

---

**hubsy**

C a t e r i n g

---

### *Ensaladas*

Ensalada César con brocheta  
Mar y Tierra y queso  
parmesano recién rallado.

Ensalada Griega: Aceitunas  
negras, pimientos, cebolla  
morada, aceite de olivo, jitomate.

Ensalada Capresse: Edificado de  
jitomate y queso mozzarella fresco,  
aceite de olivo y finas hierbas.

**Ensalada Tenanche:** Trilogía de lechugas,  
fresa, pitaya, nuez de la india, garambuyo  
y esferas de queso de cabra con nuez  
caramelizada.

### *El Chef te recomienda:*

Chile guero relleno de marlin,  
con salsa de tomate fresco.

Envoltini de queso de cabra: Nuez,  
miel, jamón serrano, melón y arúgula.



# Entradas

*Premium*

Tiradito de salmon: Sashimi de salmón aceite de chiles, roceta de pepino, caviar beluga, acompañado con pan melva.

Marlin ahumado, ensalsada griega grisini y arugula

Tabla de carnes y quesos finos

Carpaccio de salmón con focaccia

Mix de brotes verdes, arúgula, queso de cabra, nuez, frutos del bosque, jamón serrano y aderezo balsámico

# Entradas

## *Sopas y Cremas*

Crema de cilantro con manzana

Crema de elote tatemado con  
cruotón y rajas poblanas

Sopa de hongos al epazote

Sopa Azteca Hubsy

## *Premium*

Crema de nuez con flotante de tapa  
española de jamón serrano y melón

Crema de queso servida en  
hogaza horneada en casa

Crema de espárragos y champagne

Sopa de cebolla francesa hojaldrada

Calzone de espinacas con jamón serrano

## *Pasta*

Spaguetti, Fusilli, Penne, Fettuccine

## *Salsas para Pasta*

Alfredo, Bolognesa, Pesto, 3 Quesos,  
Amatriciana, Ragú, Pomodoro,  
Arrabiata



# Plato fuerte

*Aves*

Pechuga de pollo Rellena de gruyer, pimientos y jamón serrano; empanizada con panko en salsa madeira

Pechuga de pollo rellena de setas, lardada con tocino en salsa de espinacas

Suprema de pollo al cordon bleu

*Premium*

Pechuga de pollo Marzalla

Magret de pato en salsa de naranja

Cocono en Mole Oaxaqueño

Pechuga de pollo rellena de Queso de cabra con salsa de uva y champagne

# Plato fuerte

*Cerdo*

Pierna de cerdo en adobo Queretano

Medallón mechado en salsa de ciruela, en  
salsa de pera al vino tinto

Costillar pork chop en salsa BBQ

*Premium*

Lechón a la leña

Pierna de Cerdo rellena con frutos secos  
en salsa carmeniere

Lomo de cerdo al pibil, con aire de  
habanero



# Plato fuerte

*Res*

Filete de res relleno de frutos rojos en  
salsa mignon

Filete de res saltimbocca

Ribeye en salsa de 3 pimientos

Picana lardada con serrano en salsa  
española

Hamburguesa de brisket

*Premium*

Tenderloin, con demiglace de 14 hrs y cognac

Filete de res relleno de hongos, en salsa  
de huitlacoche y elote tatemado

Picana marinada en cerveza al grill, en  
salsa murnay

# Plato fuerte

*Del mar*

Filete de robalo en salsa de coco y jaiba

Filete de cazón empanizado con panko en  
salsa teriyaki

Salmón encostrado con semillas, en salsa de  
cilantro

Salmón en salsa de mapple

*Premium*

Bacalao a la Vizcaína con hogaza

Fish mero chips , en salsa vino cava

Langosta termidor





# Plato fuerte

*Vegetariano*

Lasagna Vegetariana

Quiche lorraine al estilo vegetariano:  
espinacas, gruyere, bechamel, jitomate.

Rollitos wontón con verduras mixtas

Ceviche de lentejas con mousse de aguacate

*Premium*

Risotto Fungi



# Guarniciones

recomendaciones por plato fuerte:

## *Aves*

Puré rústico de papa

Puré de camote

Chips de remolacha

Espinacas con semillas y tocino

Ensaladilla mediterránea

Vegetales al grill con balsámico

## *Res y Cerdo*

Atado de verduras con espárrago

Papas cubo con perejil y parmesano

Chop Suey

Elote al grill

Papa gajo con ajo parmesano

## *Del Mar*

Zanahorias baby al balsámico

Calabacita rellena

Champiñones al epazote

Verduras al vapor

Quinoa

# Postres

Tiramisú

Red Velvet

Brownie

Selva negra

Opera

Cheese Cake con frutos rojos



# Paquetes

2 tiempos

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$300**

3 tiempos

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$350**

3 tiempos

Res o del Mar

**Precio**

**\$450**

4 tiempos

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$450**

4 tiempos

Res o del Mar

**Precio**

**\$530**

# Paquetes

*Premium*

Porque hoy en día no  
basta con poner un  
platillo en la mesa, sólo  
por ser servido.

