



2024-2025

Clients develop 3, 4, or 5-course dinners using the A La Carte Menu. Recommendations are available upon request. Information about pricing and other details follows the menu. We do our best to accommodate dietary allergies and restrictions. The menu in Spanish follows.

A LA CARTE MENU DINNER MENU

SOUPS

Roasted Tomato and Garlic Soup (Vegetarian): This pureed tomato and garlic cream soup features caramelized onions, goat cheese, and fine-herb-seasoned croutons accented with coriander oil.

Mexican Cream Corn Soup (Vegetarian): This soup consists of pureed yellow corn kernels served with pasta choux mixed with chicken and white corn kernels sautéed with ancho chili oil and basil.

Cauliflower Soup (Vegan): This creamy cauliflower soup has potato gnocchi, julienne potatoes, corn, and basil oil.

Lime Soup: A refreshing soup with chicken, avocados, limes, and fried tortilla strips.

SALADS

Hearts of Palm Chili Salad (Vegan): Hearts of palm in a Mexican chili vinaigrette with mixed greens, asparagus, cherry tomatoes, and cashews over an avocado sauce.

Strawberry Salad (Vegetarian): This salad features mixed greens, strawberries, caramelized walnuts, and Roquefort cheese, served with a balsamic and orange vinaigrette. It is a feast for the eyes and taste buds.

Wine-Poached Pear Salad (Vegetarian): Pear poached in white wine and orange juice is tossed with mixed lettuce, spicy cranberries, caramelized walnuts, and goat cheese and dressed with an agave honey and lemon vinaigrette.





2024-2025

A LA CARTE MENU (cont.)

SALADS (cont.)

Caesar Salad (Vegetarian): This is my take on a classic: romaine lettuce, croutons, cherry tomatoes, and parmesan cheese.

Chili Beet Salad (Vegetarian): Roasted beets dressed in a chipotle and rosemary chili vinaigrette topped with fresh basil, caramelized pistachios, goat cheese, and orange slices.

Green Apple Asparagus Salad (Vegan): Green apples and asparagus with mixed green, avocado, and caramelized almonds tossed in a lemon and mint vinaigrette dressing.

SMALL PLATES

Fiesta Ceviche: A fiesta for your taste buds. Shrimp and tuna served with seasonal citrus fruits, avocado, red onion, coriander, and tomato and dressed in a tangy ponzu sauce.

Shrimp Confit: Shrimp simmered in herbs, chili, and garlic-infused virgin olive oil served over hummus.

Chipotle Rib-eye Taco: Seasoned grilled ribeye served on a fresh tortilla with asadero cheese, topped with a cucumber and cabbage salad, avocado coulis, and chipotle salsa.

Plantain Tostada de Cochinita Pibil: Crispy plantain slices with a crust of Edam cheese, pureed black beans, marinated pork, pickled onions, habanero peppers, avocado sauce, crema, and lime juice.

Zapata Crab Cakes: Chili-seasoned crab cakes served with avocado sauce and white pepper aioli. With a cucumber and jicama salad dressed with a serrano pepper dressing and tortilla ash.



www.venturachefservices.com



2024-2025

SMALL PLATES (cont.)

Tempura Avocado Taco (Vegan): Tempura avocado, with a chipotle and cashew sauce and pickled vegetables on a fresh tortilla.

Roasted Eggplant Rolls (Vegetarian): Rolled roasted eggplant, dried tomato, goat cheese, and arugula with pesto and balsamic reduction.

Elote Gnocchi (Vegetarian): Gnocchi with corn kernels, pine nuts, and poblano pepper strips in a tomato concassé de tomato sauce.

Tropical Bruschetta (Vegan): Cubed papaya and avocados, pickled red onion, and fresh spices are served on artisan bread and drizzled with a citrus and honey pesto.

ENTREE

Chicken Mole: For mole lovers, this chicken breast stuffed with turkey ham, spinach, and panela cheese served with a green mole sauce, rice, and sauteed vegetables will be a favorite.

Fresh Catch of the Day: Baked catch-of-the-day served over a cauliflower puree with Mexican spring onions, brussels sprouts, baby corn, cherry tomatoes, and arugula.

Chili-crusting Salmon: Guajillo, Morita, and ancho chili-crusting salmon sauteed in garlic and thyme, served on epazote corn sauce with sliced lime-seasoned potatoes and grilled vegetables.

Chimichurri Pork Loin: Chimichurri marinated pork loin dressed with bell pepper and habanero sauce, served with mashed potatoes, bacon, sauteed brussel sprouts, and asparagus.

