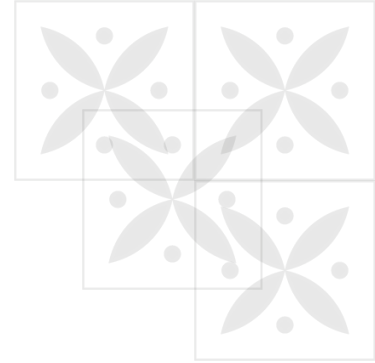




Hola:

Es un honor consideres a SUCULENTA COCINA MEXICANA para servir tu evento tan especial.

Estoy feliz de ayudarte a resolver las necesidades de catering de tu evento.

A continuación adjunto el menú especial que desarrollamos para tu evento donde contemplamos algunas opciones de platillos.

El servicio que presupuestamos es en tipo buffet donde pondremos una barra con diferentes platillos para probar. Si deseas un servicio de emplatado a la mesa, por favor háznoslo saber.

El menú es especialmente hecho para ti, si deseas cambiar o agregar algo, con toda confianza háznoslo saber y con gusto hacemos la modificación.

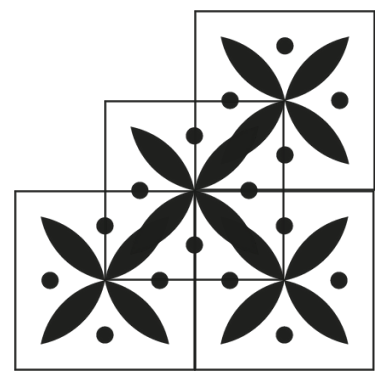
Te saluda el equipo de Suculenta Cocina Mexicana.

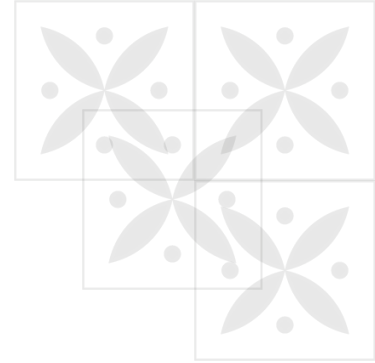
☎ (737) 281-3939

📷 [suculenta_atx](#)

🌐 [suculentacocinamexicana.com](#)

📍 3225 Amy Donovan Plaza, Austin, TX 78758, Estados Unidos





Hello

It is an honor to consider SUCULENTA COCINA MEXICANA CUISINE to serve your special event.

I am happy to help you solve your events catering needs.

You can find down below the special menu attached that we have developed for your event where we consider some dish options.

The service we quote is buffet style where we will set up a bar with different dishes for the guests to taste. If you would like table platting service, please let us know.

The menu is specially made for you. If you want to change or add something. Feel free to let us know and we will gladly make the modifications.

The succulenta Cocina Mexicana team greets you.

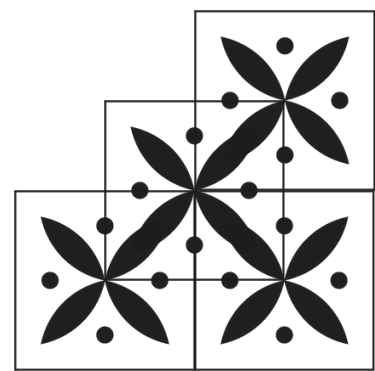
Fernanda Álvarez del Castillo
Manager Sales Catering

