



# EXCELENCIA en SERVICIO, ALIMENTOS, y BEBIDAS

en EVENTOS tipo  
COCTEL

## contact info

Insurgentes Sur 1824 - 901

Col. Florida, Alvaro Obregón, Ciudad de México, México

[contacto@idealite.com.mx](mailto:contacto@idealite.com.mx)

[www.idealitegourmet.com](http://www.idealitegourmet.com)

(52) 55 55 68 75 95 / 25

*mayo, 2020  
precios no incluyen IVA  
sujetos a cambio sin previo aviso*

**Idealite**  
vinos & gourmet 



## por qué idealite

con más de 2,200 eventos servidos desde abril de 2004, idealite es el primer servicio de gastronomía premium especializado en eventos tipo coctel y bebidas

idealite propone un concepto moderno y casual, dirigido al anfitrión que busca disfrutar su evento con servicios innovadores de alta gama que sorprendan a sus invitados, pero sin complicarse demasiado

los servicios gourmet de idealite ofrecen el máximo valor en el mercado al integrar una experiencia gastronómica única con la conveniencia de un plan completo de servicio y bebidas por el mejor precio

muchas gracias por considerar a idealite como posible proveedor de su evento ...



¡será un gusto servirles!

*idealite es 100% garantía de  
calidad, servicio, y seriedad  
en tu evento*

---

## servicios gourmet

*"finger food": canapés, tapas,  
pintxos, sushi, y montaditos*

elige tu plan *"ideal"* de bocadillos, bebidas y servicio con nuestros menús ...

*internacional*

*mexicano*

*dulce*

*premium*

*mesas gourmet buffet*

elige *botanas, entradas, principales, y postres* de especialidades de cocina tradicional ...

*mexicana*

*española*

*italiana*

*argentina*

*mesa de quesos y charcutería fina*

consiente a tus invitados y enriquece tu evento con la mesa de quesos y charcutería fina más completa y bonita de México

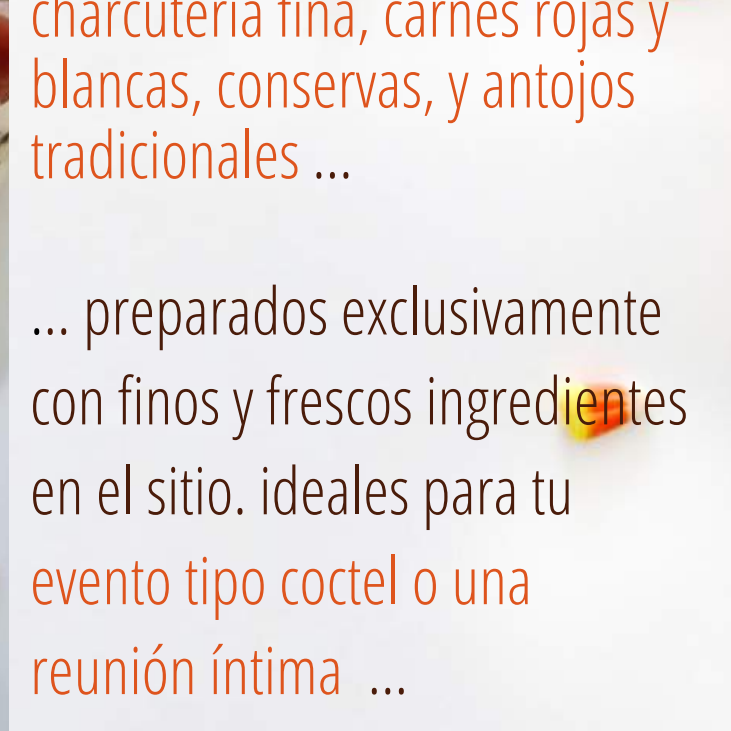
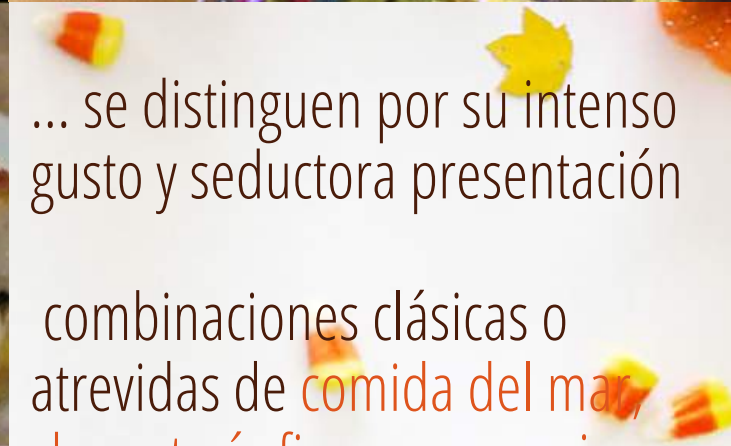
*noche de vino y queso*

una experiencia gastronómica y cultural en donde nos divertiremos y disfrutaremos los quesos mexicanos gourmet que están sorprendiendo al mundo. en maridaje con vinos icónicos de la temática que selecciones. concepto especialmente diseñado para grupos



