

SUD 777

BLVRD DE LA LUZ 777 / JARDINES DEL PEDREGAL



SUD777MX

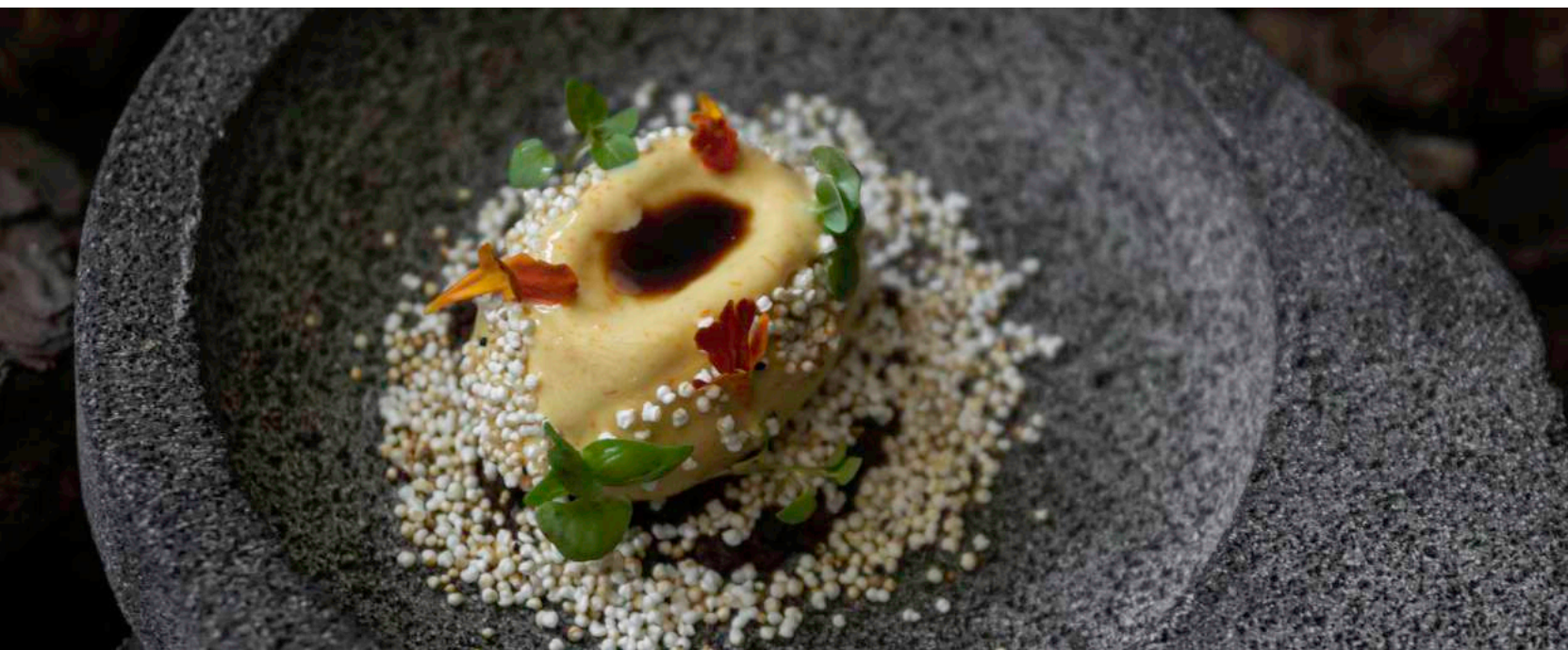


SUD 777 PEDREGAL



SUD 777

Ubicado en el corazón del Pedregal, Sud 777 es un restaurante que honra la tradición de una zona diseñada por destacados urbanistas y arquitectos. Desde su apertura en 2008, ha sido parteaguas en la oferta gastronómica del sur de la Ciudad de México por la propuesta culinaria del chef Edgar Núñez quien se ha posicionado mundialmente por su prodigiosa técnica y su cocina vegetal mexicana. Ha obtenido una posición en la lista Latin America's 50 Best Restaurants por cinco años consecutivos.





CHEF EDGAR NÚÑEZ

Desde temprana edad, el chef Edgar Núñez desarrolló un gusto por los vegetales por herencia de su madre; desde entonces ha vuelto esa inclinación culinaria un eje rector de su propuesta gastronómica, a la que él llama cocina vegetal mexicana. A la par, es un cocinero que busca explorar la infinidad de posibilidades que ofrece un buen producto, desde el que obtiene en el huerto de su restaurante y las chinampas de Xochimilco hasta los pescados y mariscos provenientes de otras regiones mexicanas.