☎ (737) 281-3939

📷 succulenta_atx

🌐 succulentacocinamexicana.com

📍 3225 Amy Donovan Plaza, Austin, TX 78758, Estados Unidos





CANAPES MEXICANOS

Brocheta de pollo en salsa de chile guajillo 3.99

Flauta de tinga de pollo 3.99

Enchilada de mole pobano 3.99

Sope de cochinita Pibil 3.99

Gordita de chicharrón prensado 3.99

Ceviche verde de pescado con manzana 4.75

Aguachile de Mango con camaron macerado 4.75

**Tostada de atún con mayonesa de chipotle con kimchi y
aceite de sésamo \$5.25**

**Camarones en tempura con salsa de aguacate y mayonesa de
chipotle \$5.25**

**Tostada de chorizo verde con Pulpo y mayonesa de chiles
toreados \$5.75**

Mini tamal de lengua de res con mole negro \$3.99

Flauta de carne deshebrada \$3.99

Chile Nogada 6.99

Semi gorda de plátano macho y frijol con mole negro \$3.99

Esquite con mayonesa cilantro, chipotle y queso \$3.99

Mini tamal de frijol negro con mole verde \$3.99



SUCULENTA
c a t e r i n g

CANAPES MEXICANOS

Brocheta de pollo en salsa de chile guajillo

Flauta de tinga de pollo

Enchilada de mole pobano

Sope de cochinita Pibil

Gordita de chicharrón prensado

Ceviche verde de pescado con manzana

Aguachile de Mango con camaron macerado

**Tostada de atún con mayonesa de chipotle con kimchi y
aceite de sésamo**

**Camarones en tempura con salsa de aguacate y mayonesa de
chipotle**

**Tostada de chorizo verde con Pulpo y mayonesa de chiles
toreados**

Mini tamal de lengua de res con mole negro

Flauta de carne deshebrada

Chile Nogada

Semi gorda de plátano macho y frijol con mole negro

Esquite con mayonesa cilantro, chipotle y queso

Mini tamal de frijol negro con mole verde



MEXICAN APPETIZER

Chicken skewer in chili sauce guajillo 3.99

Flauta taco crispy chicken tinga 3.99

Mole Poblano Enchilada 3.99

Cochinita Pibil sope 3.99

Chicharrón prensado gordita 3.99

Green Fish Ceviche, cilantro sauce, green apple, red onion.
4.75

Mango shrimp aguachile(raw),mango spicy sauce,
cucumber, red onion, 4.75

Tuna won tong with chipotle kimchi mayonnaise and sesame
oil 5.25

Shrimp tempura with avocado sauce and chipotle
mayonnaise 5.25

Crispy tostada, octopus with green chorizo and chile
toreado dressing 5.25

Mini beef tongue tamale with mole sauce 3.99

Flute Taco Crispy Beef shredded 3.99

Chile Nogada chile poblano stuffed, with beef ground,
nuts,fruit with cream sauce on top 6.99

Sweet plantain and bean sope with mole sauce 3.99

Esquite with mayo, chipotle and cheese 3.99

Mini black bean tamale with green mole 3.99



MEXICAN APPETIZER



Chicken skewer in chili sauce guajillo
Flauta taco crispy chicken tinga
Mole Poblano Enchilada

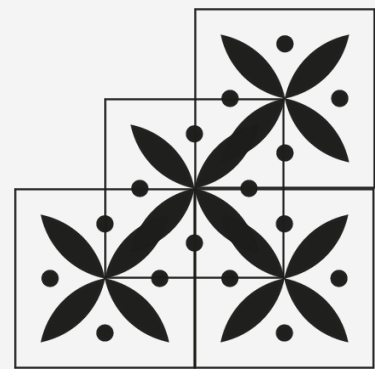
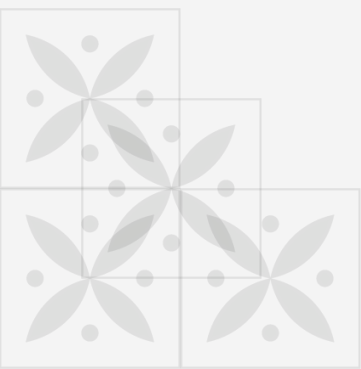
Cochinita Pibil sope
Chicharrón prensado gordita

Green Fish Ceviche, cilantro sauce, green apple, red onion.
Mango shrimp aguachile(raw),mango spicy sauce,
cucumber, red onion
Tuna won tong with chipotle kimchi mayonnaise and sesame
oil

Shrimp tempura with avocado sauce and chipotle
mayonnaise
Crispy tostada, octopus with green chorizo and chile
toreado dressing

Mini beef tongue tamale with mole sauce
Flute Taco Crispy Beef shredded
Chile Nogada chile poblano stuffed, with beef ground,
nuts,fruit with cream sauce on top

Sweet plantain and bean sope with mole sauce
Esquite with mayo, chipotle and cheese
Mini black bean tamale with green mole





MEXICAN STREET FOOD

LIVE STATION



Live station catering involves having chefs prepare food on-site, in front of guests, at an event. This interactive and engaging approach adds a unique culinary experience and entertainment element to the event.

