



PRIVATE CHEF & CATERING

by Dordea Vezinet

Paris



WEDDING MENU

Tea

PRIVATE CHEF & CATERING
by Dordier Vexant



Muchas gracias por ponerse en contacto con nosotros.

Mi nombre es **Dorotea**, Chef Ejecutiva de **TEA**, y junto con mi equipo, ofrecemos servicios de catering y chef privado en Tulum y Riviera Maya.

Nuestra propuesta de menú es una fusión de cocina mediterránea y mexicana. Así mismo, nos encantaría diseñar un menú personalizado para tu evento en base a tus gustos e intereses.

Te proponemos compartir una experiencia gastronómica con platillos que representan nuestras raíces y pasión por la cocina.

¡Estaremos encantados de formar parte de tus celebraciones!



NUESTROS SERVICIOS

TEA incluye todo el personal (meseros y personal de cocina para el servicio de alimentos, bartenders para el servicio de bar), cubiertos y platos para servir.

Si tus invitados son vegetarianos, veganos o tienen otras restricciones dietéticas, ofreceremos una alternativa para ellos con un menú similar al del resto de comensales.

Para ello, será muy importante que nos informes de estos detalles al mismo tiempo que nos envías la selección del menú.



MENÚ

Tea | PRIVATE CHEF & CATERING
by Dordea Vexenat

COCKTAIL



PRIVATE CHEF & CATERING



Tea | PRIVATE CHEF & CATERING
by Doreen Vexant

CANAPÉS

- Falafel con salsa de tahini negro - **\$4 (Veggie)**
Hummus tradicional con crudités orgánicos - **\$4.5 (Veggie)**
Bruschetta de espárragos & salmón ahumado - **\$5**
Alcachofas con queso mozzarella & pesto de limón - **\$5 (Veggie)**
Peras confitadas con queso Gorgonzola - **\$5 (Veggie)**
Berenjena ahumada con yogurt & menta fresca - **\$4 (Veggie)**
Arayes de hongos con zatar - **\$4.5 (Veggie)**
Arayes angus con salsa de tahini negro - **\$5**
Coliflor rostizada con crocante de almendras - **\$3.5 (Veggie)**
Ravioles crocantes de ricota & nuez en salsa romesco - **\$4.5 (Veggie)**
Betabel rostizado con muselina de salmón - **\$5**
Mini burekas de espinaca & frutos secos - **\$5 (Veggie)**
Kofta b'siniyah - **\$5**
Pinchos de pollo con baharat & hummus de pimienta roja - **\$4.5**
Dátiles rellenos de queso de cabra y jamón serrano - **\$5**
Mini tablas de quesos y charcutería - **\$8**
Camarones con hongos salteados - **\$5**
Bruschetta de salmón ahumado sobre crema de requesón y epazote - **\$4**
Shot de aguachile negro de camarón con mousse de aguacate - **\$4**
Mini pescadilla de atún ahumado con crema de recado negro - **\$4**
Shot de ceviche verde mixto de pescado y camarón con crocante de maíz - **\$3.5**
Pinchos de camarón coco reducción de tamarindo y habanero - **\$4.5**
Gordita de chicharrón de calamar con alioli de chile y cebollitas curtidas - **\$3.5**
Ostión fresco con salsa ponzu y crocante de tocino - **\$5**
Empanada de camarón y queso de cabra - **\$4**
Bruschetta de mousse de berenjena con huitlacoche - **\$3 (Vegano)**
Esquites con mayonesa vegana de chile ancho - **\$3.5 (Veggie)**
Taquito dorado de papa y chorizo vegano con salsa roja tatemada - **\$3 (Vegano)**
Shot de ceviche verde de coco y crocante de maíz - **\$3.5 (Vegano)**
Gordita de elote y calabaza con alioli de chile y cebollitas curtidas - **\$3.5 (Veggie)**
Empanada de ragú de hongos y queso feta vegano - **\$3.5 (Vegano)**
Empanada de espinaca y elote con queso mozzarella - **\$3.5 (Veggie)**

