

Chef at your Own Home

We have ALL you need for your SPECIAL EVENT

.BREAKFAST
.DINNERS
.MEETINGS
.BIRTHDAYS



THE BEST SERVICE AT YOUR HOME

Sinfonía
Culinary

La composición perfecta que inspira los sentidos.



(984) 130 4176



relyo1300@hotmail.com



sinfonia culinaria



CHEF RUBEN LÓPEZ AYALA
CERTIFICADO POR LA ASOCIACION CULINARIA
DE MEXICO

Fue fundador del restaurante Yaxhe y creador del estilo Maya Fusión, durante más de 7 años representó a la Riviera Maya en distintas embajadas de México en el mundo.

En el 2007 inicia como catedrático de la universidad del Caribe y la U.T de la Riviera Maya, además de ser consultor independiente, teniendo como clientes Hoteles Boutique, Spas y Restaurantes en México y Latinoamérica



OTROS SERVICIOS:

- Barra libre nacional
- Barra libre internacional
- Cantineros
- Meseros
- Renta de equipo
- Mesas, mantelería
- Vajillas, cubiertos, cristalería, etc.



La composición perfecta que inspira los sentidos.

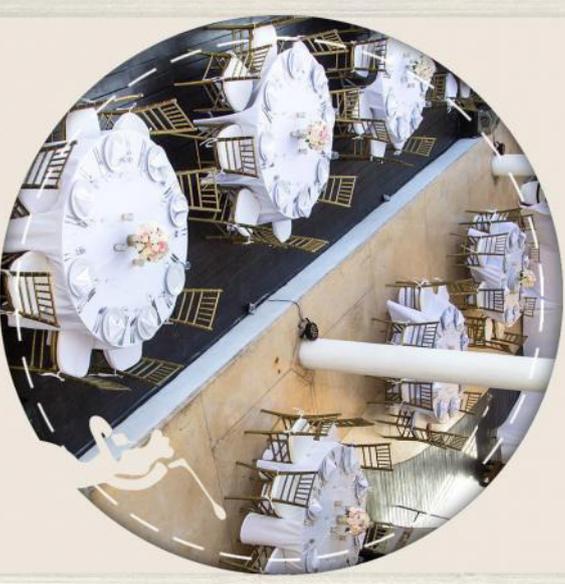
Rubén E. López Ayala
Chef Ejecutivo

SERVICIO DE CATERING EN
CANCUN, RIVIERA MAYA Y TULUM

- ☎ (984) 130 4176
- ✉ relyo1300@hotmail.com
- 📍 [sinfonia culinaria](http://sinfoniaculinaria.com)

Sinfonía
Culinaria
La composición perfecta que inspira los sentidos.

Eventos
y
Banquetes



SERVICIO DE BANQUETES Y
COORDINACIÓN DE EVENTOS, XV
AÑOS, BAUTIZOS, EMPRESARIALES,



ESPECIALIDADES:

- Cocina Vegetariana
- Cocina Regional
- Cocina Mexicana
- Contemporánea
- Cocina Internacional
- Cocina Maya Fusión
- Alta repostería

Sinfonía
Culinaria
La composición perfecta que inspira los sentidos.

OTROS MENUS

- Parrilladas
- Taquizas
- Marriscadas
- Bocadillos
- Canapés
- Coffee break

SOMOS ESPECIALISTAS EN
BODDAS



TAMBIEN CONTAMOS CON:

- Barra de postres
- Mesa de dulces y salados
- Fuentes de chocolate o chamoy

Menú de un plato principal #1 incluye pan y salsa picante.

- *Pechuga pollo al horno rellena de jamón y queso en salsa de mole de arándanos y Chile guajillo acompañado de puré de camote y pasta verde.
- *Cerdo en salsa de vino tinto y hongos acompañado de puré de papas y pasta roja.
- *Pechuga rellana de frutos secos y queso crema en salsa de almendras.
- *Cerdo al horno envuelto con tocino acompañado de salsa de ciruela y puré de papas y vegetales.

Menú de dos tiempos y 1 dip en la mesa #3 incluye pan y salsa picante.