# bocadillos o "finger food"

## ... de estilo canapés, tapas, pintxos, sushi, y montaditos



... se distinguen por su intenso gusto y seductora presentación

combinaciones clásicas o atrevidas de comida del mar, charcutería fina, carnes rojas y blancas, conservas, y antojos tradicionales ...

... preparados exclusivamente con finos y frescos ingredientes en el sitio. ideales para tu evento tipo coctel o una reunión íntima ...

**Idealite**  
vinos & gourmet 



# menú internacional

"finger food": canapés, tapas, pintxos, sushi, y montaditos

- aguachile* de pescado y camarón, pepino y salsas negras
- brocheta* capresse
- brocheta* de chorizo, queso manchego, espinaca y aceituna negra
- bruschetta* de serrano, mozzarella, y dulce de chile guajillo
- croqueta* de tres quesos con confitura de cebolla
- croqueta* de setas con alioli de perejil
- crujiente* de pita integral al curry, hummus, y un toque picante
- empanadita* argentina de carne acompañada de chimichurri
- empanadita* de elote con queso gouda y salsa de tomate
- mini pita* con salsa tártara, aceituna, queso feta, y perejil frito
- pan tumaca*: serrano sobre pan con salsa fresca de tomate y ajo
- pimiento* de piquillo relleno de queso de cabra y espinacas al ajillo
- pintxo* de chistorra con crema de queso
- pintxo* de tortilla española con mayonesa de ajo rostizado
- quiché lorraine*: tarta de huevo, tocino ahumado, y manchego
- rollitos* de calabaza con pollo y zanahoria en salsa agridulce
- satay* de pollo con mayonesa de pimiento de piquillo
- sushi* de salmón o camarón con pepino, aguacate, y philadelphia
- tostadita* de ceviche estilo acapulco
- tostita* de queso de cabra con mermelada de membrillo
- vol-au-vent* de camarón relleno de cebollín y mousse de salmón





## menú mexicano

"finger food": canapés, tapas, pintxos, sushi, y montaditos

- burritos* de arrachera, lechuga y aderezo a la mexicana
- quesadillitas* al comal de champiñones
- quesadillitas* al comal de flor de calabaza con crema
- quesadillitas* fritas rellenas de papa picante y rajas
- quesadillitas* fritas rellenas de queso oaxaca y huitlacoche
- quesadillitas* fritas rellenas de queso oaxaca y papa con chorizo
- sopecitos* con frijoles refritos, crema, queso rallado, y salsa verde
- sopecitos* de huitlacoche
- taquitos* de cecina con crema y aguacate
- taquitos* de suadero con salsa macha y lechuga
- taquitos* dorados de pollo con guacamole y crema
- tostadita* de arrachera y cebolla caramelizada



## menú dulce

- alfajor* de dulce de leche cubierto de chocolate
- brownie* de chocolate oscuro con almendra laminada
- cuadrito* de pastel de zanahoria cubierto de glaseado
- mini cheesecake* de limón o de frutos rojos en caseo crocante
- mousse* de chocolate clásico, mango, y fresas
- panna-cotta* con fruta de temporada y coulis de frutos rojos
- perlas* de chocolate blanco, naranja, y té verde
- tartita* de manzana, canela, y raja de naranja
- tartita* rellena de café con crumble de chocolate y mousse de nuez
- vasitos* de crema diplomática, vainilla, duraznos, y frambuesas





