

BÓ PASTISSERIA

♦ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ♦ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ♦
♦ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ♦ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ♦

Aquí encontrarás algunos ejemplos de nuestros coffee breaks, ponte en contacto con nosotras para hacer uno especializado para ti.

Coffee Break

Ideal para conferencias, seminarios o presentaciones
Capacidad de servicio de 20 a 500 personas.

Menú Uno

Precio por persona \$125.00

- Refrescos de lata o jugo de fruta
- Café americano y té
- Pan dulce mini
- Galletas surtidas
- Canasta de fruta.

Menú Dos

Precio por persona \$210.00

- Refrescos
- Agua embotellada o Vitrolero con agua de sabor
- Café americano y té
- Galletas caseras surtidas
- Pan dulce miniatura
- A elegir dos:
 - Sandwichitos de chorizo de pamlona con queso cheddar
 - Mini bagle de pechuga de pavo con queso crema
 - Chapatita de jamón serrano con queso gouda
 - Mini baguette vegetariana con pesto de jitomate deshidratado
- Vasitos con bastonetes de verduritas con chile y limón.



BÓ PASTISSERIA

♦ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ♦ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ♦
♦ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ♦ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ♦

Aquí encontrarás algunos ejemplos de box lunch, ponte en contacto con nosotras para hacer uno especializado para ti.

Box Lunch

Precio por persona \$295.00

Se sirven en cajitas desechables, ideales para reuniones en las que el ritmo de trabajo no permite parar para comer.

Capacidad de servicio de 20 a 200 personas

Menú Uno

- Quiche Lorraine, la clásica de tocino, poro y queso grouyere
- Ensalada verde con aceitunas, pepino, jitomate y queso fresco acompañada de vinagreta balsámica
- Linzer de frambuesas

Menú Dos

- Fusilli al burro
- Suprema de pollo con salsa de jitomate deshidratado y queso de cabra
- Rosca de manzana verde

Menú Tres

Chapatas gourmet acompañadas de ensalada y postre

- Jamón serrano con higos y arúgula
- Verduras rostizadas con jitomate deshidratado
- Jamón de pavo con queso manchego



BÓ PASTISSERIA

♦ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ♦ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ♦
♦ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ♦ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ♦

Aquí encontrarás algunos ejemplos de nuestros desayunos, ponte en contacto con nosotras para hacer uno especializado para ti.

Bó Desayunos

Precio por persona \$285.00

Capacidad de servicio de 20 a 200 personas

Menú Uno

- Café americano y té
- Jugo
- Plato de fruta de temporada con yogurt y granola
- Pan dulce miniatura
- Omelette de champiñones acompañado de espinacas en salsa de queso y jitomate asado

Menú Dos

- Café americano y té
- Jugo
- Plato de fruta de temporada con yogurt y granola
- Pan dulce miniatura
- Crepas poblanas gratinadas acompañadas de calabacitas y elotitos al epazote.

Menú Tres

- Café americano y té
- Jugo
- Plato de fruta de temporada con yogurt y granola
- Pan dulce miniatura
- Chilaquiles verdes o rojos con pollo y frijoles refritos



BÓ PASTISSERIA

↓ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ↓ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ↓
↓ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ↓ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ↓

Aquí encontrarás algunos ejemplos de nuestros menús de tres o cuatro tiempos, ponte en contacto con nosotras para hacer uno especializado para ti.

Bó Comidas o Cenas

Menús especialmente diseñados para llevarse a cabo en la locación que se elija (oficinas, centros de trabajo, casas, jardines, etc.) de forma eficiente y con excelente servicio.

Contamos también con equipo de alquiler como mesas, sillas, plaqué y vajilla (a cotizar según el menú)

Capacidad de servicio de 20 a 200 personas

Tres Tiempos:

Menú Uno

Precio \$310.00

- Ceviche con frutos tropicales y aceite de cilantro
- Rollo de tampiqueña relleno de rajadas, calabacitas y elotitos en salsa suave de chiles anchos tatemados con guarnición de guacamole y frijolitos refritos
- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor

Menu Dos

Precio \$350.00

- Gazpacho con camarones asados a la sal de aceituna
- Suprema de salmón con salsa de perejil fresco y alcaparras con guarnición de cous-cous con frutos secos
- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor

Menú Tres

Precio \$390.00

- Bisque de camarón
- Medallones de res en salsa de pimienta y jerez dulce con guarnición de pasta fresca
- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor

Cuatro Tiempos:

Menú Uno

Precio \$410.00

- Mil hojas de queso de cabra y jitomate deshidratado acompañado de hojas verdes
- Crema de espárragos con aceite de trufa
- Suprema de pollo en salsa de oporto acompañada de verduras caramelizadas.