FLAUTAS

Flauta taco crispy chicken tinga
Flauta taco crispy Beef shredded

SOPECITO COCHINITA PIBIL corn, black beans, lettuce, cream, cotija cheese, Cochinita Pibil.

HUARACHE DE PASTOR/ASADA blue corn tortilla, black beans, cream, cotija cheese, pork pastor, martajada red sauce, martajada green sauce.

SHORT RIB TACO short rib beef slow cooked, with tortilla, green mole sauce, cotija cheese and cilantro.

TETELA CORN, black beans, Mole Poblano, cotija cheese.

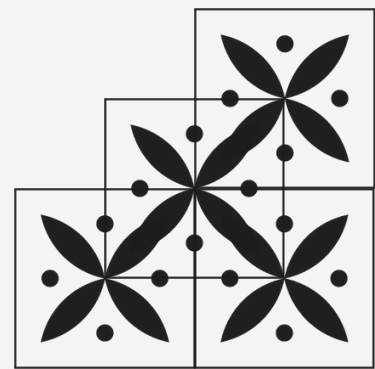
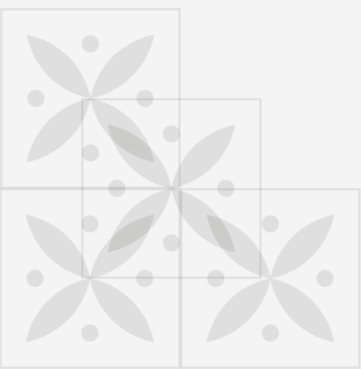
TACOS CALLEJEROS

Pastor, Tripa beef, Fajita, Carnitas, Beef Tongue, Green chorizo, Red chorizo, Barbacoa,

TORTAS

Carnitas, Pastor, Campechanas

TORTAS AHOGADAS (Previa Reserva)





SUCULENTA
c a t e r i n g

COMIDA CALLEJERA MEXICANA

LIVE STATION

El catering en vivo consiste en que los chefs preparen la comida en vivo, frente a los invitados, durante el evento. Este enfoque interactivo y atractivo aporta una experiencia culinaria única y un elemento de gran calidez y una experiencia inolvidable al evento.

FLAUTAS

Flauta de pollo

Flauta de Res

SOPECITO COCHINITA PIBIL

HUARACHE DE PASTOR/ASADA

SHORT RIB TACO short rib de res cocinada a fuego indirecto por 8 horas montado sobre un mole verde de pepitas, queso cincho de Guerrero y cilantro.

TETELA, de frijol negro con mole poblano y queso cincho.

TACOS CALLEJEROS

Pastor, Tripa, Asada, Lengua de res, chorizo rojo, chorizo verde, Barbaco de labio de res

TORTAS

Carnitas, Pastor, Campechanas

TORTAS AHOGADAS (Previa Reserva)



SUCULENTA
c a t e r i n g

COMIDA CALLEJERA MEXICANA

LIVE STATION

El catering en vivo consiste en que los chefs preparen la comida en vivo, frente a los invitados, durante el evento. Este enfoque interactivo y atractivo aporta una experiencia culinaria única y un elemento de gran calidez y una experiencia inolvidable al evento.

EL Precio por LIVE STATION es de 35 dls por personas con un minimo de contratacion de 40 personas.

Incluye:

Dos horas de servicio.

Platillos del menu.

Barra de acompañamientos (Salsas, cilantro, limon, cebolla).

Setup del Live Station.

Desechables.

Si decesas desechables de Bamboo tiene un costo extra.