## menú premium

"finger food": canapés, tapas, pintxos, sushi, y montaditos

*croquetas* de serrano y salsa bechamel

*crostini* de gorgonzola, setas en escabeche y chip de espinaca

*crujiente* de cereales, cremoso de salmón ahumado, miel y cítricos

*crujiente* de parmesano con mermelada de jitomate y albahaca

*espárragos* a la plancha con serrano y limón

*filo* relleno de queso de cabra y salsa de ostión

*hamburguesita* de res o pollo con camembert

*mil hojas* de serrano, queso de cabra, y hojaldre

*pintxo* de serrano, higo, y aráguila en vinagre balsámico

*quesadillita* de camarón con salsa hashiri

*shot* de ceviche tropical con jícama, mango, y camarón

*tostadita* de atún marinado

*tostadita* de guacamole con chapulines

*tostadita* de pulpo a la talla

*tostita* de queso brie, cebolla caramelizada, ajo rostizado, y

nuez





planes ideales de bocadillos,  
bebidas, y servicio

"finger food": canapés, tapas, pintxos,  
sushi, y montaditos



clásico 1 a 2 hrs.

trendy 2 a 3 hrs.

beyond 3 a 4 hrs.

\$190

\$250

\$350

bocadillos de menús internacional,  
mexicano, y dulce

6

8

8

bocadillos de menú premium

2

botana de bienvenida

mix de frituras

mix de frituras y  
aceitunas rellenas

quesos, humus, y  
semillas

refrescos, cristalería, platitos, servilletas, y  
accesorios



meseros y bartenders

1 x 25 invitados /  
1 x 75 invitados

1 x 20 invitados /  
1 x 75 invitados

1 x 15 invitados /  
1 x 75 invitados

clericot de frutas



jugos de naranja, arándano, y manzana



café americano



sangrita especial de la casa



barra iluminada de parota



coctelería de bienvenida

trendy

beyond

planes ideales de bocadillos,  
bebidas, y servicio

"finger food": canapés, tapas, pintxos,  
sushi, y montaditos



clásico 3 a 4 hrs. trendy 4 a 5 hrs. beyond 5 a 6 hrs.

\$250

\$320

\$395

bocadillos de menús internacional,  
mexicano, y dulce

8

10

6

bocadillos de menú premium

4

botana de bienvenida

mix de frituras

mix de frituras y  
aceitunas rellenas

quesos, humus, y  
semillas

refrescos, cristalería, platitos, servilletas,  
y accesorios

✓

✓

✓

meseros y bartenders

1 x 25 invitados /  
1 x 75 invitados

1 x 20 invitados /  
1 x 75 invitados

1 x 15 invitados /  
1 x 75 invitados

clericot de frutas

✓

✓

✓

jugos de naranja, arándano, y manzana

✓

✓

café americano

✓

sangrita especial de la casa

✓

barra iluminada de parota

✓

coctelería de bienvenida

trendy

beyond



# mesas gourmet

MEXICANA - ESPAÑOLA

ITALIANA - ARGENTINA

las *mesas gourmet buffet* de idealite son un concepto de gastronomía casual, elegante, y sofisticado en tu evento

elige *entradas, principales, botanas, y postres* de cuatro de las cocinas más ricas del mundo ...

... acompañadas por variedad de *condimentos, aderezos, buschettas, salsas, conservas, y frutas*, en presentación buffet que inspira ...

... una experiencia culinaria única, con un plan completo de servicio y bebidas al detalle que sorprende ...





MESA MEXICANA -  
ANTOJITOS, AGUACHILES, MOLES,  
y más ...

mesas gourmet buffet



principales

medallones de cerdo en salsa pibil  
pechuga de pollo con mole pipian verde, o poblano, o negro  
chile poblano relleno de dos carnes sobre cama de salsa de tomate y guajillo  
arrachera en salsa de jamaica, chile pasilla, chile cascabel y canicas de plátano frito  
filete de mero a la talla, láminas de plátano, y jitomate rostizado  
tacos de cecina de cerdo enchilada con nopalitos baby, crema, y aguacate

entradas

ceviche de dorado estilo acapulco  
aguachile de camarón con salsas negras estilo sinaloa  
panuchos yucatecos de cochinita  
quesadillas doradas de marlín  
tacos de carnitas michoacán, chicharrón espolvoreado, y guacamole  
ensalada de jícama, naranja, arárgula, lechuga, q. cabra, y vinagreta  
de mostaza y miel  
sopa de elote, queso de cabra, poblano, y aguacate  
sopa de tomate rostizado perfumada con epazote y bolitas de queso crema

postres

granizado de infusión de jamaica con agua de rosas y pepitoria  
cheesecake de limón y amaranto  
guayabitas en almíbar con ate de membrillo y queso manchego

botanas

cazuela de camarón con mole y romeritos  
guacamole con chapulines al ajo y limón con totopos  
quesadillitas fritas de chicharrón y frijol