Mi propuesta expresa una  
experiencia  
gastronómica, cultural y  
sensitiva.



Chef J. Ezra

*2 tiempos*

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$450**

*3 tiempos*

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$550**

*3 tiempos*

Res o del Mar

**Precio**

**\$650**

*4 tiempos*

Pollo o cerdo

**Precio**

**\$700**

*4 tiempos*

Res o del Mar

**Precio**

**\$800**



# Pizza

## Pizza Napolitana

Pizza a la leña tamaño mediano para compartir

### **Hubsy Spicy**

Pepperoncino, Cebolla caramelizada,  
Aceituna negra, peperoni

### **4 Estaciones**

Alcachofa, Aceituna  
negra, champiñón,

### **Proscuitto**

Jamón serrano y queso

### **Peperoni**

Peperoni y queso

### **Hawaiana**

Jamón de pavo, piña y  
queso

### **Precio**

**\$300**

Precio por persona  
en 3 variedades

**\$50**

variedad extra

# Grill

*Espadas*

**Picaña**

**Churrasco**

**Rib eye**

**Filete mignon**

**Piña asada**

**Pan con queso**

**Prime**

**\$380**

Precio por persona

**Angus**

**\$500**

Precio por persona



# Grill

## *Cortes Americanos*

Barra de cortes americanos seleccionados y asados al momento.

### **Rib Eye 350g**

Prime	Angus
\$480	\$600

### **Tomahawk 750g**

Prime	Angus
\$1500	\$2200

### **Tomahawk Añejo 750g**

Prime	Angus
\$1800	\$2500

### **Tenderloin 650g**

Prime	Angus
\$900	\$1300

### **Tbone 450g**

Prime	Angus
\$900	\$1300

### **Cabreria 500g**

Prime	Angus
\$900	\$1300

Precio por persona



# Canapés

## Tapas Españolas

Jamón serrano con melón

Capresse

Pera y Queso de cabra

Sirloin

Champiñón con Queso

Salmón teriyaki

Roast beef

Salami con pesto

Pinxo

**Precio**

**\$55**

Precio por canapé

## Del Chef

Brocheta de filete mignon

Camarones al coco con tamarindo

Frutos rojos con mousse de queso

Crepa poblana

Taburete de pescado

Carpaccio de salmón con arúgula

**Precio**

**\$60**

Precio por canapé

Se recomienda 4 pzas por persona.

Precios a partir de 50 pzas.

# Bocadillos

Mini bagel peperoni

Mini chapata de jamón y queso

Mini pepito de arrachera

Mini Pizza

Mini Hamburguesa de res

Mini hamburguesa de pollo

Mini Ensalada de la casa

Mini Choripan

Hogaza dulce

Hogaza salada

Salchicha hojaldrada

Mini Texas BBQ Brisket

**Precio**

**\$45**

Precio por bocadillo

Se recomienda 4 pzas por persona.



# Coffee Break

*Ejecutivo*

Agua Embotellada bonafont 600 ml, Café de grano, Galletas de la casa.

**Precio**

**\$90**

Agua Embotellada bonafont 600 ml, Café de grano, Galletas de la casa, Refresco 355 ml

**Precio**

**\$105**

Agua Embotellada bonafont 600 ml, cafe de grano, galletas de la casa, Refresco 355 ml, 5 bocadillos x persona

**Precio**

**\$250**

Precios por persona.

# Coffee Break

*Excellence*

Plato de fruta individual

Pan Dulce

Agua Embotellada bonafont 600 ml

Café de grano sin limite

Galletas de la casa

Refresco 355 ml

Bocadillos dulces / Salados

**Precio**

**\$320**

Precios por persona.



# Coffee Break

*Premium*

Plato de Fruta Individual

Pan Dulce

Agua Embotellada bonafont 600 ml

Cafè Capuchino, Americano, Espresso sin límite

Galleta Fina

Perrier 250 ml

Bocadillos emplatados individuales

Mesero

Cristaleria / Loza

**Precio**

**\$400**

Precios por persona.