ENTRADAS INTERNACIONALES MENU

ENSALADAS

Ensalada Cesar	\$ 4
Ensalada Frutos Rojos con vinagreta Balsamica y palanqueta de cacahuete	\$ 5
Ensalada Honey Mustard, Espinaca, Nuez, Manzana Verde, queso cabra	\$ 5

PASTAS

Pasta con morillas, aceite de trufa blanca y queso Parmigiano Reggiano	\$ 6
Fettuccine con ragoût de res a la leña, Queso Parmesano Reggiano y albahaca	\$ 7
Mini Lasaña de short rib con salsa pomodoro y albahaca.	\$ 8
Mini lasaña de camarones al ajo y pimientos, en salsa poblana.	\$ 7



ENTRADAS INTERNACIONALES MENU

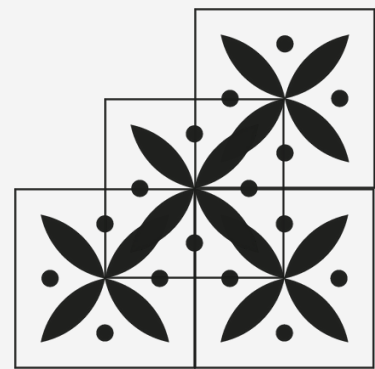
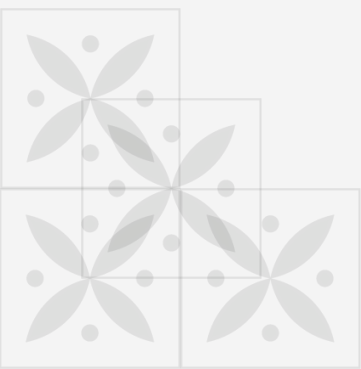


SOPAS

Sopa de jitomate rostizado con queso de cabra cenizo	\$6
Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyere y Parmesano Reggiano	\$8
Clam chowder en pan rustico, papa ahumada, mejillón, tocino y queso	\$11
Fideo seco en salsa de chicharron	\$6

ENTRADAS

Crispy taco de requeson con ceviche de atun fresco	\$6
Tostadas Tartara de atun con mayonesa chipotle y salsa de aguacate.	\$6
Crab & shrimp croquet, mole coloradito con romeritos y ensaladita fresca con oregano	\$8
Mini tamal de lengua de res con salsa de chichilo negro. crema, queso de cotija maduro, cebolla morada	\$8
Mini Huarache de pastor, maiz azul, salsa verde cruda, queso y crema.	\$7
Ceviche verde de pulpo, aguacate, cilantro, aceite de oliva y manzana	\$9





PLATILLOS MEXICANOS

MENU

Pechuga de pollo con mole de plátano y chile ancho, y puré de camote con guayaba	\$17
Short rib en su jugo, queso cincho, mole verde, pure de platano macho.	\$35
Lomo de cerdo enchilado con puré de esquites y pera dulce rostizada	\$19
Baby back ribs con miel de tamarindo y chipotle, papitas rostizadas en limón amarillo, pimienta y romero	\$21
Lomo de cerdo, en salsa tropical de jamaica y piña y chiles, con ensalada fria de lentejas y platano macho.	\$18
Filete de pescado con esquites, epazote, flor de calabaza, queso fresco y mayonesa de habanero	\$23
Filete de Res en mole coloradito, brocolini al ajo negro y salsa macha.	\$33
Chile Nogada (Sujeto a temporada)	\$19
Lasaña de chicharrón en salsa verde, chile chipotle, queso fresco	\$16



PLATILLOS INTERNACIONALES MENU



PROTEINAS

Pollo relleno de queso en salsa de champiñones	\$17
Pollo envuelto en tocino y relleno en salsa gravy	\$17
Pollo picatta en salsa de crema y chipotle	\$17
Escalopes de res a las 3 pimienta	\$25
Escalopes de res en gravy	\$25
Pork en salsa de Tamarindo y chipotle.	\$18

