





# DESAYUNOS

LUNES A DOMINGO DE 08:00 A 12:00

## En Terraza Privada

Cupo máximo 20 personas

## En Salón Privado

Cupo máximo 14 personas

*Costo de renta de espacio \$7,500 pesos, mismos que van directo a consumo.  
Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

## MENÚ A ELEGIR

### MENÚ 1

---

- Jugo
- Fruta o Bowl de yogurt griego de temporada y espirulina.
- Huevo con machaca, o Chilaquiles con huevo, o Toast ligero.
- Café americano.

\$540.00 por persona

### MENÚ 2

---

- Jugo
- Fruta o Bowl acaí y plátano con zarzamora.
- Chilaquiles con arrachera u Omelette de la Milpa, flor de calabaza, esquites y salsa de serrano, o Croque Monsieur
- Café americano.

\$570.00 por persona

### MENÚ 3

---

- Jugo Fruta o Bowl de frutos rojos, polen y nibs de cacao.
- Enchiladas veracruzanas, o Huevo horneado en hojaldre con salsa holandesa, Omelette de hongos de temporada
- Café americano.

\$615.00 por persona



## COMIDA / CENA

COMIDA LUNES A DOMINGO DE 13:30 A 18:00

CENA LUNES A SÁBADO DE 19:00 A 23:00

### En Terraza Privada

Cupo máximo 20 personas

*Costo de renta de espacio \$20,000 pesos, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

### En Salón Privado

Cupo máximo 14 personas

*Costo de renta de espacio \$15,000 pesos, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

## MENÚ \$1,550 pesos por persona

### Entrantes

Espárragos en salsa blanca de queso Cotija

Pulpo en costra de cenizas del Mayab, pimiento del piquillo y mayo de Xcatìc

Mollejas, reducción de ternera al limón y chile serrano

### Líquido y verde

Laminas de tomate ahumado, reducción de piña fermentada y uvas de B.C.

Verdolagas, nopales y pepino, queso fresco

Sopa de tamal oaxaqueño, frijoles de la olla y mole negro

Sopa de chicharrón con chile güero y nopales

### Platos fuertes

Pesca del día jocoque, hinojo y jalapeño fresco

Filete Wellington

Lobina con fideo seco de chile poblano, maíz y calamares

Bock choy a la veracruzana

### Postres

Café, queso azul y nuez de macadamia

Pastel de chocolate con leche, cereza y cardamomo

**Precio por persona, no incluye bebidas.**



## CÓCTEL

L U N E S A S Á B A D O D E 18:00 A 12:00

### En Salón Privado

Cupo máximo 30 personas

*Costo de renta de espacio \$20,000 pesos, mismos que van directo a consumo.  
Más el 15% de servicio. Renta por 4 horas.*

### MENÚ \$600.00 / 7 canapés por persona.

- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| - Kushiage de queso          | - Crunch roll     |
| - Kushiage de camarón        | - California roll |
| - Croquetas de jamón serrano | - Dragon Roll     |
| - Tacos de rib eye           | - Veggie Roll     |
| - Yakitori de res            | - Hokusai roll    |
| - Yakitori de pollo          |                   |
| - Camarones Yuzu             |                   |

### BARRA LIBRE (Aplica únicamente 4 horas)

*Incluye mezcladores y coctelería seleccionada (excepto energizantes y jugos)*

#### Costo por persona \$900.00

Vodka Stolichnaya

Whisky Etiqueta Roja

Tequila Tradicional

Ron Matusalem Platino

Tanqueray

#### Costo por persona \$1150.00

Vodka Stolichnaya

Whisky Etiqueta Negra

Maestro Tequilero Reposado

Ron Matusalem Clásico

Tanqueray

#### Costo por persona \$1300.00

Stolichnaya

Etiqueta Negra

Maestro Dobel Diamante

Matusalem Gran Reserva 15

Bombay

## POLÍTICAS DE EVENTOS

- 1. Permanencia:** En comidas, cenas y fiestas por un periodo de 4 horas.
- 2. Forma de pago:** para que su evento quede confirmado requerimos de un 50 % de anticipo sobre el costo total del evento. Aceptamos las siguientes formas de pago: efectivo, tarjetas bancarias, depósito, transferencia ó link de pago. Por políticas de seguridad a nuestros clientes, no realizamos cargos a tarjeta vía telefónica. La totalidad de la cuenta se liquida en una sola exhibición al finalizar el evento.
- 3. Servicio:** 15% por concepto de servicio sobre el consumo, rubro no facturable. En caso de extrema necesidad la emisión de la factura incluyendo el servicio generará el 16% de IVA correspondiente.
- 4. Cancelaciones:** podrá reprogramar su evento notificando con al menos 5 días previos (sujeito a disponibilidad), en caso de cancelación, se hará el reembolso de acuerdo con nuestra política de penalizaciones, únicamente a la misma cuenta y forma de pago del anticipo.