PRECIOS EN USD POR PERSONA

Sugerimos 3 canapés por persona | Mínimo 45 pz de cada canapé | Máximo 5 canapés diferentes

LOS PRECIOS NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

ESTACIONES

MESA DE CAMPO (Charcutería y quesos)

Jamón serrano, lomo candiense, pastrami de res, salami genovese, fuett, y pechuga de pavo ahumado, queso parmesano, queso gouda, queso azul, queso brie, queso mozzarella, frutas de temporada, frutos secos, dulces, hummus, variedad galletas y panes artesanales

Precio por persona \$27 USD | Tiempo 50 minutos máximo

MESA DE MAR

Ostiones frescos

Camarones para pelar

Salsas: salsa ponzu, salsa verde de menta, salsa negra, salsa mantequilla y ajo y provenzal, salsa tártara

Limonos y naranjas

Precio por persona \$29 USD | Tiempo 50 minutos máximo

MESA DE MAR PREMIUM

Ostiones frescos,

Camarones para pelar

Cola de langosta

Salsas: salsa ponzu, salsa verde de menta, salsa negra, salsa mantequilla y ajo y provenzal, salsa tártara

Limonos y naranjas

Precio por persona \$40 USD | Tiempo 50 minutos máximo
Presentación estilo buffet

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

SERVICIO EMPLATADO



Tea

PRIVATE CHEF & CATERING



Tea

PRIVATE CHEF & CATERING
by Dordier Vexant

APPETIZERS

- Carpaccio de salmón con aliño de naranja agria y tostadas de masa madre - **\$18**
- Carpaccio de res con dresing de tahini negro y queso feta - **\$12**
- Alcachofas con queso mozzarella & pesto de limón - **\$15 (Veggie)**
- betabel rostizada con naranja y labneh - **\$12 (Veggie)**
- Mejillones y almejas en vino blanco con salsa verde - **\$12**
- Tartar de pescado blanco con alcaparras y alioli de eneldo - **\$15**
- Peras confitadas con queso Gorgonzola y mix de hojas frescas - **\$15 (Veggie)**
- Espejo de tomates orgánicos con pesto de calabaza y queso feta vegano - **\$12 (Vegano)**
- Tiradito de atún con salsa ponzu y alioli negro - **\$18**
- Aguachile de camarón con cremoso de aguacate y tostadas de maíz - **\$18**
- Ensalada de aguacate y melón con dressing de menta y hoja santa - **\$12 (Vegano)**
- Hummus con mix de hongos y berenjena salteados con salsa roja tatemada - **\$12 (Vegano)**
- Hummus de pimientos rostizado con costillas de res braseada al vino tinto - **\$15**
- Sopa crema de espárragos con crocante de jamón serrano - **\$13**
- Sopa fria de pepino y almendras con crocantes de semillas - **\$11 (Vegano)**

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA



Tea

PRIVATE CHEF & CATERING
by Dorian Vexant

MAIN COURSE

TIERRA

Carnes

New york asado con pico de gallo de elote acompañado de mil hojas de papas con chipotle y tomate confitados - **\$38**

Medallón de filete con alioli de recado negro, ejotes salteados con mantequilla de ajo y ensalada arúgula - **\$45**

Medallón de filete con sala criolla con aceitunas sobre pure de papas con albahaca y tomates confitados - **\$45**

Lam chop con pesto de hierbas sobre risotto blanco aromatizado con limón y zanahorias rostizada - **\$49**

Lam chop con reducción de vino y hongos acompañado cous cous con especias y espinacas salteadas con almendras - **\$49**

Aves

Pollo asado con harissa con mejadra mix de hojas - **\$30**

Pollo en salsa siciliana con ensalada fresca de aguacate y zanahoria rostizada - **\$30**

Roulé de pato con frutos secos y salsa cítrica acompañado con puré de camote y ensalada de arugula y espinaca - **\$40**