CARBOHIDRATOS

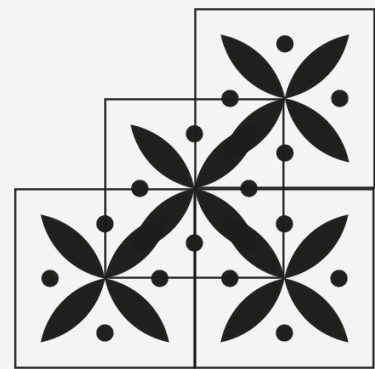
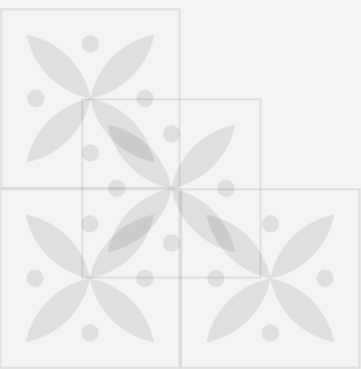
Fusilli, Linguine, Fettuccine en salsa de 4 quesos	\$15
Alfredo, Funghi, Bolognesa, Pomodoro, Arrabiata.	
Risotto en salsa de hongo shitake.	\$18
Lasaña de camaron en salsa bechamel.	\$18
Lasaña boloñesa.	\$16

ENSALADAS

Ensalada de Frutos rojos con nuez y vinagreta balsamica.	\$4.25
Ensalada de Espinaca con Manzana, nuez, queso cabra y Aderezo de miel y mostaza.	\$4.25

VEGETALES

Esparragos al ajo	\$3.75
Brocolini ala mantequilla	\$3.25
Pimientos rostizados	\$3.25

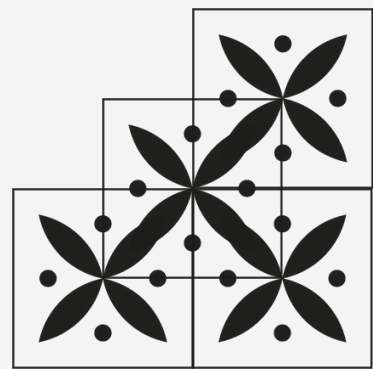
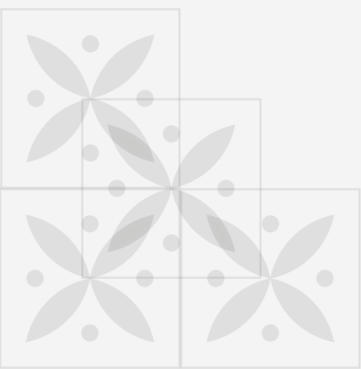


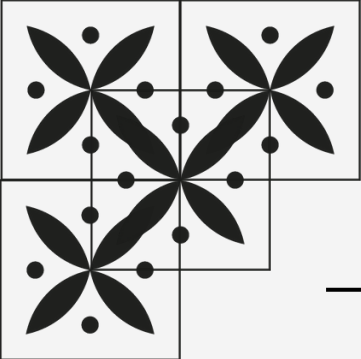


P O S T R E S

M E N U

Calabaza enmielada gelee, biscocho de chocolate y helado de coco	\$4.25
Buñuelo con mouse de cajeta	\$4.25
Cheese cake de Guayaba y piñon	\$5.50
Pan de elote	\$4.25
Chocolate en texturas (Mousse, Biscocho, Ganache)	\$5.50





SUCULENTA

c a t e r i n g



ALQUILERES

Alquileres disponibles bajo petición

PRODUCCIÓN

Delivery/entrega de miembros del personal profesional
Bartenders certificados por TABC
(si está disponible)

OTROS CARGOS

Porcentaje de tarifa de servicio según el tipo de evento/ubicación

Honorarios de boda 21-23% de tarifa

Tarifa no nupcial del 15 al 21%

Delivery fee/Drop off

Propinas para los miembros de su personal

ESTILOS DE COMIDA

Buffet, Estación, Plateado, Estilo Familiar.

SERVICIO COMIDA ESPECIAL

Chef Privado

Tours (entre 5 a 10 platos y maridaje)

Vuelta a México-Vuelta a Italia-Vuelta a España

Tour de Grecia-Tour de Francia

Nos encanta personalizar su evento y tener siempre personal disponible. Las líneas y cotizaciones iniciales se preparan así, a menos que requiera otras especificaciones.



