



“ HACEMOS DE TU FIESTA EL
ACONTECIMIENTO MAS
COMENTADO DEL AÑO ”

CONTAMOS CON MAS DE 20 AÑOS DE
EXPERIENCIA EN LA ORGANIZACIÓN DE
TODO TIPO DE EVENTOS SOCIALES

Paquete Taquiza o Parrillada

INCLUYE:

5 GUISADOS A ESCOGER ARROZ, SALSA, FRIJOLES, TORTILLAS,

- 5 HORAS DE SERVICIO
- ½ HORA DE RECEPCION
- ½ HORA DE SALIDA
- MESAS
- SILLAS TIFFANY
- MANTELERIA
- VAJILLA
- CRISTALERIA (VASOS)
- MESEROS
- REFRESCO (COCA, TEHUACAN, SQUIRT NORMAL)
- AGUA NATURAL, JAMAICA O TAMARINDO
- HIELO (SOLO BEBIDAS)
- CENTROS DE MESA
- CAFÉ (SOLO AZUCAR)
- PLATO DESECHABLE PARA PASTEL
- FOTO DEL FESTEJADO
- BATUCADA CON GLOBOS Y ANIMADORES.
- INVITACIÓN EN IMAGEN (JPG) FAGUZA DESIGNS
- COPA VINTAGE

Pregunta por el costo de este paquete dando
CLIC AQUÍ



Jardín de
Eventos
SantaCruz

Paquete Menú en Tres Tiempos

INCLUYE:

MENU A ESCOGER

- CREMA,PASTA, PLATO FUERTE Y GUARNICION,
- PAN SALADO,
- 5 HORAS DE SERVICIO
- ½ HORA DE RECEPCION
- ½ HORA DE SALIDA
- MESAS
- SILLAS TIFFANY
- MANTELERIA DESHILADO
- VAJILLA
- CRISTALERIA
- SERVILLETA DE TELA
- GALOPINA
- MESEROS
- REFRESCO (COCA, TEHUACAN,SQUIRTNORMAL)
- AGUA NATURAL, JAMAICA O TAMARINDO
- HIELO (SOLO BEBIDAS)
- CENTROS DE MESA
- CAFÉ (SOLO AZUCAR)
- PLATO DESECHABLE PARA PASTEL
- FOTO DEL FESTEJADO
- BATUCADA CON GLOBOS Y ANIMADORES
- INVITACIÓN EN IMAGEN (JPG) FAGUZA DESIGNS
- COPA VINTAGE

Pregunta por el costo de este paquete dando

CLIC AQUÍ



Jardín de
Eventos
SantaCruz

Paquete KIDS

MÍNIMO 10 NIÑOS,
INCLUYE:

- MENÚ INFANTIL: NUGGETS O PIZZA
- SPAGUETTI, PAPAS DE BOLSA, REFRESCO O AGUA.
- MOBILIARIO INFANTIL
- NANITA PARA EL CUIDADO Y ATENCIÓN DE LOS CHICOS
- ÁREA INFANTIL, MINI CANCHA DE FÚTBOL, JUEGO INTERIOR A DOS NIVELES, FUTBOLITO DE MESA Y JOKY, JUEGO EXTERIOR DE MADERA CON COLUMPIOS, RESBALADILLAS.
- COPA VINTAGE

Pregunta por el costo de este paquete dando
CLIC AQUÍ



Jardín de
Eventos
SantaCruz

Servicios Adicionales

- NINGUN PAQUETE INCLUYE VINO, MUSICA NI PASTEL.
 - NO SE COBRA DESCORCHE
 - MINIMO DE ADULTOS 80
 - LAS HORAS EXTRAS SE COTIZAN DE ACUERDO AL NUMERO DE INVITADOS.
 - EN CASO DE CELEBRAR LA MISA O CEREMONIA LE PONEMOS SIN COSTO EXTRA. ARCO CON FLORES MESA CON UN CENTRO DE MESA MANTEL Y DESHILADO LAS SILLAS DE LOS INVITADOS. TAMBIÉN LES PRESTAMOS UNAS SOMBRILLAS BLANCAS PARA QUE SUS INVITADOS ESTÉN MÁS CÓMODOS EN CASO DE SOL. INCLUYE MEDIA ADICIONAL DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN PARA LA CELEBRACIÓN. LOS GASTOS Y HONORARIO SON POR PARTE DEL CLIENTE.
 - ***En caso de bodas el mínimo a contratar son 100 adultos**
 - **Incluye arreglo principal y sillones y silla crossback**
- DERECHOS DE PISO, [Pregunta por el costo dando clic aquí](#)
COSTO POR ESTACIONAMIENTO. [Pregunta por el costo dando clic aquí](#). EL COCHE DEL ANFITRION ES GRATIS.



