



Paquetes Navideños en Fonda

Costo Base del Menú

\$350 por persona (IVA incluido)

SERVICIO: 15% adicional sobre el total consumido.

A partir de 20 personas

1 botella nacional de cortesía, a elegir entre:

- RON
- WHISKY
- BRANDY
- TEQUILA
- MEZCAL

A partir de 30 personas

- 5 CANCIONES DE CORTESÍA CON EL GRUPO DE LA CASA

A partir de 40 personas

ELECCIÓN DE UNA CORTESÍA ADICIONAL:

- ENTRADA EXTRA
-
- POSTRE DE CORTESÍA PARA TODO EL GRUPO

A partir de 50 personas

Incluye todos los beneficios anteriores, más:

- DJ O KARAOKE POR 4 HORAS, AGREGANDO ÚNICAMENTE \$100 POR PERSONA

SHOW ESPECIAL DRAGVESTI • Costo: \$10,000 pesos. Duración: 50/60 minutos.

Espectáculo con dragvestis interpretando diferentes artistas y conducidos por **La Lore**. Incluye:

- 2 TRANSFORMISTAS PROFESIONALES
- SHOW MUSICAL CON INTERACCIÓN EN VIVO CON "LA LORE"
- DJ DURANTE TODO EL ESPECTÁCULO

Ideal para grupos a partir de 40 personas (dependiendo de la disponibilidad del día) o eventos temáticos.

Puede contratarse junto con cualquier paquete de banquete o menú especial.



DJ / Karaoke

DJ con setlist de su agrado y/o Karaoke por 4 horas por \$5,000

Condiciones generales

- Los beneficios son acumulativos según el número de asistentes confirmados.
- Los precios pueden variar según el menú seleccionado y la fecha del evento.
- Se requiere un anticipo del 50% para confirmar la reserva.
- El número final de personas deberá confirmarse con 3 días de anticipación.
- En caso de reducción del número de comensales, se cobrará el mínimo confirmado.
- El 15% de servicio se aplica sobre el total final del consumo de alimentos y bebidas.

CHEF **LEOBARDO LARA**



lafondadelreuerdo.com.mx

MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o®
POR BARDOLARA

DESAYUNO PAQUETES

(Mínimo 10 comensales)

- Picadita, pan con mantequilla y mermelada de la casa
- Café americano y/o de olla
- Huevos al gusto (con jamón, tocino, tirados, rancheros, divorciados)
- Jugo y fruta

\$185 + servicio

- Picadita, pan con mantequilla y mermelada de la casa
- Café americano y/o de olla
- Chilaquiles verdes con pollo o chilaquiles rojos con pollo
- Jugo y fruta

\$260 + servicio

(Paquete para máximo 20 comensales)

- Picadita, pan con mantequilla y mermelada de la casa
- Café americano y/o de olla
- Huevos jarochos (tortilla enrollada con huevo, bañada en salsa de frijol, con longaniza, queso, crema y cebolla)
- Jugo y fruta

\$250 + servicio

- Picadita, pan con mantequilla y mermelada de la casa
- Café americano y/o de olla
- Petrolera o tlacoyo (a elegir pollo o longaniza)
- Jugo y fruta

\$250 + servicio

- Picadita, pan con mantequilla y mermelada de la casa
- Café americano y/o de olla
- Enchiladas verdes, rojas o mole
- Jugo y fruta

\$255 + servicio

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva de \$150 pesos por persona.
- El menu elegido será para todos los comensales.
- El servicio (propina) corresponde al 15%.

MENÚ PARA
EVENTOS
FONDA
DEL
RECUERDO



CHEF LEOBARDOLARA



lafondadelrecuerdo.com.mx

MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o[®]
POR BARDOLARA

Menú Paquete 1

ENTRADA

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN DE PUERCO AL CENTRO

o

PANUCHITO YUCATECO

Con cochinita pibil y cebolla morada.

o

EMPANADA DE QUESO OAXACA

Servida con lechuga, queso y crema.

PLATO FUERTE

ARRACHERA

Servida sobre nopal asado, guacamole, cebollita cambray y frijoles refritos.

SUPREMA DE POLLO (PECHUGA)

En mole poblano o mole verde o mole jarocho.

Servida con arroz blanco o papa al romero.