PARA MÁS INFORMACIÓN POR FAVOR CONTÁCTENOS AL
catering@suculentacocinamexicana.com

www.suculentacocinamexicana.com



INTERNATIONAL ENTREES MENU

SALADS

Caesar salad	\$ 4
Red Fruit Salad with Balsamic vinaigrette and palanqueta de cacahuete	\$ 5
Honey Mustard Salad, Spinach, Walnut, Green Apple, Goat Cheese	\$ 5

PASTA

Pasta with morels, white truffle oil and Parmigiano Reggiano cheese	\$ 6
Fettuccine with wood-fired beef ragoût, marrow on the embers, Parmesan Reggiano cheese and basil.	\$ 7
Mini short rib lasagna with pomodoro sauce and basil.	\$ 8
Mini lasagna with shrimp with garlic and peppers, in poblano sauce.	\$ 7



INTERNATIONAL ENTREES MENU

SOUPS

Roasted tomato soup with cenizo goat cheese	\$6
Gratin onion soup with Gruyere cheese and Parmigiano Reggiano	\$8
Clam chowder on rustic bread, smoked potato, mussel, bacon and cheese	\$11
Dry noodles in chicharron sauce	\$6

ENTRIES

Crispy cottage cheese taco with fresh tuna ceviche	\$6
Tuna tartare toast with chipotle mayonnaise and avocado sauce.	\$6
Crab & shrimp croquet, mole coloradito with romeritos and fresh salad with oregano.	\$8
Mini beef tongue tamale with black chichilo sauce. cream, mature cotija cheese, red onion.	\$8
Mini Huarache of pastor, blue corn, raw green sauce, cheese and cream.	\$7
Green octopus ceviche, avocado, cilantro, olive oil and apple	\$9

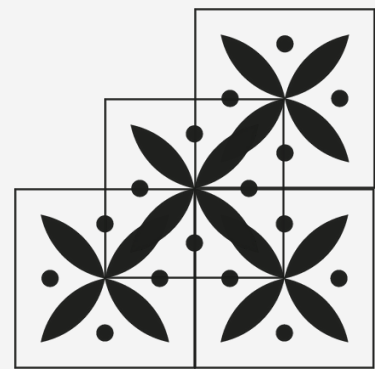
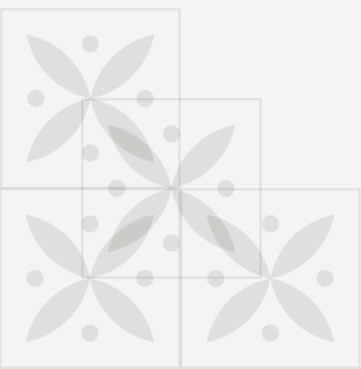


MEXICAN PLATES

MENU



Chicken breast with plantain mole and ancho chili, and mashed sweet potato with guava.	\$17
Short rib in its juice, cincho cheese, green mole, mashed plantain.	\$35
Chillied pork loin with esquites puree and roasted sweet pear.	\$19
Baby back ribs with tamarind and chipotle honey, roasted potatoes in yellow lemon, pepper and rosemary.	\$21
Pork loin, in tropical hibiscus, pineapple and chili sauce, with cold lentil and plantain salad.	\$18
Fish fillet with esquites, epazote, pumpkin flower, fresh cheese and habanero mayonnaise.	\$23
Beef fillet in red mole, broccolini with black garlic and macha sauce.	\$33
Chile Nogada. (Subject to season)	\$19
Chicharrón lasagna in green sauce, chipotle chili, fresh cheese.	\$16





INTERNATIONAL PLATES MENU



PROTEINS

Chicken stuffed with cheese in mushroom sauce	\$17
Chicken wrapped in bacon and stuffed with gravy sauce	\$17
Chicken picatta in chipotle cream sauce	\$17
Beef schnitzels in 3 pepper	\$25
Beef schnitzels in gravy	\$25
Pork in tamarind and chipotle sauce.	\$18