Sesame-Crusting Filet Mignon: Filet mignon with a delicious hibiscus sauce served with plantain puree and sautéed vegetables.



www.venturachefservices.com



2024-2025

ENTREE (cont.)

Filet Mignon de Fruta: Filet mignon is dressed with a warm berry and balsamic vinaigrette and served with a potato walnut cake and an arugula salad.

Eggplant Medallians (Vegan): Chili-crust eggplant medallians, served with cumin-seasoned lentils and a Chiapas mole and accompanied by arugula, sun-dried tomatoes, and a green plantain chip.

Mexican Grilled Portobello (Vegan): Grilled Portobello mushrooms topped with guacamole, red onions, habanero peppers, and toasted almonds, served with black beans and rice.

V-Fajitas (Vegan): Sautéed mushrooms, bell peppers, and onions served with red rice and a fresh bean salad.

DESSERT

Banana Decadence Delight: Sautéed banana drizzled with caramel sauce topped with chocolate ice cream, pistachios, and fresh strawberries.

Coconut and Papaya Mousse: This coconut mousse has a caramelized papaya sauce, a coconut crisp, and a kiwi chutney.

Cheesecake de Flan: This flan-flavored cheesecake with a sweet corn puree includes vanilla foam, caramelized popcorn, and fresh berries

Hibiscus Poached Pear: This beautiful, tasty dessert features a pear poached in red wine, served with a hibiscus sauce and a touch of cream cheese, topped with caramelized walnuts, chantilly cream, and fresh berries.

Chocolate Apple Crepe: A devilish dessert of crepes, Oaxacan chocolate, caramelized apples, and mascarpone cheese.



www.venturachefservices.com



2024-2025

DESSERT (cont.)

Banana Delicious Delight (Vegan): Sauteed banana, served with vegan chocolate ice cream, drizzled with coconut milk caramel sauce, and topped with strawberries and caramelized almonds.

Hibiscus Simmering Pear (Vegan): This twist on the non-vegan crowd pleaser is a pear poached in red wine stuffed with red fruit jam, served with a hibiscus sauce, caramelized almonds, and fresh berries.

PRICING

There is a 4-person minimum per dinner/event. Menu prices include ingredients, meal preparation, clean-up, and place settings (for up to 24 people.)

Event	Per Person (Pesos)
5-course menu	\$2,150
4-course menu	\$1,850
3-course menu	\$1,550

Please let us know if you would like more than five courses, and we will provide pricing based on the desired menu.

The server(s) fee will be on the final invoice, as noted below. If time beyond ~ 3 hours is needed, we will adjust the server invoice amount.

Number of Attendees	Required Server(s)	Cost (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1600
31+	TBD	TBD





2024-2025

PRICING (cont.)

Additional Services and Pricing:

- A transportation fee for dinners/events outside Puerto Vallarta city limits is required. The cost will vary depending on the distance.
- Available upon request for an additional charge:
 - Wine-pairing
 - Pre-dinner cocktail hour with margaritas, chips, and guacamole
 - Bartending services
 - Celebration cakes (from local bakeries)

PAYMENTS

Clients can make payments via credit card, cash (pesos or USD), or, upon request, Mexican bank transfer. The chef's [website](#) includes credit card processing. We will send invoices for deposits and final expenses. Events with 30 or more people may have a different deposit schedule or cancellation policy.

Deposit Invoice:

After confirming your desired date is available, a deposit is required to confirm the date.

- The host will receive a deposit invoice for 4200 pesos, which includes a 5% (200 pesos) bank administration fee.
- Deposits are fully refundable if cancellation is received seven days before the confirmed date.

Final Invoice:

We need the final guest count, menus, and details 3-5 days before the event. We will send an invoice with the final balance due to the host 1 - 2 days before the event. The final invoice must be paid at the end of the event.



www.venturachefservices.com



2024-2025

Clientela desarrollar Cenas de 3, 4 o 5 platos utilizando el Menú A La Carta. Las recomendaciones están disponibles a pedido. La información sobre precios y otros detalles sigue el menú. Hacemos todo lo posible para adaptarnos a las alergias y restricciones dietéticas.

MENÚ A LA CARTA MENÚ CENA

SOPAS

Sopa De Tomate Asado Y Ajo (Vegetariana): Esta sopa de crema de puré de tomate y ajo incluye cebollas caramelizadas, queso de cabra y picatostes sazonados con finas hierbas acentuados. con aceite de cilantro.

Sopa Crema De Maíz Mexicana (Vegetariana): Esta sopa consiste en puré de granos de elote amarillo servido con pasta choux mezclada con pollo y granos de elote blanco salteados con aceite de chile ancho. y albahaca.