BEBIDAS

- Bacardí Blanco
- JB Whiskey
- Vodka Absolut
- Tequila Tradicional
- Brandy Azteca de Oro
- Toritos Surtidos (coco, guanábana, mamey, cacahuete, piña)
- Agua de Sabor
- Refrescos

\$750 pesos + 15 % de servicio

Bebidas por 4 horas

Hora extra \$150 pesos

Mínimo 25 personas

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva del 50%.
- El menú elegido será para todos los comensales.
- Si la reservación es para mínimo 25 personas, se incluye postre (flan o arroz con leche).
- El servicio (propina) corresponde al 15%.



MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o[®]
POR BARDOLARA

Menú Paquete 2

ENTRADA

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN DE PUERCO AL CENTRO

o

PANUCHITO YUCATECO

Con cochinita pibil y cebolla morada.

o

EMPANADA DE QUESO OAXACA

Servida con lechuga, queso y crema.

SOPAS

SOPA TARASCA

Juliana de tortilla, queso panela, crema y aguacate.

SOPA MILPERA

Champiñones, flor de calabaza, rajas poblanas, granos de elote y toque de epazote.

CREMA LIGERA DE CHILE POBLANO

Con virutas de tortilla.

PLATO FUERTE

ARRACHERA

Servida sobre nopal asado, guacamole, cebollita cambray y frijoles refritos.

SUPREMA DE POLLO (PECHUGA)

En mole poblano o mole verde o mole jarocho.

Servida con arroz blanco o papa al romero.

BEBIDAS

- Mezcal: Espadín, Tobala, Espejo Humeante
- Vodka: Smirnoff
- Whisky: JB
- Tequila: Tradicional, Centenario Reposado
- Ron: Bacardí Blanco, Solero
- Brandy: Torres 10
- Vino de mesa: Santo Tomás blanco
- Cervezas: Corona, Tecate, Indio
- Toritos: Coco, Piña, Cacahuat, Copiño, Guanábana, Maracuyá, Mamey
- Refrescos varios

\$850 pesos + 15 % de servicio

Bebidas por 4 horas

Hora extra \$205 pesos

Mínimo 20 personas

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva del 50%.
- El menu elegido será para todos los comensales.
- Si la reservación es para mínimo 25 personas, se incluye postre (flan o arroz con leche).
- El servicio (propina) corresponde al 15%.



MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o[®]
POR BARDOLARA

Menú Paquete 3

ENTRADA

GUACAMOLE Y CHICHARRÓN DE PUERCO AL CENTRO

o

PANUCHITO YUCATECO

Con cochinita pibil y cebolla morada.

o

EMPANADA DE QUESO OAXACA

Servida con lechuga, queso y crema.

SOPAS

SOPA TARASCA

Juliana de tortilla, queso panela, crema y aguacate.

SOPA MILPERA

Champiñones, flor de calabaza, rajas poblanas, granos de elote y toque de epazote.

CREMA LIGERA DE CHILE POBLANO

Con virutas de tortilla.

PLATO FUERTE

ARRACHERA

Servida sobre nopal asado, guacamole, cebollita cambray y frijoles refritos.

SUPREMA DE POLLO (PECHUGA)

En mole poblano o mole verde o mole jarocho.

Servida con arroz blanco o papa al romero.

BEBIDAS VIP

- Mezcal: Espejo Humeante, Tepeztate Cuixe, Ensamble
- Vodka: Stolichnaya, Absolut Azul
- Whiskey: Chivas Regal 12, Buchanan's 12
- Tequila: 1800, Don Julio Reposado, Dobel, Herradura Reposado
- Ron: Havana 7 años, Matusalem Clásico, Appleton Estate
- Brandy: Torres 10, Torres 15 años
- Vino de mesa: Casa Madero tinto y blanco
- Cervezas: Corona, Tecate, Indio, Victoria
- Toritos: Coco, Piña, Cacahuete, Copiño, Guanábana, Maracuyá, Mamey
- Refrescos varios, Agua embotellada

\$1,200 pesos + 15 % de servicio

Bebidas por 4 horas

Hora extra \$270 pesos

Mínimo 20 personas

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva del 50%.
- El menú elegido será para todos los comensales.
- Si la reservación es para mínimo 25 personas, se incluye postre (flan o arroz con leche).
- El servicio (propina) corresponde al 15%.