CARBOHYDRATES

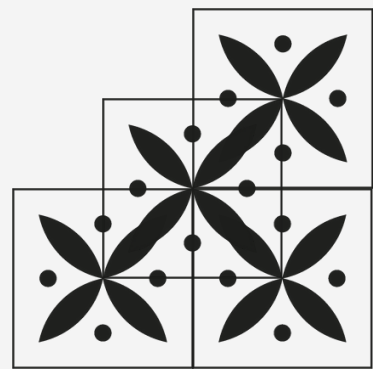
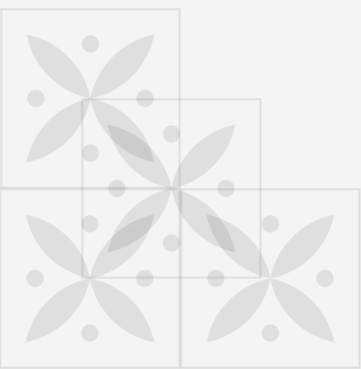
Fusilli, Linguine, Fettuccine in 4 cheese sauce	\$15
Alfredo, Funghi, Bolognesa, Pomodoro, Arrabiata.	
Risotto in shitake mushroom sauce	\$18
Shrimp lasagna in bechamel sauce.	\$18
Lasagna Bolognese.	\$16

SALADS

Red fruit salad with walnuts and balsamic vinaigrette.	\$4.25
Spinach Salad with Apple, walnut, goat cheese and honey mustard dressing.	\$4.25

VEGETABLES

Asparagus with garlic	\$3.75
Butter broccoli	\$3.25
Roasted peppers	\$3.25

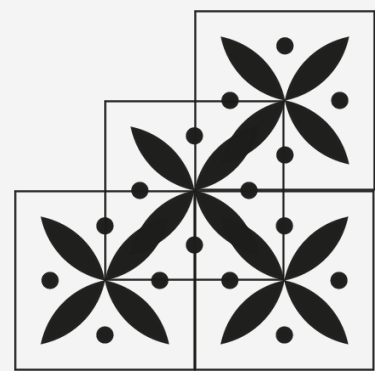
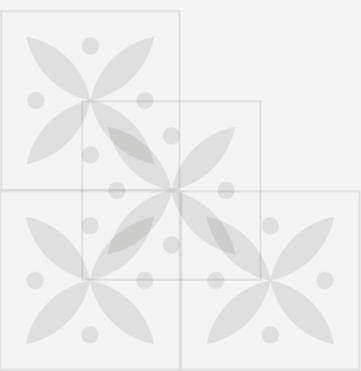




DESSERTS

MENU

Honeyed pumpkin gelee, chocolate sponge cake and coconut ice cream	\$ 4.25
Buñuelo with mouse de cajeta	\$ 4.25
Cheese cake Guava and pine nut	\$ 5.50
Corn bread	\$ 4.25
Chocolate in textures (Mousse, Bread, Ganache)	\$ 5.50





SUCULENTA
c a t e r i n g

SALMON OPTIONS

MENU

Lemon-Pepper Salmon 6oz

Grill Salmon, lemon pepper,
asparagus, mashed potato.

\$18.25

Picatta Salmon 6 oz

Grilled salmon, butter sauce, lemon
and caper, Alfredo pasta and
asparagus

\$18.25

\$18.25

Cranberry Salmon 6oz

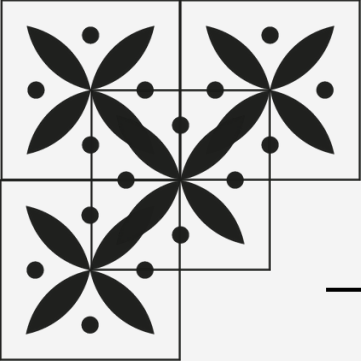
Grilled salmon, cranberry & chipotle
sauce, salad, sweet potato puree.

\$18.25

Green Mole Salmon 6oz

Grilled salmon, green mole sauce,
sweet plantain puree.