### **Política de Penalización:**

Cancelaciones con al menos 5 días, se reembolsará el 100% del pago anticipado.

Si se cancela con más de 48 horas previas al evento, el reembolso será únicamente del 50% sobre el anticipo.

Cancelaciones dentro de las 48 horas previas al evento, no reembolsable.

- 5. Imprevistos:** en la eventualidad de no presentarse la totalidad de sus invitados, el restaurante cobrará el 100% del total contratado.
- 6. Aumento en el número de invitados:** con la finalidad de garantizarle un servicio de calidad, no estaremos en posibilidades de aumentar el número de sus invitados en más del 20% contratado. Si usted desea aumentarlo, quedará sujeto a la disponibilidad de espacio y deberá avisarnos con 24 horas de anticipación.
- 7. Instalaciones:** previo al inicio del evento y antes de finalizar, el anfitrión y el gerente o capitán del lugar harán una inspección del estado físico del mobiliario y equipo. Cualquier desperfecto, maltrato a las instalaciones o faltante de equipo o mobiliario de SUD777, correrán por cuenta del anfitrión del evento.
- 8. Cobros:** en ninguna manera circunstancia se harán cobros individuales a sus invitados, el personal

## POLÍTICAS DE EVENTOS

sólo se dirigirá para cualquier efecto con el anfitrión, quien se responsabiliza en todo momento que la cuenta por el consumo total se liquide.

**9. Garantía:** una vez aceptada la carta de alimentos y bebidas para su evento, no se aceptan cambios, si desea un cambio se hará conforme al precio del menú del salón y será cubierto por el anfitrión.

**9. Extras:** No aceptamos ninguna especie de publicidad o decoración extra a la que se tiene en el Restaurante; así como ingresar equipos de video o realizar grabaciones; tampoco grupos de música en vivo, mariachi, tríos, etc. Queda prohibido ingresar e ingerir alimentos y/o bebidas ajenas al restaurante.

**12. Descorche:** El costo por servicio de descorche es de \$600 pesos, solo se acepta en vino de mesa, botella de 750 ml.

**13. Facturas:** Por disposición fiscal, no podemos entregarle facturas elaboradas manualmente, si requiere factura favor de solicitarla al momento de contratar el evento. Le sugerimos entregar datos de facturación junto con un teléfono donde podamos localizarle.

**14. Vigencia:** Nuestras cotizaciones tienen vigencia de 15 días a partir de la fecha en que se emiten.

### **15. Horarios por turno.**

Desayunos de 8:00 hrs a 12:00 hrs.

Comidas de 13.30 hrs a 18.00 hrs

Cenas de 19.00 hrs a 00.00 hrs

Horarios por centro de consumo.

**Restaurante:** Lunes a miércoles de 08:00 a 23:00 hrs.

Jueves a Sábado de 8:00 am a 00:00 hrs.

Domingos de 9:00 a 17:30 hrs.

**Bar:** Lunes a miércoles de 13:00 a 23:00 hrs.

Jueves a Sábado de 13:00 a 00:00 hrs.

Domingos de 13:00 a 18:00 hrs.

**Hokusai:** Lunes a Miércoles de 13:30 a 23:00 hrs.

Jueves a Sábado de 13:30 a 00:00 hrs.

Domingos de 13:30 a 17:30 hrs.

## **POLÍTICAS DE EVENTOS**

**Lava:** Lunes a sábados de 17:00 a 02:00 hrs.

**Salón Privado y salón Karaoke:** Sobre reservación.

**16. Capacidades:** Salón privado 14 pax, Terraza sud777 20 pax, Terraza Hokusai 50 pax, Salón Hokusai 50 pax, Karaoke 15 pax, Lava 60 pax.

***Al recibir un anticipo, usted confirma que leyó y está de acuerdo con nuestras políticas de pago de anticipos, eventos y cancelaciones***

***Dudas o aclaraciones: Será un placer atenderle. 5555684777 ext. 101 – 102 WP 5574932492***

***pr@sud777.com.mx***