entradas

aguachile de camarón con salsas negras estilo sinaloa

sopa de elote, queso de cabra, poblano, y aguacate

quesadillas doradas de marlín

panuchos yucatecos de cochinita

empanada de cazón y salsa habanera

ensalada de jícama, supremas de naranja, arágula, lechuga, queso cabra, y vinagreta de mostaza y miel

principales

arrachera en salsa de jamaica, pasilla, y cascabel, con canicas de plátano frito

medallones de cerdo en salsa pibil

pechuga de pollo con mole pipian verde, o poblano, o negro

filete de mero a la talla, láminas de plátano, y jitomate rostizado

chile poblano relleno de dos carnes sobre cama de salsa de tomate y guajillo

tacos de cecina de cerdo enchilada con nopalitos baby, crema, y aguacate

postres

granizado de infusión de jamaica con agua de rosas y pepitoria

cheesecake de limón y amaranto

guayabitas en almíbar con ate de membrillo y queso manchego

botanas

cazuela de camarón con mole y romeritos

guacamole con chapulines al ajo y limón con totopos

quesadillitas fritas de chicharrón y frijol

servicio

meseros: 1 por cada 20 invitados

bartenders: 1 por cada 75 invitados

descorche: refrescos, cristalería, accesorios de servicio, etc.

café: americano, expresso, y carajillos

clericot de frutas

invitados

> 50

\$734

\$708

\$485

> 100

\$620

\$596

\$416

> 150

\$527

\$507

\$375

> 200

\$473

\$454

\$344





MESA ESPAÑOLA -  
TAPAS, PINTXOS, BOCADOS,  
y más ...

mesas gourmet buffet



### *principales*

*paella valenciana tradicional*  
*paella especial de mariscos*  
*espárragos a la plancha con serrano y limón*  
*pulpos a la gallega*  
*quiché de verduras o espinaca*  
*champiñones al ajillo*  
*bacalao a la vizcaina*  
*merluza a la castellana*  
*fabada asturiana*

### *entradas*

*carpaccio de salmón al limón*  
*ensalada mediterránea*  
*croquetas de patata y serrano*  
*calamares a la plancha*  
*chorizo a la sidra*  
*pan tumaca*  
*tortilla española*  
*verduras asadas a las finas*  
*hierbas*

### *postres*

*crema catalana*  
*tarta de santiago*  
*duraznos al jerez*

### *botanas*

*patatas bravas tradicionales*  
*jamón serrano con melón*  
*mousse de ostión o salmón con aguacate en tostita*  
*pimientos del piquillo rellenos de crema suave de chorizo*  
*aceitunas rellenas de pimiento, o anchoa, o queso azul*

**Idealite**  
vinos & gourmet



entradas

carpaccio de salmón al limón  
calamares a la plancha

ensalada mediterránea  
croqueta de patata y serrano

pan tumaca  
chorizo a la sidra

principales

paella valenciana tradicional  
bacalao a la vizcaína  
espárragos a la plancha con  
serrano y limón

merluza a la castellana  
pulpos a la gallega  
fabada asturiana

quiché de verduras o espinaca  
champiñones al ajillo  
fabada asturiana

postres

crema catalana

tarta de santiago

duraznos al jérez

botanas

mousse de ostión o salmón con  
aguacate

serrano con melón

pimientos del piquillo rellenos de  
crema suave de chorizo

patatas bravas tradicionales

patatas bravas tradicionales

aceitunas rellenas

servicio

meseros: 1 por cada 20 invitados  
bartenders: 1 por cada 75 invitados  
descorche: refrescos, cristalería, accesorios de servicio, etc.  
café: americano, expreso, y carajillos  
clericot de frutas

invitados

> 50

\$715

\$573

\$488

> 100

\$602

\$478

\$432

> 150

\$511

\$403

\$380

> 200

\$459

\$361

\$325



# MESA ITALIANA - ANTIPASTOS, PASTAS, CARPACCIOS y más ...

*mesas gourmet buffet*

## *principales*

*spaguetti alfredo, o putanessa, o al burro, o carbonara, o bolognesa  
pizza margarita ó a los 4 quesos, o combinación de carnes frías  
lassagna a la bolognesa, o de espinaca y queso feta  
zucchini al pomodoro  
canelones de carne o de espinaca con queso  
lomos de res a la mostaza  
pechugas pamesanas  
pollo de venecia con masala*