\$18.25



SUCULENTA
c a t e r i n g



RENTAILS

Rentals available upon request

LABOR

Professional Staff Members Delivery/Drop off
TABC Certified Bartenders
(if available)

OTHER FEES

Service Fee porcentaje depending on event type/Location

Wedding fees 21-23% fee

Non-wedding 15-21% fee

Delivery fee/Drop off

Gratuities for your staff members

MEAL STYLES

Buffet, Station, Plated, Family Style.

SERVICE MEAL SPECIAL

Chef Private

Tours (between 5 to 10 course & pairing)

Tour of Mexico-Tour of Italy-Tour of Spain-

Tour of Grece-Tour of France

We love to personalize your event and always have staff available. Lines, initial quotes are prepared like this, unless you require other specifications.



FOR MORE INFORMATION PLEASE CONTACT US AT
catering@suculentacocinamexicana.com

www.suculentacocinamexicana.com



INTERNATIONAL BUFFETE MENU



PROTEINAS

Pollo relleno de queso en salsa de champiñones
Pollo envuelto en tocino y relleno en salsa gravy
Pollo picatta en salsa de crema y chipotle
Escalopes de res a las 3 pimienta
Escalopes de res en gravy
Pork en salsa de Tamarindo y chipotle.
Lasaña de camaron en salsa bechamel.
Lasaña boloñesa.

CARBOHIDRATOS

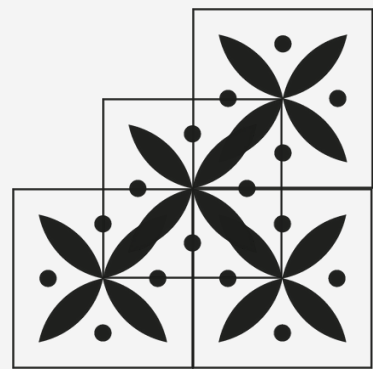
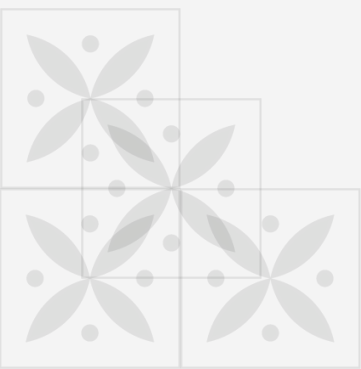
Fusilli en salsa de queso.
Risotto en salsa de hongo shitake
Pure de papa al parmesano
Pure de sweet potatoe (camote)
Pure de platano maduro con queso

ENSALADAS

Ensalada de Frutos rojos con nuez y vinagreta balsamica.
Ensalada de Espinaca con Manzana, nuez, queso cabra y Aderezo de miel y mostaza.

VEGETALES

Esparragos al ajo
Brocolini ala mantequilla
Pimientos rostizados



BUFFETE MEXICANO

M E N U



Frijoles charros
Frijoles refritos
Frijoles negros
Arroz rojo
Arroz verde
Arroz Negro

Enchiladas rojas
Enchiladas verdes
Enchiladas suizas

Costilla cerdo salsa pasilla
Costilla cerdo salsa mulata
Costilla cerdo mole verde
Cerdo mole mancha manteles
Cerdo mole coloradito
Asado de puerco
Adobada
Chicharron en salsa verde
Chicharron prensado en salsa roja
Cochinitw Pibil
Pozole
Papas con chorizo rojo o verde

Pollo con mole oaxaca
Tinga de pollo
Pollo con rajas poblanas
Pollo al chipotle
Fajita de pollo

Discada de res
Desherbrada de res
Fajita de res
Lengua en salsa verde
Lengua a la veracruzana
Puntas de res a la mexicana
Alambre de res

Pescado a la veracruzana
Pescado en salsa de espinacas y
tocino
Camaron a la diablo, mojo de
ajo, ajillo.
Camarones gratinados

Menudo
Birria
Chiles Nogada (Temporada)

Tamales mini de frijol negro
Tamales mini de lengua de res
Tamales mini asado de puerco
Tamales mini pollo con rajas

Nopales en salsa roja o verde
Champiñones al pastor
Calabacitas en mole verde
Panela asada en salsa martajada

