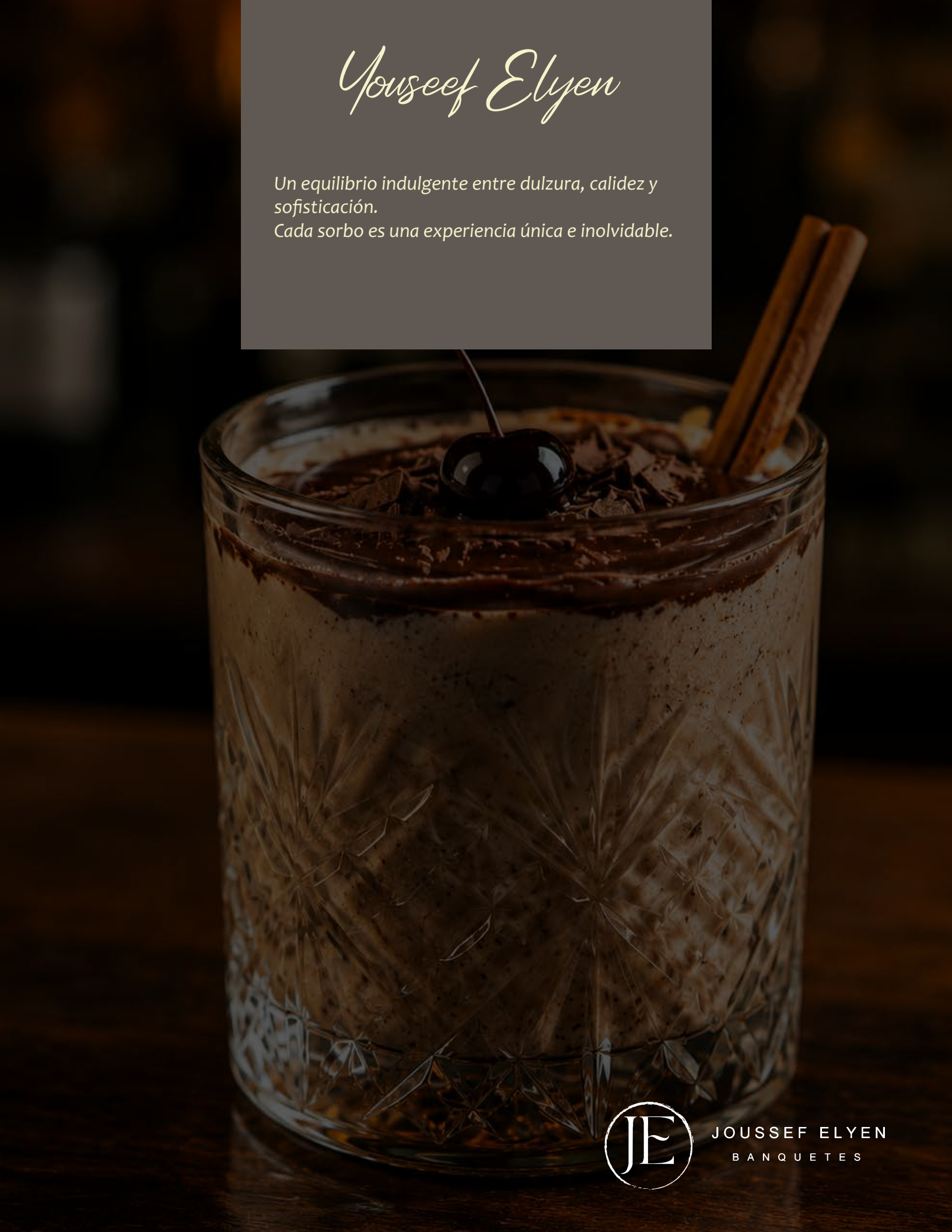
Frescura herbal, chispa cítrica y burbujero perfecto. Kristal Esmeralda Verde es un equilibrio y energía en cada sorbo.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Youseef Elyen

Un equilibrio indulgente entre dulzura, calidez y sofisticación.
Cada sorbo es una experiencia única e inolvidable.