Jardín de
Eventos
SantaCruz



Atención a Clientes



Jardín de
Eventos
SantaCruz



[5537272533](tel:5537272533)

WWW.EVENTOSSANTACRUZ.COM.MX



[@JARDINEVENTOSSANTACRUZ](https://www.facebook.com/JARDINEVENTOSSANTACRUZ)

JARDINEVENTOSSANTACRUZ@GMAIL.COM

CRUZ DE MAYO NO 5
SANTA CRUZ DEL MONTE
NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO



Jardín de
Eventos
SantaCruz



Taquizas

Incluye:

- 5 Guisados a escoger
- Arroz
- Frijoles
- Tortillas
- Salsa

Guisados

- Pollo con mole verde
- Pollo con mole rojo
- Tinga de Pollo
- Tinga de Res
- Picadillo
- Pollo con Rajas
- Tinga de Res
- Picadillo
- Pollo con Rajas
- Bisteces en Chile pasilla
- Alambre
- Cochinita
- Sarape
- Pastor con Piña
- Rajas con Crema
- Nopales con Chorizo
- Papas con Longaniza
- Champiñones a la Mexicana
- Champiñones al Chipotle
- Calabacitas con Rajas
- Chicharrón en Salsa Verde
- Chicharrón en Salsa Roja
- Longaniza en Salsa verde

5537272533

WWW.EVENTOSSANTACRUZ.COM.MX

@JARDINEVENTOSSANTACRUZ

JARDINEVENTOSSANTACRUZ@GMAIL.COM

CRUZ DE MAYO NO 5

SANTA CRUZ DEL MONTE

NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO



Menú en 3 Tiempos *Opción 1*

Pastas

- Fetuchini a la crema rojo
- Fetuchini a la crema blanco
- Fetuchini napolitano
- Fetuchini carbonara
- Fetuchini a la crema poblana
- Codito con atún

Plato Principal

- Pechuga a la nuez
- Pechuga en Adobo
- Pechuga a la Poblana
- Pechuga a la crema de champiñones
- Crepas de Pollo en salsa poblana
- Crepas de Pollo en salsa de champiñones
- Pechuga en crema de chipotle
- Lomo a la ciruela
- Lomo a la nuez
- Lomo en adobo
- Lomo en salsa de champiñones
- Lomo a la poblana

Sopas y Cremas

- Champiñones
- Espárragos
- Poblana
- Verduras
- Cilantro
- Elote
- Almendra y Pollo
- Sopa
- Minestrone
- Sopa milpa

Guarniciones

- Ensalada de verduras a la mantequilla
- Ensalada hawaiana
- Ensalada de manzana
- Papas a la vinagreta
- Papas al horno
- Papas a la mantequilla
- Calabazas rellenas
- Coliflor en salsa de queso
- Brócoli y coliflor a la mantequilla
- Ensalada verde
- Ensalada Santa Cruz
- Ensalada arcoíris.

Menú en 3 Tiempos *Opción 2*

Cremas:

Crema de arándanos (clavel, betabel, arándanos),
 Crema de espinaca (sofrito de espinaca, cebolla, ajo, clavel)
 Crema de nuez (nuez tostada, clavel, canela)
 Crema de tomate rostizado (sofrito de jitomate, cebolla, ajo, pimienta, especias italianas, pimientos)
 Crema de zanahoria (sofrito de zanahoria, especias italianas, cebolla ajo)
 Crema de pasas (ciruela pasa, pasas, clavel, azúcar, nuez, canela)
 Crema de poblano (chile poblano, clavel, ajo, cebolla, crema)
 Crema de cilantro (cilantro fresco, ajo, cebolla, clavel, crema)
 Crema de almendra (almendras, papa, pollo, cebolla, ajo, crema, clavel, leche)

Pastas

Fettuccine, penne, rigate, fusilli, spaghetti
 Cremas para pastas:
 Crema de chipotle (crema, chipotle, ajo, cebolla, queso parmesano)
 Pesto (albahaca, crema, pimienta, perejil, clavel, queso parmesano)
 Crema de espinaca (sofrito de espinaca, especias italianas, ajo,
 Cebolla, crema, queso parmesano)
 Crema de pimientos (sofrito de pimientos, ajo, cebolla, especias italianas, carne molida, queso parmesano)
 Salsa napolitana (sofrito de jitomate con especias italianas y un toque ligero de crema)
 Crema carbonara (sofrito de ajo, cebolla, tocino y crema)
 Acompañado con perejil/ cebollín tocino, queso parmesano