DESAYUNOS

Lunes a Domingo de 08:00 a 12:00

EN TERRAZA PRIVADA

Cupo máximo 24 personas

EN SALÓN PRIVADO

Cupo máximo 16 personas

Costo de renta de espacio por 4 horas: \$5,000 pesos, mismos que van directo a consumo. Más el 15% de servicio.

MENÚ A ELEGIR

MENÚ 1

Jugo
Fruta
Huevo con machaca ó Huevos divorciados con chilaquiles
Café americano.

\$325.00 por persona

MENÚ 2

Jugo
Fruta
Enchiladas veracruzanas
ó Bagel de salmón ahumado
Café americano.

\$365.00 por persona

MENÚ 3

Jugo
Fruta
Chilaquiles con arrachera u Omelette de la Milpa, flor de calabaza, esqites y salsa de serrano
Café americano.

\$335.00 por persona



COMIDA / CENA

Comida Lunes a Domingo de 13:00 a 18:00 / Cena Lunes a Sábado de 19:00 a 23:00

EN TERRAZA PRIVADA

Cupo máximo 24 personas

EN SALÓN PRIVADO

Cupo máximo 16 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 A ELEGIR

\$1,200 por persona

ENTRANTES

Espárragos en salsa blanca de queso Cotija.

Pulpo en costra de cenizas del mayab,
pimiento del piquillo y mayo de Xcatic.

Burrata casera en salsa verde.

PLATO FUERTE

Kampachi ahumado en hueso de aceituna, hoja santa y
salsa de chiles.

Trucha, bock choy al vapor, eneldo y jugo de coliflor.

Caña de res en salsa de chirivía, hongo cremini.

Lechón en nuestra versión de frijol con puerco.

Arroz meloso a la mexicana.

LÍQUIDO Y VERDE

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

Sopa de chicharrón con chile güero y nopales.

Betabeles rostizados, café y coles de Bruselas.

POSTRE

Sorbete de fruta de temporada.

Pastel de chocolate y frutos rojos.

Precio por persona, no incluye bebidas.



CÓCTEL

Lunes a Sábado de 18:00 a 12:00

EN SALÓN PRIVADO

Cupo máximo 30 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 A ELEGIR

Tacos de Rib Eye (8pzas)	\$220.00	Crunch Roll (rollo c/10p)	\$130.00
Croquetas de jamón (6pzas)	\$180.00	Yakitori Res (pieza)	\$35.00
Papas trufadas (platón)	\$135.00	Yakitori Pollo (pieza)	\$25.00
Mini hamburguesas (3pzas)	\$220.00	Kushiage Queso (pieza)	\$30.00
Tostadas de ceviche (3pzas)	\$110.00	Kushiage Camarón (pieza)	\$35.00

BARRA LIBRE

(Aplica únicamente 4 horas) Incluye mezcladores (excepto energizantes)

COSTO POR PERSONA

\$550.00

Vodka Stolichnaya
Whisky Etiqueta Roja
Tequila Tradicional
Ron Matusalem Platino

COSTO POR PERSONA

\$850.00

Stolichnaya
Etiqueta Negra
Maestro Dobel Diamante
Matusalem Gran Reserva 15

COSTO POR PERSONA

\$700.00

Vodka Stolichnaya
Whisky Etiqueta Negra
Maestro Tequilero Reposado
Ron Matusalem Clásico



CÓCTEL

Lunes a Sábado de 18:00pm a 1:30am

MEDIO LOUNGE

\$75,000 pesos + 15% de servicio
Hasta 75 personas

LOUNGE COMPLETO

\$150,000 pesos + 15% de servicio
Hasta 150 personas

Servicio por 4 horas. Incluye:

BARRA LIBRE

(por 4 horas) Incluye mezcladores (excepto energizantes)

Vodka Stolichnaya
Whisky Etiqueta Roja
Tequila Tradicional
Ron Matusalem Platino

8 CANAPÉS POR PERSONA

Tostadas de ceviche verde
Croquetas de jamón serrano
Tacos rib eye
Mini hamburguesas
Yakitori de res
Yakitori de pollo
Crunch roll
Kushiage de queso



SUD 111
POLÍTICAS DE EVENTOS

1. PERMANENCIA: 4 horas.

Nuestros horarios de servicio.

Desayunos de 8 horas a 12 horas.

Comidas de 14.00 horas a 18.00 horas

Cenas de 20.00 horas a 00.00 horas

Lounge: eventos por un periodo de 4 horas. Horario de cierre del lounge 02.00 a.m.