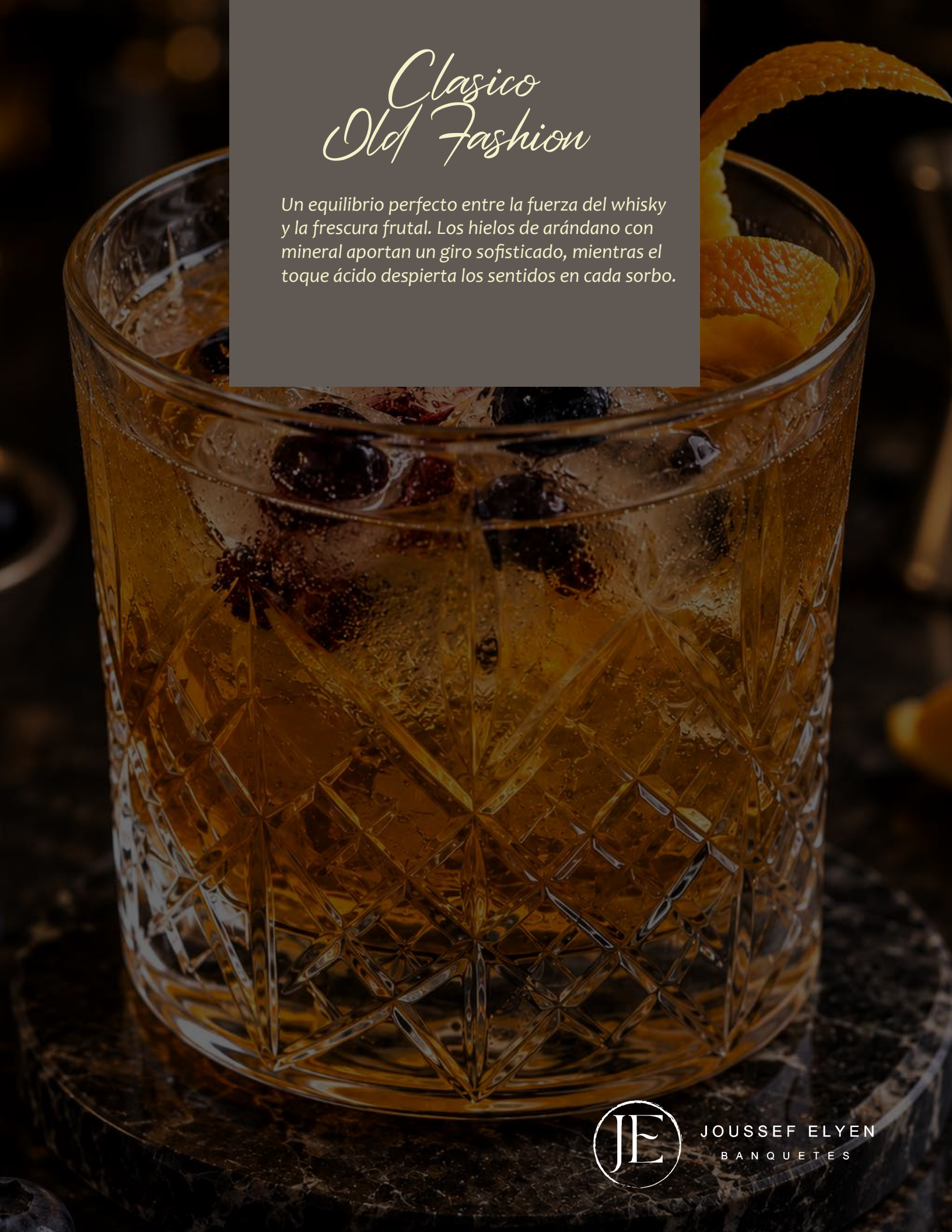
JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

Blue

Frescura intensa, dulzura afrurtada y un toque cítrico que se funden en una experiencia única. Cada sorbo es un viaje entre lo vibrante y lo sofisticado.



JOUSSEF ELYEN
BANQUETES



Clasico Old Fashion

Un equilibrio perfecto entre la fuerza del whisky y la frescura frutal. Los hielos de arándano con mineral aportan un giro sofisticado, mientras el toque ácido despierta los sentidos en cada sorbo.

JOUSSEF ELYEN
BANQUETES

JOUSSEF ELYEN

BANQUETES