ME NU

PAQUETES DE BEBIDAS

fonda *del*
r e c u e r d o[®]
POR BARDOLARA

Barra 1 (Básico)

- VINOS DE MESA: *Tinto y blanco.*
- CERVEZAS: *Corona, Tecate, Indio, Victoria.*
- TORITOS: *Coco, Piña, Cacahuate, Copiño, Guanábana, Mamey.*
- REFRESCOS: *Varios, Agua embotellada.*

Costo por persona: \$330

Por 4 horas

Barra 2 (Premium)

- MEZCAL: *Espadín, Espejo Humeante.*
- VODKA: *Smirnoff, Absolut Azul.*
- WHISKEY: *JB, Etiqueta Roja.*
- TEQUILA: *Tradicional, Centenario Reposado y Plata.*
- RON: *Bacardí Blanco, Solera, Appleton Special.*
- BRANDY: *Torres 10.*
- VINOS DE MESA: *Santo Tomás (blanco).*
- CERVEZAS: *Corona, Tecate, Indio.*
- TORITOS: *Coco, Piña, Cacahuate, Copiño, Guanábana, Mamey.*
- REFRESCOS

Costo por persona: \$450

Por 4 horas

Barra 3 (VIP)

- MEZCAL: *Espejo Humeante, Espadín, Tobalá.*
- VODKA: *Stolichnaya, Absolut Azul.*
- WHISKY: *Buchanan's 12, Etiqueta Negra.*
- TEQUILA: *Dobel, Herradura Reposado.*
- RON: *Havana 7 años, Matusalem Clásico, Appleton Estate.*
- BRANDY: *Torres 10 y Torres 15 años.*
- GINEBRA: *Tanqueray, Beefeater.*
- ANÍS: *Chinchón dulce.*
- VINOS DE MESA: *Santo Tomás (Tinto y blanco).*
- CERVEZAS: *Corona, Tecate, Indio.*
- TORITOS: *Coco, Piña, Cacahuate, Copiño, Guanábana, Mamey.*
- REFRESCOS: *Varios, Agua embotellada.*

Costo por persona: \$650

Por 4 horas

Condiciones comerciales

- Mínimo 20 personas
- Solicitar con 3 días de anticipación a la fecha de su evento.
- Se requiere anticipo del 50%.
- Las horas que elija serán a partir del horario en que se contrate la reservación.
- El paquete que elija será para todas las personas de su reservación.



PAQUETES
BEBIDAS
FONDA
DEL
RECUERDO

Menú 1

- PANUCHITO YUCATECO
Con cochinita pibil y cebolla morada.
 - PIERNA, MUSLO o PECHUGA
En mole verde, poblano o jarocho, servido con arroz blanco.
- \$350 + servicio**

Menú 2

- EMPANADA DE QUESO OAXACA
Servida con lechuga, queso y crema.
 - ARRACHERA A LA PARRILLA
Servida sobre nopal asado, guacamole, cebollitas cambray y frijoles refritos.
- \$440 + servicio**

Menú 3

- SOPA TARASCA
Juliana de tortilla, queso panela, aguacate, crema y chile pasilla.
 - LOMO DE CERDO
En salsa de ciruela, con un toque de pasilla o salsa poblana.
Se sirve con papas y rajas poblanas.
- \$350 + servicio**

Menú 4

- SOPA MILPERA
Champiñones, flor de calabaza, rajas poblanas, granos de elote y toque de epazote.
 - PIERNA, MUSLO O PECHUGA
En mole verde, poblano o jarocho. Servido con arroz blanco.
- \$380 + servicio**

Menú 5

- SOPA TARASCA
Juliana de tortilla, queso panela, aguacate, crema y chile pasilla.
 - CAMARONES AL COCO
Envueltos en coco rallado, montados en salsa de mango con chile de árbol.
- \$480 + servicio**

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva de \$150 pesos por persona.
- El menú elegido será para todos los comensales.
- Si la reservación es para mínimo 25 personas, se incluye postre (flan o arroz con leche).
- El servicio (propina) corresponde al 15%.



MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o[®]
POR BARDOLARA

MENÚ PARA
EVENTOS
FONDA
DEL
RECUERDO

Menú 6

- SOPA TARASCA
Juliana de tortilla, queso panela, aguacate, crema y chile pasilla.
 - ARRACHERA A LA PARRILLA
Servida sobre nopal asado, guacamole, cebollitas cambray y frijoles refritos.
- \$450 + servicio**

Menú 7

- EMPANADA DE QUESO OAXACA
Servida con lechuga, queso y crema.
 - CHILE HUASTECA
Chile poblano relleno de frijoles, plátano macho y queso panela. Salseado en caldillo rojo y servido con arroz blanco.
- \$350 + servicio**

Menú 8

- EMPANADA DE QUESO OAXACA
Servida con lechuga, queso y crema.
 - CORTE DE HUACHINANGO EN SALSA VERACRUZ
Jitomate guaje, morrón rojo y verde, cebolla, aceitunas y alcaparras. Se sirve con arroz blanco y ruedas de plátano frito.
- \$475 + servicio**

Menú 9

- CREMA LIGERA DE CHILE POBLANO
Con viruta de tortilla.
 - FILETE ARRIERO
Filete de res bañado en salsa de flor de calabaza y rajas o salsa poblana y juliana de tortilla. Se acompaña con papa al romero.
- \$450 + servicio**

Menú 10

- EMPANADA DE QUESO OAXACA.
Servida con lechuga, queso y crema.
 - COSTILLITAS DE CERDO
En mole verde, mole poblano, mole jarocho o pipián rojo. Se sirven con arroz blanco.
- \$350 + servicio**

Condiciones comerciales

- En algunos paquetes se requieren mínimo 15 personas.
- Los precios indicados son por persona. Anticipo para reserva de \$150 pesos por persona.
- El menú elegido será para todos los comensales.
- Si la reservación es para mínimo 25 personas, se incluye postre (flan o arroz con leche).
- El servicio (propina) corresponde al 15%.



MENÚ

MENÚ PARA EVENTOS

fonda *del*
r e c u e r d o®
POR BARDOLARA



Arma tu Menú (Mínimo 10 personas. Mínimo 2 tiempos).

ENTRADAS

\$75

FLOR DE CALABAZA CAPEADA

rellena de queso panela con mole jarocho.

TRADICIONAL PANUCHITO YUCATECO

con cochinita pibil y cebolla morada.

TOSTADA DE CEVICHE

EMPANADA DE QUESO

con lechuga, queso y crema.

SOPAS

\$90

CALDO DE CAMARÓN

con verduras y camarón pacotilla.

SOPA TARASCA

juliana de tortilla, queso panela y aguacate

CREMA LIGERA DE CHILE POBLANO

con viruta de tortilla.

SOPA MILPERA

champiñones, flor de calabaza, rajas poblanas, granos de elote y toque de epazote.

POLLO

\$300

PECHUGA O MUSLO Y PIERNA EN

MOLE VERDE, POBLANO o JAROCHO

Se sirve con arroz blanco.

MILANESA DE POLLO

con ensalada mixta y papas a la francesa.

CERDO

\$300

COSTILLITAS DE CERDO

en mole jarocho, poblano o verde.

LOMO DE CERDO

en salsa de ciruela, con un toque de chipotle o en salsa poblana.

RES

\$370

FILETE ARRIERO

medallón de filete de res bañado en salsa de flor de calabaza y rajas o salsa poblana y juliana de tortilla, acompañado con papa al romero.

ARRACHERA

servida sobre nopal asado, guacamole, cebollitas cambray y frijoles refritos.

PESCADO

\$400

CORTE DE HUACHINANGO EN Salsa VERACRUZ

se sirve con arroz blanco.

CORTE DE HUACHINANGO

bañado en salsa de adobo veracruzano, elaborado a base de plátano macho, chile ancho y piloncillo.

ESPECIALES

\$390

CAMARONES AL COCO (180 grs)

envueltos en coco rallado, montados en salsa de mango con chile de árbol. Se acompañan con arroz tipo paella.

VEGETARIANO

\$300

CHILE HUASTECA

chile poblano relleno de frijoles, plátano macho y queso panela salseado en caldillo rojo. Servido con arroz blanco.

POSTRES

\$75

- Flan napolitano
- Pan de elote. Bañado con cajeta
- Delicia de guayaba
- Gaznate con crema de higo cristalizado

MOLE VERDE: Cocinado con todo el huerto verde mexicano, sin faltar la pepita de calabaza como elemento principal

MOLE JAROCHO: Hecho con frescas manzanas, plátano macho, guayaba, pera y melocotón

MOLE POBLANO: Elaborado en nuestra cocina con más de 28 ingredientes incluido el chocolate de molino

PIPIAN ROJO: Pepita de chile ancho, pasilla y mulato, molida con comino, clavo, ajonjolí y semilla tostada de 3 chiles

Elegir una opción de cada tiempo como lo desee.
El menú que elija será para todas las personas de su reservación.

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

*A los precios se les agregará el 15% de Servicio