## *entradas*

*ensalada caprese  
ensalada mediterránea  
ensalada César con crotones  
carpaccio de portobello, espárragos, y crema bearnesa  
brocheta de queso con albahaca y pimientos asados  
carpaccio de salmón ó de berejena al limón  
sopa minestrone  
anillos de calamar empanizados*

## *botanas*

*tostas de pan de ajo, tomate, y albahaca  
aceitunas rellenas de pimiento, ó anchoa, ó queso azul  
pannini de tomate y queso mozzarella  
combinado de salami y prosciutto, y crudités de  
verdura con salsa de yogur*

## *postres*

*pannacotta de fresa y frambuesa  
tiramisú de café  
crostata con mermelada de zarzamora*



**Idealite**  
vinos & gourmet



entradas

carpaccio de portobello, espárragos,  
y crema bearnesa

ensalada capresse

ensalada César con crotones

anillos de calamar empanizados

brocheta de queso con albahaca y  
pimientos asados

sopa minestrone

principales

lassagna a la bolognesa  
lomos de res a la mostaza  
pollo de venecia con masala

canelones de carne o de  
espinaca con queso

spaguetti alfredo, o a la  
putanessca, o al burro, o  
carbonara, o a la bolognesa

pechugas parmesanas

pizza margarita, o a los 4 quesos,  
o de carnes frías

postres

tiramisú de café

pannacotta de frutos rojos

crostata con mermelada de  
zarzamora

botanas

combinado de salami y prosciutto,  
y crudités de verduras con salsa  
de yogur

pannini de tomate y mozzarella

tostitas de pan de ajo, tomate y  
albahaca

servicio

meseros: 1 por cada 20 invitados  
bartenders: 1 por cada 75 invitados  
descorche: refrescos, cristalería, accesorios de servicio, etc.  
café: americano, expreso, y carajillos  
clericot de frutas

invitados

> 50

\$637

\$486

\$410

> 100

\$533

\$418

\$365

> 150

\$452

\$375

\$320

> 200

\$405

\$333

\$284





# MESA ARGENTINA - EMPANADAS, EMBUTIDOS, CORTES, y más ...

mesas gourmet buffet

## principales

spaguetti alfredo o putanessca o al burro o carbonara o bolognesa

pascualina argentina

lassagna a la bolognesa o de espinacas y queso feta

canelones de carne o de espinaca con queso

parrillada de cortes: bife chorizo, churrasco, arracher *chistorra*

papa al horno con queso y tocino o puré de papa

## entradas

ensalada mixta: lechugas combinadas, jitomate, cebolla, y palmito

ensalada rusa: papa, zanahoria, chicharos, jamón, y crema

queso provolone asado a las finas hierbas

empanadas de carne o queso o espinaca o elote con queso

chorizo parillero argentino o choripan

## postres

alfajores de chocolate

crepas de cajeta

flan napolitano

## botanas

papas fritas caseras con dip de cebolla y cilantro

guacamole y totopos

picada argentina de fiambres, quesos, y aceitunas



**Idealite**  
vinos & gourmet



# MESA ARGENTINA -

*algunas combinaciones ...*

*mesas gourmet buffet*

entradas

queso provolone asado a las finas hierbas  
empanadas argentinas de carne, queso, y espinaca

chorizo parrillero argentino o "choripan"  
empanadas argentinas de carne, queso, y espinaca

chorizo parrillero argentino o "choripan"  
ensalada mixta

principales

parrillada de cortes: bife de chorizo, churrasco, arrachera, y chistorra  
papa al horno con queso y tocino

parrillada de cortes: bife de chorizo, churrasco, arrachera, y chistorra

canelones de carne o de espinaca con queso

pascualina argentina

pascualina argentina

postres

crepas flameadas de cajeta

alfajores de chocolate

flan napolitano

botanas

guacamole y totopos

picada argentina de fiambres, quesos, y aceitunas

papas fritas caseras con dip de cilantro

servicio

meseros: 1 por cada 20 invitados  
bartenders: 1 por cada 75 invitados  
descorche: refrescos, cristalería, accesorios de servicio, etc.  
café: americano, expresso, y carajillos  
clericot de frutas

invitados

> 50

\$734

\$708

\$425

> 100

\$620

\$596

\$368

> 150

\$527

\$507

\$320

> 200

\$473

\$454

\$295





# QUESOS ARTESANALES MEXICANOS, CHORIZO, SALAMI, BRUSCHETTAS, FRUTAS, CONSERVAS, y más...

## quesos artesanales mexicanos

oveja: chabichú, madurado a la ceniza, madurado al vino tinto, semimadurado ovejero, crottin, perail

cabra: pirámide azul, camembert, finas hierbas / al ajo, y tomme

vaca: port-salut, madurado de la casa, gouda, camembert, gruyere, asiago, provoleta, y brie