.dip de berenjena o Chipotle

Entradas a escoger una de las opciones

- *Ensalada waldoff.
- *Tamalito de romeritos con camarón.
- *Leños de verdura y espárrago en salsa de queso y vino blanco.

Principales a escoger una de las opciones

- *Pavo relleno navideño en salsa de hongos acompañado de pasta pomodoro.
- *Lomo relleno de embutidos y quesos en salsa de pimienta verde acompañado de puré de Papa y pasta.
- *Pechuga rellana de flor de calabaza con queso Oaxaca en salsa de mandarina y chipotle.
- *Pescado en costra de hierbas finas en salsa pomodoro fresco con albahaca acompañada de vegetales al grill y papa gajo.

Menú de dos tiempos # 2 incluye pan y salsa picante.

Entradas a escoger una de las opciones

- *Tamalito de pollo en mole verde.
- *Ensalada waldoff.
- *Ensalada de hojas frescas de lechuga con frutos secos y aderezo de fresas con aji.
- *Crema de elote y chipotle acompañada de couli de pimientos rojos.

Principal

- *Pechuga rellena de espinacas y queso Oaxaca salsa de mole negro y ajonjolí.
- *Pechuga de pollo rellena de jamón y queso empanizada al coco en sala de Tamarindo y chipotle acompañada de pasta y vegetales .
- *Cerdo al horno con champiñones en salsa de parmesano y papa horno.
- *Envuelto res en salsa de vino tinto con arándanos acompañada de Papa rellena de chorizo.

Menú taquiza #1 desde \$125 con 4 guisados
Menú taquiza #2 desde \$155 con 6 guisados
Menú taquiza #3 desde \$180 con 8 guisados

Todos los menus incluyen: loza, cubiertos, ponche de frutas y dos aguas frescas de fruta con cristalería.
3 tipos de botanas o entradas

MENÚ DE TACOS

- .Botanas a escoger 3 un Platón por mesa
- .Tacos dorados
- .Sopes de pollo en mole verde
- .Tamalitos de cerdo estilo Oaxaca
- .Tostadas de Tinga de pollo
- .Picaditas

GUARNICIONES

- Pico de gallo -Salsa de aguacate -Salsa roja -Cebolla, cilantro y limones -Frijoles charros -Arroz a la mexicana
- .Nopales -Cebollas asadas

-Taquiza a escoger la cantidad de acuerdo al presupuesto-

- *Tinga de res
- *Rajas poblanas con pollo y queso Oaxaca
- *Cochinita pibil
- *Chicharrón en salsa verde
- *Pollo en mole verde
- *Pollo en mole
- *Asada de res, o pollo, o puerco al pastor
- *Papa con chorizo
- *Lomitos estilo Valladolid
- *Puntas de res a la mexicana
- *Chiles rellenos de queso Oaxaca
- *Chiles rellenos de carne

- Servicio de mezcladores ilimitados por la duración de 6 horas de tiempo, \$65.00 por persona

*Coca Cola *Coca Cola Light *Fresca, naranja *Agua mineral *Agua natural *Hielos para consumir

-Barterder uniformado 1 por cada 100 pax.

- Equipos operativos de bar para las bebidas incluyendo el montaje de la estación de bebidas y su cristalería (vasos largos)

**Sinfonía
Culinar** 
La composición perfecta que inspira los sentidos.


Rose Palace
SALÓN DE EVENTOS SOCIALES

Reserva tu posada en
Septiembre
y obtén un
15% de descuento!

Contamos con diferentes locaciones para tu evento.

Personalizamos tu piñata, posada, juegos, cena, decoración, intercambio de regalos, postres, reconocimientos, todo lo que quieras con la calidad y servicio profesional que nos distingue.

¡Cotiza ya!

☎(984) 179 2064 ✉info@mulkinah.com

☎(984) 130 4176 ✉rely01300@hotmail.com



Sinfonía Culinaria



La composición perfecta que inspira los sentidos.



Rubén E. López Ayala
Chef Ejecutivo

SERVICIO DE CATERING

☎ (984) 130 4176

✉ rely01300@hotmail.com

f [sinfonia culinaria](#)