MAR

Pescado blanco con salsa romesco acompañado con zanahoria baby salteadas sobre labneh y arroz basmati con hierbas - **\$38**

Pescado blanco con pesto de hierbas y chile serrano acompañado con ensalada israelita con aguacate y puré de coliflor - **\$40**

Camarones jumbo con mantequilla provenzal en babaganush y papines rústicos - **\$45**

Atún sellado con jengibre acompañado con vegetales orgánicos y ensalada tibia de betabel - **\$45**

Trucha salmonada con salsa de alcaparras y papas horneadas con ciruelas pasas y hierbas frescas - **\$50**

Totoaba con zoug sobre pure de coliflor y epinaca salteada - **\$60**

Langosta en mantequilla de aceitunas kalamata con risotto de hongos y tomate asados con queso de cabra - **\$80**

VEGGIE

Coliflor rostizada con especias sobre hummus de alubias y salsa criolla rústicas - **\$38**

Berenjena ahumada con tahini negro con ensalsa rustica de aguacate y queso feta - **\$40**

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

MENÚ INFANTIL

Pechuga de pollo rebozadas con puré de papa / papas a la francesa **\$12**

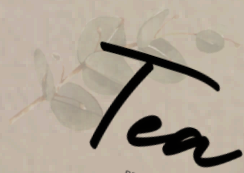
Hamburguesa angus con papas a la francesas **\$12**

Pasta con salsa pomodoro y vegetales **\$10**

Niños hasta 11 años

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

FAMILY STYLE



PRIVATE CHEF & CATERING



Tea | PRIVATE CHEF & CATERING
by Dorota Vexenat

FAMILY STYLE

BBQ ESTILO ARGENTINO

Empanada de carne
Empanadas de espinacas
Humita (cazuela de elote con queso)
Papas rústicas asadas con romero
Chorizo artesanal
Short ribs
Brocheta de pollo al limon
Bife de chorizo
Vegetales asados
Enslada de de hojas verdes
Berenjenas en escabeche
Chimichurri
Salsa criolla
Pan artesanal

Precio por persona \$70 USD

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

FAMILY STYLE

BBQ ESTILO MEDITERRÁNEO

Hummus con crudite de vegetales
Betabel asado con labneh
Mejillones al provenzal
Camarones asados con mantequilla de menta
Pescado asado con salsa romesco
Rack de cordero a la finas hierbas ensalda de melón y pepino con queso feta
Cous cous con espinca y ciruela
Papines con eneldo y limón
Tabbouleh con frutos secos
Ensalda mediterránea
Pan pita
Aceitunas kalamta
Labneh con menta

Precio por persona \$80 USD

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

FAMILY STYLE

TAQUIZA

Lomito de cerdo en salsa de chile morita
Chicharrón en salsa verde
Chicharrón en salsa roja
Cochinita pibil
Pastor con piña asada
Pollo en mole negro
Pollo en recado blanco
Tinga de pollo con chipotle
Arachera asada con marinación de naranja agria
Tinga de res con chile pasilla
Sirlon adobado
Ceviche de verde de pescado
Aguachile de camarón negro
Ceviche verde vegano
Calabacita en salsa chile chipotle con elotes
Cochinita de hongos (*Vegano*)
Coliflor estilo baja (*Veggie*)
Pescado estilo baja
Chile poblano relleno con queso (*Veggie*)
Pollo en mole almendrado
Carré de cerdo en salsa verde
Camarones roca estilo Baja
Hongos con flor de jamaica (*Vegano*)
Rajas con crema (*Veggie*)
Calabacitas & elotes (*Vegano*)
Birria de res
INCLUIDO EN CADA TAQUIZA
Tortillas
arroz poblano
Frijoles refritos
Salsas (pico de gallo con piña, salsa roja, salsa verde , habanero)
Guacamole y chips

