



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

This menu is for events with 15 or more people where the host prefers a cocktail setting to a sit-down meal. Information about pricing and other details follows the menu. We will do our best to accommodate dietary allergies and restrictions. The Spanish version of this menu follows.

Cold Appetizers

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

Tomato Bruschetta: Mexico Meets Italy: Cherry tomatoes, caramelized onions, and fresh spices are served on artisan bread, drizzled with a pesto balsamic reduction, and parmesan cheese.

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.

Mahi Mahi Ceviche: Marinated mahi-mahi seasoned with coriander-serrano pepper oil blended with avocado and cucumber puree. Served with corn toast and pumpkin seeds.

Mexican Couscous: Couscous is seasoned with onion, cilantro, cucumber, tomato, purslane, mint, pumpkin seeds, and panela cheese and dressed with lemon and olive oil.

Hot Appetizers

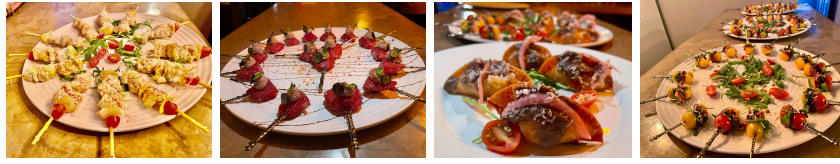
Chipotle Rib-eye Taco: Seasoned grilled ribeye served on a fresh tortilla with asadero cheese, topped with a cucumber and cabbage salad, avocado coulis, and chipotle salsa.

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.

Tetela: A triangle-shaped tortilla stuffed with Oaxacan cheese, huitlacoche, and hoja santa herbs, topped with roasted corn sauce, chipotle powder, and pickled radish.



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Hot Appetizers (cont.)

Mushroom Empanadas: Corn empanadas stuffed with a mushroom ragout are complemented by guacamole, red onion, roasted bell pepper sauce, and habanero honey.

Mexican Potstickers - Gyoza stuffed with Cochinita Pibil served with a refried black bean sauce and pickled onions.

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

Potato Pinatas - Mushroom, cornmeal potato balls pan in a tomato sauce with sauteed bell peppers.

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

Steak Skewers - Marinated arrachera, vegetables with a Morita chili chimichurri sauce.

Mex-Ind Kebabs Indian-influenced chicken kebabs marinated in coconut milk and curry with coriander and serrano chili sauce.

Vegetable Satay - Vegetable decadence on a stick with pineapple and pastor sauce.

Shrimp Skewers - Marinated and grilled in butter, garlic, and guajillo chili.

Desserts

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

Pear Brochette: A Pear poached in red wine, and Jamaica is topped with dark chocolate-infused cream cheese and dusted with caramelized walnuts.

Mexican Brownie - A rich chocolate, salt, and pepper brownie topped with a coulis surprise.



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Item Pricing	Number of Servings per Order (one piece is one serving)	Price per Order (in pesos)
Cold Appetizers		
Tropical Bruschetta	20	\$600.00
Tomato Bruschetta	20	\$600.00
Fiesta Ceviche	15	\$1000.00
Mahi Mahi Ceviche	15	\$800.00
Mexican Couscous	20	\$500.00
Hot Appetizers		
Tostada Cochinita Pibil	20	\$1700.00
Rib-eye Taco	15	\$1500.00
Tetela	20	\$1500.00
Empanadas	20	\$1700.00
Potstickers	15	\$1800.00
Eggplant Rolls	20	\$1500.00
Pinatas	20	\$1500.00
Gnocchi	20	\$1500.00
Steak Skewers	15	\$1800.00
Item Pricing	Number of Servings per Order	Price per Order (in pesos)



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

	(one piece is one serving)	
Mex-Ind Kebabs	15	\$1600.00
Vegetable Satay	20	\$1200.00
Shrimp Skewers	15	\$1700.00
Dessert		
Mousse	20	\$1000.00
Poached Pear	20	\$1000.00
Brownie	20	\$600.00

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)
15-30	2	\$1,600
31+	TBD	TBD

Additional Services and Pricing:

- A transportation fee is required for events located beyond Puerto Vallarta city limits. The cost will vary depending on the distance.
- Bartending services

PAYMENTS

Clients can make payments via credit card, cash (pesos or USD), or, upon request, Mexican bank transfer. The chef's [website](http://www.venturachefservices.com) includes credit card processing.

PAYMENTS (cont.)

We will send invoices for deposits and final expenses.



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

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.

Example Worksheet

- Guests: 20
- Servings (pieces) per Guest: 9.5, Total Servings: 190



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Item	# of Orders	Total Servings	Item Total
Tropical Bruschetta	3	60	\$1800.00
Fiesta Ceviche	2	30	\$2000.00
Empanadas	1.5	30	\$2550.00
Steak Skewers	2	30	\$3600.00
Vegetable Satay	1	20	\$1500.00
Brownie	1	20	\$600.00
Totals	10	190	\$12,050.00

Average Cost Per Guest: 598 pesos

Example Estimated Event Cost:

Item:	Cost
Food	\$12,050.00
Serving Items (Napkins, plates, etc)	\$500.00
2 - Servers, minimum 3 hours	\$1,600.00
20% tip on food and service	\$2,700.00
Total Estimated Cost:	\$16,850.00



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Este menú es para eventos con 15 o más personas donde el anfitrión prefiere un ambiente de cóctel a una comida sentada. La información sobre precios y otros detalles sigue el menú. Haremos todo lo posible para adaptarnos a las alergias y restricciones dietéticas. A continuación se muestra la versión en español de este menú.

