



SUD 777

BLVDR DE LA LUZ 777, JARDINES DEL PEDREGAL



SUD777MX



SUD 777 PEDREGAL



DESAYUNOS

LUNES A DOMINGO DE 08:00 A 12:00

En Terraza Privada

Cupo máximo 25 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
Huevo con machaca ó
Huevos divorciados con
chilaquiles
Café americano.

\$370.00 por persona

MENÚ 2

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

\$380.00 por persona

MENÚ 3

Jugo
Fruta
Enchiladas veracruzanas
o volován horneado,
salsa holandesa y huevo
pochado.
Café americano.

\$425.00 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 25 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 \$1,300 pesos por persona

Entrantes

Espárragos en salsa blanca de queso Cotija.

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

Líquido y verde

Verdolagas, nopales y pepino, queso fresco.

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

Platos fuertes

Pesca del día con coliflor.

Filete Wellington

Postres

Sorbete de fruta de temporada.

Piña, coco, maracuyá, semilla de eneldo.

Precio por persona, no incluye bebidas.



CÓCTEL

LUNES A SÁBADO DE 13:30 A 24:00

En Salón Privado / Terraza Privada

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.

CANAPÉS (8 por persona) \$600.00 por persona

- Tostadita de ceviche de día
- Calamares fritos
- Tostada de kampachi
- Aceitunas en vinagreta
- Pizarra de quesos mexicanos
- Croquetas de jamón serrano
- Tacos de camarón
- Sando de pan brioche, carne de res y mayonesa de wasabi

BARRA LIBRE (Aplica únicamente 4 horas)

Incluye mezcladores (excepto energizantes y jugos)

Costo por persona \$650.00

Vodka Stolichnaya

Whisky Etiqueta Roja

Tequila Tradicional

Ron Matusalem Platino

Costo por persona \$850.00

Vodka Stolichnaya

Whisky Etiqueta Negra

Maestro Tequilero Reposado

Ron Matusalem Clásico

Costo por persona \$950.00

Stolichnaya

Etiqueta Negra

Maestro Dobel Diamante

Matusalem Gran Reserva 15

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 precio total del menú elegido, aceptamos: efectivo, tarjetas bancarias, depósito o transferencia.
- 3. Servicio:** 15% por concepto de servicio sobre el consumo, rubro no facturable
- 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.
- 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 del lugar harán una inspección del estado físico del mobiliario y equipo. Cualquier desperfecto o faltante será obligación del anfitrión pagarlo.
- 8. Cobros:** bajo ninguna circunstancia el personal de la empresa 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.

POLÍTICAS DE EVENTOS

10. Extras: no aceptamos ninguna especie de publicidad o decoración extra a la que se tiene en el Restaurante; 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 \$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. Le sugerimos entregar datos de facturación junto con un teléfono donde podamos localizarle.

14. Horarios de servicio:

Restaurante: Lunes, martes y miércoles de 8:00 am a 23:00, jueves a sábado de 8:00 am a 24:00 hrs. Domingos de 9:00 a 17:30 hrs.

Privado: Sobre reservación

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

Estamos a sus órdenes para cualquier duda o aclaración. Es un placer servirle.

Tel. 5555684777

pr@sud777.com.mx