Sopa de coliflor (vegana): Esta sopa cremosa de coliflor lleva ñoquis de papa, papas en juliana, maíz, uny aceite de albahaca.

sopa de lima: Una refrescante sopa con pollo, aguacate, limas y tiras de tortilla frita.

ENSALADAS

Ensalada de chili de palmitos (vegana): Corazones de palmito en vinagreta de chile mexicano con lechugas mixtas, espárragos, tomates cherry y anacardos sobre salsa de aguacate.

Ensalada de fresas (vegetariana): Esta ensalada contiene una mezcla de verduras, fresas, nueces caramelizadas y queso roquefort, servida con una vinagreta de balsámico y naranja. Es un placer para los ojos y el paladar.



www.venturachefservices.com



2024-2025

MENÚ A LA CARTA (cont.)

ENSALADAS (continuación)

Ensalada de peras escalfadas en vino (Vegetariano): Pera escalfada en vino blanco y jugo de naranja, mezclada con lechugas mixtas, arándanos picantes, nueces caramelizadas y queso de cabra y aderezado con una vinagreta de miel de agave y limón.

Ensalada Cesar (Vegetariano): Esta es mi versión de un clásico: lechuga romana, picatostes, tomates cherry, y queso parmesano.

Ensalada De Chile Y Remolacha (Vegetariano): Remolacha asada aderezada con vinagreta de chile chipotle y romero, cubierta con albahaca fresca, pistachos caramelizados, queso de cabra y rodajas de naranja.

Ensalada De Espárragos Y Manzana Verde (Vegana): Manzanas verdes y espárragos con una mezcla de hojas verdes, aguacate y almendras caramelizadas, aderezado con un aderezo de vinagreta de limón y menta.

PLATOS PEQUEÑOS

Fiesta Ceviche: Una fiesta para tu paladar. Camarones y atún servidos con frutas cítricas de temporada, aguacate, cebolla morada, cilantro y tomate y aderezado con una picante salsa ponzu.

Camarones Confitados: Camarones cocidos a fuego lento en hierbas, chile y aceite de oliva virgen con ajo, servidos sobre hummus.

Taco de costilla y chipotle: Chuletón asado sazonado servido sobre una tortilla fresca con queso asadero, cubierto con ensalada de pepino y repollo, coulis de aguacate y salsa de chipotle.



www.venturachefservices.com



2024-2025

PLATOS PEQUEÑOS (cont.)

Plantain Tostada de Cochinita Pibil: Rebanadas de plátano crujientes con costra de queso Edam, puré de frijoles negros, carne de cerdo marinada, cebollas encurtidas, chiles habaneros, salsa de aguacate, crema y jugo de limón.

Tortitas De Cangrejo De Zapata: Tortitas de cangrejo sazonadas con chile, servidas con salsa de aguacate y alioli de pimienta blanca. Con ensalada de pepino y jícama aderezada con aderezo de chile serrano y ceniza de tortilla.

Taco Tempura De Aguacate (Vegano): Aguacate tempura, con salsa de chipotle y anacardos y vegetales encurtidos sobre tortilla fresca.

Rollitos de berenjena asada (vegetariana): Berenjena asada enrollada, tomate seco, queso de cabra y rúcula con pesto y reducción de balsámico.

Elote Gnocchi (Vegetarian): Ñoquis con granos de elote, piñones y tiras de chile poblano en salsa concassé de tomate.

Bruschetta tropical (vegano): Papaya y aguacates en cubos, cebolla morada encurtida y especias frescas se sirven sobre pan artesanal y se rocían con pesto de cítricos y miel.

ENTRADA

Mole De Pollo: Para los amantes del mole, esta pechuga de pollo rellena de jamón de pavo, espinacas y queso panela servida con salsa de mole verde, arroz y vegetales salteados será una de las favoritas.

Pesca fresca del día: Pesca del día al horno servida sobre puré de coliflor con cebolletas mexicanas, coles de Bruselas, maíz tierno, tomates cherry y rúcula.

Salmón con costra de chile: Salmón guajillo, morita y chile ancho salteado en ajo y tomillo, servido sobre salsa de epazote de maíz, papas en rodajas sazonadas con limón y vegetales asados.



www.venturachefservices.com



2024-2025

ENTRADA (cont.)

Lomo De Cerdo Chimichurri: Lomo de cerdo marinado en chimichurri, aderezado con salsa de pimiento morrón y habanero, servido con puré de papa, tocino, coles de Bruselas salteadas y espárragos.