5 guisados \$50 USD por persona
8 guisados \$60 USD por persona

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

POSTRES



PRIVATE CHEF & CATERING



Tea

PRIVATE CHEF & CATERING
by Doreen Vexant

POSTRES

Tarta de ricota con peras confitadas ganash de chocolate blanco - **\$12**

Peras al vino blanco con agua de rosas con crema inglesa - **\$15**

Mousse de chocolate amargo orgánico con salsa de frutos rojos - **\$15**

Baklava de almendras con helado de aceite de olivo extra virgen - **\$18**

MESA DULCE BUFFET

Cannolis con crema de pistachos

Tiramisú

Pana cotta de cítricos

Cuadrados de chocolate

Tarta de ricota con peras confitadas

Tarta de queso con pétalos de rosas

Crema catalana

Baklava

Mamoul de nuez

Mousse de halva

Turrón de chocolate con frutos secos

Peras en chardonnay y azafrán

Napoleón con crema de vainilla

Pavlova con curd de cítricos y frutos rojos

Quesos con confitura de frutas & miel orgánica

Tarta de fresas

Tarta con curd de limón

Mousse de chocolate amargo orgánico

Mousse de frutos rojos

Crumble de manzana

Red velvet con crema de queso y frambuesas

8 variedades - \$25 USD por persona

12 variedades - \$32 USD por persona

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

FINAL DE NOCHE



PRIVATE CHEF & CATERING



Tea

PRIVATE CHEF & CATERING
by Dordea Vexenot

PIZZAS

Pizza individual de 15 cm al estilo italiano - **\$15**

Sabores: margarita, pepperoni, mexicana, hawaiana o cuatro quesos

Presentación: cajas biodegradables individuales

MÍNIMO 30 PIEZAS

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA

BAR

Tea

PRIVATE CHEF & CATERING



Tea | PRIVATE CHEF & CATERING
by Dordea Vexenat

BAR

DESCORCHE

Mezcladores, garnituras, hielo (2) aguas frescas a elección y (2) signature drinks

Staff Montaje de bar: equipo para bartender, cristalería

No incluye alcohol

**Precio por persona \$37 USD | \$7 por persona por hora extra
8 horas de servicio**

BAR NACIONAL

Variedad de Cócteles con vodka, ron y tequila

Cerveza, michelada y ojo rojo

Vino tinto y blanco de la casa

**Precio por persona \$60 USD | \$18 por persona por hora extra
4 horas de servicio**

Nuestro servicio de bar incluye personal, vasos, hielo, batidoras y montaje de bar.

Si sus invitados son vegetarianos, veganos o tienen otras restricciones alimentarias, les ofreceremos una alternativa para ellos con un menú similar al del resto de los comensales. Para esto, será muy importante que nos informen de estos detalles al mismo momento en que nos envíen la selección de menú.

PRECIOS EN USD - NO INCLUYEN 16% DE IVA NI 15% DE PROPINA



HAZ TU RESERVA

Para confirmar nuestro servicio, se requiere un anticipo del 30% del importe total.

Política de cancelación: el anticipo no se devolverá en caso de cancelación.

NOMBRE COMPLETO

LUGAR Y DIRECCIÓN DEL EVENTO

(Si es fuera de Tulum, habrá un costo adicional)

NÚMERO DE INVITADOS

SELECCIÓN DE MENÚ

MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN

COMPROBANTE DE PAGO / TRANSFERENCIA

(Forma de pago PayPal 6%, efectivo y transferencia)

Si necesitas ayuda o recomendaciones, no dudes en hacérselo saber.

Estaremos encantados de ayudarte y ofrecerte nuestro mejor servicio en tu próximo evento. ¡Un saludo!

(El 70% del saldo restante deberá abonarse 15 días antes del evento).

Chef Dorotea Vexenat

Tea | PRIVATE CHEF & CATERING
by Dorotea Vexenat



PRIVATE CHEF & CATERING

@teaprivatechef 

+52 984 276 3854 

teaprivatechef@gmail.com 