2. PAGO DE ANTICIPOS: Para que su evento quede confirmado requerimos de un 50% de anticipo sobre el costo total de la cotización. Aceptamos las siguientes formas de pago: efectivo, tarjetas bancarias, depósito o transferencia. **Por políticas de seguridad a nuestros clientes, no realizamos cargos a tarjeta vía telefónica. La liquidación de la cuenta se hará en una sola exhibición al final del evento.**

A) TRANSFERENCIA O DEPÓSITO BANCARIO

Cuenta en pesos mexicanos:

ESPECIALIDADES 777 SAPI de CV.

BANCO: **BANCA MIFEL SA**

CUENTA: **150001706**

CLABE: **0421 8000 1500 0170 69**

CUENTA EN DÓLARES:

BENEFICIARY BANK : **JP MORGAN CHASE**

SWIFT: **CHASUS33**

BANK ADDRESS: **One Chase Manhattan Plaza NY NY 10005**

CIUDAD O PAIS: **Estados Unidos**

BENEFICIARY: **BANCA MIFEL SA**

BENEFICIARY ACCOUNT: **0011614120**

FFC o Details Any Additional Wire Transfer Information:

00150001706 Especialidades 777 SAPI de CV

CUENTA EN EUROS:

BENEFICIARIO: **BANCA MIFEL SA**

BANCO BENEFICIARIO: **JP MORGAN CHASE BANK NA**

CUENTA = IBAN: **GB42CHAS60924241000906**

SWIFT: **CHASGB2L**

BANCO INTERMEDIARIO: **No hay banco intermediario**

Concepto / FFC : **00150001706 Especialidades 777 SAPI de CV**

Enviar comprobante de pago a los correos:

pr@sud777.com.mx

eventos@sud777.com.mx

B) PAGO EN EFECTIVO O CON TARJETAS BANCARIAS DIRECTO EN EL RESTAURANTE:

Acudir al área de caja para efectuar el pago en un horario de 10:00 hrs a 20:00 hrs. Con la cotización a la mano.

C) COBROS A DISTANCIA

Contamos con una plataforma en línea llamada Stripe la cual permite hacer cargos sin necesidad de presentar la tarjeta, ésta opción genera una comisión del 3% sobre el monto a pagar. Indispensable llenar, autorizar y enviar formato escaneado al correo pr@sud777.com.mx y eventos@sud.com.mx

3. SERVICIO: 15% por concepto de servicio sobre el consumo, **rubro no facturable. En casos de extrema necesidad la emisión de la factura incluyendo el servicio generará el 16% de IVA correspondiente.**

4. CANCELACIONES: En caso de cancelación, se hará el reembolso con la penalización correspondiente; únicamente a la misma cuenta y forma de pago del anticipo.

Penalización

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 hay reembolso.**

5. IMPREVISTOS: En la eventualidad de no presentarse la totalidad de sus invitados, la empresa cobrará como mínimo el 100% del total contratado. **Por cuestiones de salud e higiene, no se sirven alimentos para llevar, nuestra comida no está diseñada para ser transportada.**

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 incrementar el número de invitados, quedará sujeto a la disponibilidad de espacio y deberá avisarnos con 24 horas de anticipación. **Para desayunos, comidas y cenas el máximo de personas que atendemos es de 16, y solamente en el salón privado.**

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 y faltante de equipo o mobiliario del sud777, correrán por cuenta del anfitrión del evento.

8. COBROS: bajo ninguna circunstancia el personal del sud777 hará cobros individuales a sus invitados, el personal 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.

10. 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 Sud777.

12. DESCORCHE: El costo por servicio de **descorche es de \$450 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. Podemos realizar facturas por el anticipo y posteriormente por el finiquito del evento, le sugerimos entregar datos de facturación junto con un teléfono donde podamos localizarle.

14. HORARIOS DE SERVICIO:

Restaurante: Lunes y martes de 8:00 am a 23:00, Miércoles a Sábado de 8:00 am a 00:00 hrs.

Domingos de 9:00 a 17:30 hrs.

Lounge: Martes a Miércoles de 18:00 a 01:00 hrs. Jueves a Sábado de 18:00 a 03:00 hrs.

Kokeshi: Lunes y martes de 14:00 a 22:00 hrs. Miércoles a Sábado de 14:00 a 00:00 hrs. Domingo de 14:00 a 17:30.

PRIVADO: Sobre reservación.

Eventos para grupos de empresas: por razones de operación, se prohíbe que personas ajenas al servicio permanezcan de pie dentro del restaurante.

SUD777