BÓ PASTISSERIA

♦ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ♦ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ♦
♦ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ♦ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ♦

- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor.

Menú Dos

Precio \$450.00

- Ensalada de tres lechugas con avellanas, ciruelas y tocino acompañada de vinagreta de estragón
- Crema de espárragos con croutones al parmesano
- Medallones de res con salsa de reducción de vino tinto, espárragos al grill con almendras tostadas.
- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor.

Menú Tres

Precio \$470.00

- Mousse de Foie acompañado de hojas verdes y mermelada de higo al vino tinto.
- Sopa de cebolla al tomillo
- Medallón de res en salsa de hongos y queso azul acompañado de papas asadas al romero.
- Postres petit four: fresa con chocolate, tartaletita de higos y alfajor



BÓ PASTISSERIA

Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 Orizaba
131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51

Bó Cóctel

Contamos con una gran selección de canapés, ideales para cocteles, fiestas, presentaciones, etc. elige los que más te gusten.

El precio por persona que incluye 10 canapés -8 salados y 2 dulces- es de \$270.00

Capacidad de servicio de 20 a 800 personas

Canapés

- Crostini con parmesano y jitomate deshidratado.
- Mini suflé de queso de cabra y ejotes.
- Bolitas de risotto con queso parmesano.
- Spring-rolls de verduras con salsa de mostaza y soya
- Brochetas de sandía, manchego y jamón serrano
- Croquetas de salmón con mayonesa de wasabi
- Champiñones rellenos de queso crema y tocino
- Bolsitas de hojaldre rellenas de espinacas y queso feta
- Brochetas de arrachera con salsa BBQ y elotito
- Calabacita con mousse de queso de cabra y jitomate deshidratado
- Tostadita de atún sellado con crujiente de poro y mayonesa de chipotle
- Brochetitas de pollo caramelizadas con tocino y piña
- Envueltos de higo con jamón serrano y arúgula
- Pepino con mousse de salmón y virutas de cítricos
- Dátiles rellenos de roquefort y tocino
- Brochetas de tortellini con jitomate deshidratado y albahaca
- Tostaditas de sierra con tapenade al limón
- Chabacanos deshidratados con queso de cabra y pistaches
- Crostini de queso de cabra y jitomate cherry
- Dumplings de cerdo con salsa tipo Asia
- Brocheta de ciruela y tocino
- Mouse de ostión sobre crackers de semillas
- Mini pizzeta vegetariana
- Mini redondelitos de arrachera con sombrerito de hierbas finas
- Tártara de salmón fresco sobre canastilla de won ton
- Brocheta capresse con jitomatito cherry y queso mozzarella
- Mini bolitas de sushi con salmón ahumado y wasabi
- Camarón en gabardina con salsa de tamarindo

Canapés dulces

A elegir dos

- Mini pecan pie
- Mini tarta de pera con almendra
- Tartaletita de cítricos
- Mini brownie de chocolate con frambuesa
- Fresas con chocolate
- Alfajor peruano
- Macarrón
- Mini tarta de limón



✦ BÓ PASTISSERIA ✦

✦ Sonora 174-B Col. Condesa 46.22.70.50 ✦ Fdo. Montes de Oca 114-C Col. Condesa 14.50.24.94 ✦
✦ Orizaba 131-139 Col. Roma Norte 52.64.14.13 ✦ Augusto Rodin 347-C Col. San Juan 55.63.58.51 ✦

Mesa de postres

Capacidad de servicio de 20-200

Ideal para fiestas, bautizos, comuniones, bodas, cumpleaños, babyshowers, etc.
Pedido mínimo 20 piezas. Lo ideal son 3-5 piezas por persona.

Mini tarta de pera con almendra \$24

Mini tarta de moras 24

Mini tarta de higos 24

Mini tarta de plátano 24

Mini tarta de nuez 24

Mini tarta Citrus 24

Mini crumble 24

Mini pasión de chocolate 24

Mini tarta del amor 24

Mini tarta de caramelo 24

Vasito de pastel de zanahoria \$29

Vasito de cheese cake \$29

Vasito de mousse de yogurt \$29

Bolsita de palomitas acarameladas \$15