## mesa de quesos y charcutería fina

### charcutería fina

jamón serrano, salami, peperoni, chorizo pamplona, lomito canadiense, lomo embuchado, roast beef, Jamón y pechuga de pavo

### conservas de vegetales

palmitos, zanahorias, pepinillos, pimientos del piquillo, alcachofas, y espárragos, aceitunas negras y rellenas de anchoas / pimiento / queso azul

### frutas y acompañamientos

uvas blancas y tintas, zarzamoras, fresas, melón, y kiwi

tomates secos en aceite, chimichurri, mermeladas de mango con habanero, y maracuyá con chipotle

tostitas de baguette reposada con queso mascarpone, y mermeladas de frutos rojos, y rosas

bruschettas de alcachofa, y tomate baguette reposada fresca rebanada, aceite de oliva natural, y con ajo picado

hasta 50 invitados \$14,500

invitado adicional

> 50 \$ 100

> 100 \$ 90

> 200 \$ 80

servicio por 2 horas

o agotar existencias. lo que ocurra primero





# ¡noche de vino y queso!

EXPERIENCIA  
GASTRONÓMICA Y CULTURAL  
para grupos

lo invitamos a la experiencia del vino y el queso ...  
en una reunión informal y de la mano del experto en  
experiencias gastronómicas gerardo de landa,  
experimentaremos los sabores, colores, y aromas de vinos  
icónicos del mundo, en maridaje con los sorprendentes  
nuevos quesos mexicanos de nivel gourmet



elija su temática ...

*Un paseo por los viñedos de España*

Ver Vinos

**Vino Francés:  
Paradigma Universal**

Ver Vinos

Baja California: Un Vergel en el Desierto

Ver Vinos

Los Secretos de la Cata a Ciegas

Ver Vinos



## Un paseo por los Viñedos de España

Vino blanco Allbariño MARIETA D.O. Rias Baixas 2016

Vino rosado EMINA D.O Cigales 2016

Vino tinto FARIÑA LACRIMA D.O Toro 2014

Vino tinto CAMPO VIEJO RESERVA D.O Rioja 2012

Regresar



## Vino Francés: Paradigma Universal

Vino blanco Viognier DOMAINE DE LA BAUME CUVÉE ELIZABETH Languedoc  
2016

Vino rosado AIME ROQUESANTE A.C Cotes de Provence 2016

Vino tinto Cotes du Rhone JABOULET PARALLELE 45 A.C C du Rhone 2015

Vino tinto CHATEAU LAGRANGE CLINET A.C Cotes du Bordeaux 2015

Regresar



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CULTURAL  
para grupos

*noche de vino y queso*



## Baja California: Un Vergel en el Desierto

Vino blanco chardonnay CALIXA MONTE XANIC V de Gpe.

Vino rosado grenache CURSI San Antonio de las Minas

tinto cabernet sauvignon sangiovese CASA MAGONI V de Gpe.

Vino tinto nebbiolo RESERVA PRIVADA CETTO V de Gpe.

## Los Secretos de la Cata a Ciegas

Vino blanco seco

Vino blanco con barrica

Vino tinto ligero y elegante

Vino tinto robusto y con carácter

[Regresar](#)





# EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CULTURAL para grupos

*noche de vino y queso*

*charla y maridaje* guiado de cuatro etiquetas de vinos icónicos de acuerdo a la temática de su interés: cuatro copas por invitado

*quesos gourmet* del valle del marqués y tequisquiapan, gro. de acuerdo a vinos de temática seleccionada

*"finger food"* con 6 opciones de menús internacional, mexicano, y dulce de acuerdo a vinos de temática seleccionada

*manteleta* guía de vinos y quesos

*botana* de bienvenida con aceitunas y semillas

*servicio* de pan, frutas, conservas, aceite de oliva, agua, cristalería, platitos, servilletas, mantelería, meseros, y sodas



*locación ...*

en las instalaciones de su empresa o recinto de elección en el valle de México con costo adicional

*mobiliario ...*

mesas periqueras y salas disponibles con costo adicional

*a considerar ...*

duración aproximada de la experiencia: 3 horas disponible sólo en el valle de México de lunes a viernes

hasta 10 invitados \$20,000

*invitado adicional*

< 10	\$	1500
> 10	\$	1000
> 25	\$	500
> 50	\$	350