Aperitivos fríos

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

Bruschetta de tomate: México se encuentra con Italia: tomates cherry, cebollas caramelizadas y especias frescas se sirven sobre pan artesanal, rociados con una reducción de pesto balsámico y queso parmesano.

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.

Receta de ceviche: Mahi-mahi marinado y sazonado con aceite de cilantro y chile serrano mezclado con puré de aguacate y pepino. Servido con tostadas de maíz y semillas de calabaza.

Cuscús mexicano: El cuscús se sazona con cebolla, cilantro, pepino, tomate, verdolaga, menta, semillas de calabaza y queso panela y se adereza con limón y aceite de oliva.

Aperitivos Calientes

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.

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.

Obviamente: Una tortilla en forma de triángulo rellena con queso oaxaqueño, huitlacoche y hierbas de hoja santa, cubierta con salsa de maíz asado, chipotle en polvo y rábanos encurtidos.



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Aperitivos calientes (cont.)

Empanadas De Champiñones: Las empanadas de maíz rellenas con ragú de champiñones se complementan con guacamole, cebolla morada, salsa de pimiento morrón asado y miel de habanero.

Empanadas Mexicanas - Gyoza rellena de Cochinita Pibil servida con salsa de frijoles negros refritos y cebolla encurtida.

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

piñatas de papa - Bolas de papa, champiñones y harina de maíz en salsa de tomate con pimientos morrones salteados.

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

Brochetas De Filete - Arrachera marinada, vegetales con salsa chimichurri de chile morita.

Kebabs Mexicanos-Ind Brochetas de pollo con influencia india marinadas en leche de coco y curry con salsa de cilantro y chile serrano.

Satay de verduras - Decadencia de verduras en palito con piña y salsa pastor.

Brochetas De Camarones - Marinado y asado en mantequilla, ajo y chile guajillo.

Postres

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

Brocheta de pera: Una pera escalfada en vino tinto y Jamaica cubierta con queso crema con infusión de chocolate amargo y espolvoreada con nueces caramelizadas.

Brownie mexicano - Un rico brownie de chocolate, sal y pimienta cubierto con una sorpresa de coulis.



www.venturachefservices.com



VENTURA

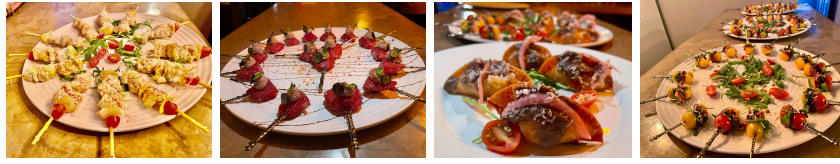
venturachefservices.com

2024-2025

Precio del artículo	Número de porciones por pedido (una pieza es una porción)	Precio por pedido (in pesos)
Aperitivos fríos		
Bruschetta tropical	20	\$600.00
Bruschetta de tomate	20	\$600.00
Fiesta Ceviche	15	\$1000.00
Receta De Ceviche	15	\$800.00
Cuscús Mexicano	20	\$500.00
Aperitivos Calientes		
Tostada Cochinita Pibil	20	\$1700.00
Taco de costilla	15	\$1500.00
Cielos	20	\$1500.00
Empanadas	20	\$1700.00
pegatinas	15	\$1800.00
Rollitos De Berenjena	20	\$1500.00
piñatas	20	\$1500.00
Gnocchi	20	\$1500.00
Brochetas De Filete	15	\$1800.00



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Precio del artículo	Número de porciones por pedido (una pieza es una porción)	Precio por pedido (in pesos)
Kebabs Mexicanos-Ind	15	\$1600.00
Satay de verduras	20	\$1200.00
Brochetas De Camarones	15	\$1700.00
Postre		
Mousse	20	\$1000.00
Pera escalfada	20	\$1000.00
Duende	20	\$600.00

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)
15-30	2	\$1,600
31+	Por determinar	Por determinar

Servicios adicionales y precios:

- Se requiere una tarifa de transporte para eventos ubicados más allá de los límites de la ciudad de Puerto Vallarta. El costo variará dependiendo de la distancia.
- servicios de coctelería

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.



www.venturachefservices.com



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

PAGOS (cont.)

Enviaremos facturas por depósitos y gastos finales.

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



VENTURA

venturachefservices.com

2024-2025

Hoja de trabajo de ejemplo

- Invitados: 20
- Porciones (piezas) por huésped: 9,5, porciones totales: 190

Artículo	# de pedidos	Porciones totales	Total del artículo
Bruschetta tropical	3	60	\$1800.00
Fiesta Ceviche	2	30	\$2000.00
Empanadas	1.5	30	\$2550.00
Brochetas De Filete	2	30	\$3600.00
Satay de verduras	1	20	\$1500.00
Duende	1	20	\$600.00
Totales	10	190	\$12,050.00

Costo Promedio Por Huésped: 598 pesos

Ejemplo de costo estimado del evento:

Artículo:	Costo
Alimento	\$12,050.00
Artículos para servir (servilletas, platos, etc.)	\$500.00
2 - Servidores, mínimo 3 horas	\$1,600.00
20% de propina en comida y servicio.	\$2,700.00
Costo total estimado:	\$16,850.00



www.venturachefservices.com