Filet Mignon con costra de sésamo: Filet mignon con una deliciosa salsa de jamaica servido con puré de plátano macho y vegetales salteados.

Filet Mignon De Frutas: El filet mignon se adereza con una vinagreta tibia de frutos rojos y balsámico y se sirve con un pastel de papa y nueces y una ensalada de rúcula.

Medallones de berenjena (veganos): doMedallones de berenjena con costra de hili, servidos con lentejas sazonadas con comino y mole chiapaneco y acompañados de rúcula, tomates secos y chips de plátano verde.

Portobello mexicano a la parrilla (vegano): Hongos Portobello asados cubiertos con guacamole, cebolla morada, chile habanero y almendras tostadas. servido con frijoles negros y arroz.

V-Fajitas (Vegan): Champiñones, pimientos morrones y cebollas salteados, servidos con arroz rojo y ensalada de frijoles frescos.

POSTRE

Delicia de decadencia de plátano: Plátano salteado rociado con salsa de caramelo cubierto con helado de chocolate, pistachos y fresas frescas.

Mousse de coco y papaya: Esta mousse de coco tiene una salsa de papaya caramelizada, un crujiente de coco y un chutney de kiwi.

Tarta de queso con flan: Este cheesecake sabor flan con puré de maíz dulce incluye espuma de vainilla, palomitas de maíz caramelizadas y frutos rojos frescos



www.venturachefservices.com



2024-2025

POSTRE (cont.)

Pera escalfada con hibisco: Este hermoso y sabroso postre presenta una pera pochada en vino tinto, servida con salsa de jamaica y un toque de queso crema, cubierta con nueces caramelizadas, crema chantilly, y bayas frescas.

Crepe de chocolate y manzana: Un postre endiablado de crepas, chocolate oaxaqueño, manzanas caramelizadas y queso mascarpone.

Deliciosa delicia de plátano (vegana): Plátano salteado, servido con helado de chocolate vegano, rociado con salsa de caramelo con leche de coco y cubierto con fresas y almendras caramelizadas.

Pera a fuego lento con hibisco (vegano): Esta versión del plato popular no vegano es una pera escalfada en vino tinto rellena de mermelada de frutos rojos, servida con salsa de hibisco, almendras caramelizadas y bayas frescas.

PRECIOS

Hay un mínimo de 4 personas por cena/evento. Los precios del menú incluyen ingredientes, preparación de comidas, limpieza y cubiertos (para hasta 24 personas).

Evento	Por Person (Pesos)
menú de 5 platos	\$2,150
menú de 4 platos	\$1,850
menú de 3 platos	\$1,550

Háganos saber si desea más de cinco platos y le proporcionaremos precios según el menú deseado.



www.venturachefservices.com



2024-2025

PRECIOS (cont.)

La tarifa del servidor estará en la factura final, como se indica a continuación. Si se necesita más de ~ 3 horas, ajustaremos el monto de la factura del servidor.

Número de asistentes	Servidores requeridos	Coste (Pesos)
4-15	1	\$800
16-30	2	\$1600
31+	Por determinar	Por determinar

Servicios adicionales y precios:

- Se requiere una tarifa de transporte para cenas/eventos fuera de los límites de la ciudad de Puerto Vallarta. El costo variará dependiendo de la distancia.
- Disponible previa solicitud por un cargo adicional:
 - o Maridaje de vinos
 - o Hora de cóctel antes de la cena con margaritas, patatas fritas y guacamole
 - o servicios de coctelería
 - o Pasteles de celebración (de panaderías locales)

PAGOS

Los clientes pueden realizar pagos mediante tarjeta de crédito, efectivo (pesos o USD) o, previa solicitud, transferencia bancaria mexicana. el chef [sitio web](http://www.venturachefservices.com) Incluye procesamiento de tarjetas de crédito. Enviaremos facturas por depósitos y gastos finales. Los eventos con 30 o más personas pueden tener un cronograma de depósito o política de cancelación diferente.





2024-2025

PAGOS (cont.)

Factura de depósito:

Después de confirmar que la fecha deseada está disponible, se requiere un depósito para confirmar la fecha.

- El anfitrión recibirá una factura de depósito por 4200 pesos, que incluye un 5% (200 pesos) de comisión de administración bancaria.
- Los depósitos son totalmente reembolsables si la cancelación se recibe siete días antes de la fecha confirmada.

Factura Final:

Necesitamos el recuento final de invitados, los menús y los detalles entre 3 y 5 días antes del evento. Enviaremos una factura con el saldo final adeudado al anfitrión 1 o 2 días antes del evento. La factura final deberá abonarse al finalizar el evento.



www.venturachefservices.com