# 🎂 Catálogo de Pastelería y Repostería

A continuación les presentamos nuestros paquetes para eventos con el inigualable sabor de la **Chef Emili Salazar**.

### 🎂 Paquete No. 1

- Pastel comestible para 30 personas + 60 postres
- 100 postres

Costo: \$2,800.00

### 🎂 Paquete No. 2

- Pastel comestible para 50 personas + 100 postres
- 150 postres

Costo: \$4,200.00

### 🎂 Paquete No. 3

- Pastel comestible para 50 personas + 150 postres
- Pastel comestible para 100 personas + 100 postres
- 200 postres

Costo: \$5,600.00

### 🎂 Paquete No. 4

- Pastel comestible para 100 personas + 150 postres
- Pastel comestible para 150 personas + 100 postres
- 250 postres

Costo: \$7,000.00

## 🎂 Paquete No. 5

- Pastel comestible para 100 personas + 200 postres
- Pastel comestible para 150 personas + 150 postres
- 300 postres

Costo: \$8,400.00

### 🎂 Paquete No. 6

- Pastel comestible para 100 personas + 300 postres
- Pastel comestible para 150 personas + 250 postres
- 400 postres

Costo: \$11,200.00

### 🎂 Paquete No. 7

- Pastel comestible para 150 personas + 350 postres
- Pastel comestible para 200 personas + 300 postres
- 500 postres

Costo: \$14,000.00

### 🎂 Paquete No. 8

- Pastel comestible para 200 personas + 400 postres
- Pastel comestible para 250 personas + 350 postres
- 600 postres

Costo: \$16,800.00

# Notas a considerar en el servicio de pastel y mesa de postres

- 1. El costo **NO incluye mesa** (aplica el montaje de pastel, postres y bases).
- 2. Se deja un **depósito de renta por las bases** a utilizar; es reembolsable a la devolución del equipo, que debe estar en el estado en el que se dejó. Toda base o mueble dañado o roto será cobrado a la persona que haga el contrato del servicio.
- 3. Los paquetes de pastel y postres **no tienen temática**; los precios son de decoración sencilla. Todo pastel y postres con temática tienen un costo extra dependiendo del tipo de decoración que se elija.
- 4. El servicio de traslado tiene un **costo extra dependiendo de la ubicación del lugar**.



#### Mesa para 30 personas

90 cajitas o bolsitas de dulces (3 paquetes por persona).
Costo: \$1,800.00

#### Mesa para 50 personas

• 150 empaques de dulces (3 paquetes por persona). **Costo: \$3,000.00** 

#### Mesa para 100 personas:

• 300 empaques de dulces (3 paquetes por persona). **Costo: \$6,000.00** 

Todo varía de acuerdo a la temática.

#### Variedad de dulces

Bubulubu, Mazapán, Bocadín, Lunetas, Duvalín, Paleta Payaso, Mini Gansito, Mini Pingüino, Lunetas, Gomitas, Pelón Rico, Panditas, Chocolates, Menta Chocolate, Kisses, Pasas con chocolate, Mini Mamut, Mini Oreo, Skwinkles, Mini Carlos V, Cacahuate enchilado, Cucharas tamarindo, Gomitas enchiladas, Mango con piña, Cacahuate japonés, Banderilla tamarindo, Manzana c/chamoy, Palomitas, Chicharrones, Mix verdura.

# Mesa de Postres

#### Mesa para 30 personas:

• 90 postres en total (3 postres por persona)

Costo: \$2,880.00

#### Mesa para 50 personas:

• 150 postres en total (3 postres por persona)

Costo: \$4,800.00

#### Mesa para 100 personas:

• 300 postres en total (3 postres por persona)

Costo: \$9,600.00

### Menú de postres

Cupcakes, Mini tartaletas, Mini pays, Brownies, Alfajores, Cake pops, Mini donitas, Paquetito donitas, Magdalenas, Cubiletes de queso, Mini cheesecake frito o horneado, Profiteroles, París Brest Rosquitas, Éclair, Merenguitos, Besos de nuez.

#### Postres en vasito

Capuchino, Baileys, 3 leches, Cheesecake, Tiramisú, Mousse chocolate, Mousse galleta, Mousse fresa, Carlota limón, Flan flote, Fresa queso, Gelatinas, Chocoflan, Mini churros, Rollo.



#### Mesa para 30 personas:

• 90 paquetes (3 por persona) **Costo: \$2,250.00** 

#### Mesa para 50 personas:

• 150 paquetes (3 por persona) **Costo: \$3,750.00** 

#### Mesa para 100 personas:

• 300 paquetes (3 por persona) **Costo: \$7,500.00** 

#### Menú botanero

Palomitas, Chicharrón, Elotes, Esquites, Mix verdura, Mix sabritas, Churritos, Gomitas enchiladas, Papas, Tostitos, Vasitos crema, Xcatik poblano, Ajo elote, Tostitos, Brocheta fruta, Vasitos naranja, Mandarina toronja, Paletas fruta, Jícama piña, Sandía chamoy, Pepinos locos, Cacahuates, Salchichas enchipotladas, Papitas a la crema, Manzana c/chamoy.



#### Mesa para 30 personas:

• 90 postres de chocolate (3 por persona) **Costo:** \$3,150.00

#### Mesa para 50 personas:

• 150 postres (3 por persona) **Costo: \$5,250.00** 

#### Mesa para 100 personas:

300 postres (3 por persona)
Costo: \$10,300.00

#### Menú de chocolatería

Donitas chocolate, Brownies, Fresas c/chocolate, Uvas c/chocolate, Trufas, Mini paleta Magnum, Barra chocolate, Plátanos c/chocolate, Gelatinas chocolate, Galletas chocolate, Mini cheesecake chocolate, Mousse chocolate, Panecitos chocolate, Profiteroles chocolate, Tartitas chocolate, Bombones chocolate, Mini huevos chocolate, Vasitos mojados chocolate.

# 📌 Observaciones adicionales para mesas

- Si se requiere más bases (ya sean cilindros de metal o acrílico), tienen costo extra.
- Se pide un **depósito para las bases**, ya sean grandes o para los postres. Es reembolsable al devolverlas siempre y cuando estén en el estado en que se entregaron. En caso contrario se cobrará el precio de las bases dañadas.
- Si se requiere **shimmer o letreros led**, tienen costo adicional. También se deja un depósito reembolsable a la devolución de los mismos, verificando que estén en buenas condiciones. En caso contrario se cobrará el daño hecho al mobiliario.
- Todo el mobiliario se deja por un máximo de 7 horas. Pasado ese tiempo, si se requiere más, se cobrará por hora extra.