Guarnición

Puré de papa (papa, clavel, huevo, queso philadelphia, pimienta, mantequilla)
 Ensalada de frutos (mix de 3 lechugas frescas, mezcla de frutos secos, nuez, arándanos, pasas, piña, almendra, manzana, cerezas, con un aderezo de cereza y naranja)
 Ensalada macedonia (mix de 3 lechugas frescas, elote, cubos de jamón, pimientos rostizados, tomate cherri, aderezo de mayonesa, mostaza y miel)
 Ensalada americana (mix de 3 lechugas frescas, cubos de jamón y queso rostizados, lluvia de tocino, aderezo de mango y naranja)
 Espárragos italianos (sofrito de espárragos, papa cambray, zanahoria baby, pimienta, especias italianas)
 Verduras a la mantequilla (coliflor, zanahoria, brócoli, calabaza en mantequilla con especias y pimientas)

Plato fuerte

Lomo
 Pechuga

Salsas y cremas

Salsa bbq (bbq, mix de salsa, chipotle)
 Salsa de mango habanero (sofrito de mango, habanero, ajo, cebolla, azúcar)
 Salsa de grosella (vino tinto, azúcar, fruto de grosella) salsa de naranja (jugo de naranja, naranja, azúcar)
 Crema granos de pimienta blanca (crema, clavel, pimienta blanca, fondo de res)
 Adobo 3 chiles (sofrito de 3 chiles, ajo, cebolla)
 Crema de calabaza (flor de calabaza, ajo, cebolla, crema, clavel)
 Salsa de tamarindo (pulpa de tamarindo, chile de árbol, azúcar)

Menú en 3 Tiempos Guarniciones

Elige un tipo de crema, un tipo de pasta, un plato fuerte con una guarnición.

- Papas al horno.
- Papa cambary con ajo y perejil.
- Ensalada Griega: trilogía de lechugas, pepino, aceituna negra, cebolla morada, panela, aderezo balsámico.
- Ensalada Crocante: trilogía de lechugas, col morada, espinaca, tiras de tortilla frita, semilla de girasol, aderezo de cilantro.
- Ensalada Campirana: trilogía de lechugas, espinaca, durazno, manzana, arándano, cacahuete, queso de cabra y aderezo italiano.
- Ensalada Verona: trilogía de lechugas, manzana, apio, arándano, nuez, arúgula y aderezo de yogurt.
- Ensalada César: trilogía de lechugas, crotones, queso parmesano y aderezo césar.
- Ensalada California: trilogía de lechugas, espinaca, fresa, blueberry, nuez, aderezo miel y mostaza.
- Ensalada Florencia: trilogía de lechugas, arándano, durazno, manzana, uva, nuez, aderezo miel y mostaza.



5537272533

WWW.EVENTOSSANTACRUZ.COM.MX

@JARDINEVENTOSSANTACRUZ

JARDINEVENTOSSANTACRUZ@GMAIL.COM

CRUZ DE MAYO NO 5

SANTA CRUZ DEL MONTE

NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO

Parrillada

Opciones:

- Alambre
- Pastor
- Bistec
- Filete
- Longaniza
- Campeche
- Gringas
- Volcanes
- Quesadillas
- Tacos Suizos

Incluye:

- Guacamole
- Salsa roja
- Limones
- Piña
- Cebolla
- Cilantro
- Queso
- Tortillas de harina
- Maíz



5537272533

WWW.EVENTOSSANTACRUZ.COM.MX

@JARDINEVENTOSSANTACRUZ

JARDINEVENTOSSANTACRUZ@GMAIL.COM

CRUZ DE MAYO NO 5

SANTA CRUZ DEL MONTE

NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO

Desayunos

Menú #1

- ❖ Café
- ❖ Jugo
- ❖ Fruta
- ❖ Chilaquiles con pollo, queso y crema.
- ❖ Frijoles

Menú #4:

- ❖ Café
- ❖ Jugo
- ❖ Fruta
- ❖ Crepas de pollo en salsa de poblano, champiñones o tomate
- ❖ Frijoles

Menú #2:

- ❖ Café
- ❖ Jugo
- ❖ Fruta
- ❖ Chicharrón
- ❖ Rajas con crema
- ❖ Frijoles con longaniza
- ❖ Cochinita

Menú #5

- ❖ Café
- ❖ Jugo
- ❖ Fruta
- ❖ Pastel azteca (tamal bañado en salsa verde o roja con queso y crema)
- ❖ Frijoles

Menú #3

- ❖ Café
- ❖ Jugo
- ❖ Fruta
- ❖ Molletes (3 piezas)
- ❖ Salsa mexicana

5537272533

WWW.EVENTOSSANTACRUZ.COM.MX

@JARDINEVENTOSSANTACRUZ

JARDINEVENTOSSANTACRUZ@GMAIL.COM

CRUZ DE MAYO NO 5

SANTA CRUZ DEL MONTE

NAUCALPAN ESTADO DE MÉXICO



Pregunte por los vales y promociones
que se les podrán ofrecer en la contratación de su evento.
Con distintos proveedores.