

Chikids[®]

Menú

Chikids®

SABOR, CALIDAD,
PUNTUALIDAD, SERVICIO



Todos nuestros alimentos se sirven en
loza, incluimos servilletas de papel y
todo lo necesario para servir.

✱ ¡Cotizamos lo que se te antoje! ✱





TAQUIZA

GUISADOS TRADICIONAL

\$145 POR PERSONA

ELIGE 2 SOPAS

Arroz blanco a la jardinera
Arroz rojo con zanahoria
Arroz poblano con elote
Espagueti rojo
Codo con jamón, piña y perejil
Fetuccini en crema
Caldo de setas

ELIGE 1 GUISADO DE RES

Salpición de res
Alambre de res
Picadillo de res
Fajitas de milanesa
Fajitas de res en chipotle
Bistec con papas y nopales

ELIGE 1 GUISADO DE POLLO

Pollo en mole verde
Pollo en mole rojo
Pollo en pipián
Tinga de pollo
Fajitas de pollo a la mexicana
Fajitas de pollo en pasilla
Alambre de pollo

ELIGE 1 GUISADO DE CERDO

Tinga
Cochinita pibil
Pastor
Cerdo en adobo
Costillitas BBQ
Cerdo con verdolagas

ELIGE 1 GUISADO EXTRA

Huevo al gusto
Chicharrón en salsa verde
Chicharrón en salsa roja
Papas con longaniza
Rajas con crema
Rellena en salsa mora

Salchichas a la diablo
Ensalada de nopales con queso
Ensalada dulce
Ensalada salada
Cuaresmeño capeado relleno de queso

COMPLEMENTOS

Tortillas, salsas, frijoles con queso, agua de sabor limón, jamaica, tamarindo o temporada (20 litros cada 40 personas).

* Disponible a partir de 20 personas

Servicio tipo buffet durante 2 horas.
Guisado extra \$30 por persona.

TAQUIZA

GUISADOS PREMIUM

\$195 POR PERSONA

ELIGE 1

Arroz blanco
Arroz rojo

ELIGE 1 GUISADO DE POLLO

Mole poblano con pollo
Fajitas en salsa verde con papas
Fajitas en chile guajillo con nopales
Nuggets de pollo
Pollo en pipián
Mole verde con pollo
Pollo encacahuatado
Alambre de pollo

ELIGE 1 GUISADO EXTRA

Atún a la vizcaína
Champiñones a la mexicana
Tinga de setas
Queso panela a los cuatro chiles
Rajas con crema
Calabacitas a la mexicana
Nopalitos al guajillo
Chilitos cuaresmeños
rellenos de queso

ELIGE 1 GUISADO DE RES

Alambre
Bistec con papas
Puntas de filete a la mexicana
Bistec en salsa pasilla
Picadillo
Tinga
Bistec en salsa verde con nopales
Albóndigas al chipotle
Salpicón
Puntas de res al chipotle
Estofado de res
Pancita al guajillo
Tortitas de res en salsa morita

ELIGE 1 GUISADO DE CERDO

Cerdo con verdolagas
Cerdo con calabacitas
Longaniza den salsa roja
con nopales
Chicharrón prensado en
chile guajillo
Cerdo en pipián con chilacayote
Chuleta en salsa morita
Entomatado de cerdo
Cerdo en salsa morita
Carne al pasto
Cochinita pibil
Papas con chorizo
Salchichas a la mexicana

COMPLEMENTOS

Ensalada fresca de temporada, tortillas, salsa, frijoles refritos, limones, agua de limón, limón menta pepino, limón con chía, jamaica, horchata o tamarindo (400 ml por persona).

* Disponible a partir de 40 personas

Servicio tipo buffet durante 3 horas.
Guisado extra \$1,000.



DESAYUNOS

\$145 POR PERSONA



ELEGIR 1

Huevo a la mexicana
Huevo con tocino
Huevo con jamón
Huevo con salchicha
Huevo en salsa pasilla
Huevo con frijoles

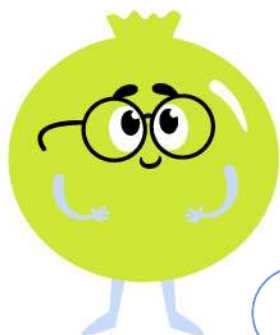
ELEGIR 1

Chilaquiles verdes o rojos con pollo
Tlacoyos en salsa verde o roja
Enchiladas de pollo en salsa verde o roja
Hot cakes (2 piezas)

COMPLEMENTOS

Fruta de temporada
Jugo de naranja natural
Café y té
Pan de dulce
Pan de mesa
Agua de sabor (20 litros cada 40 personas)
Se sirve emplatado

* Disponible a partir de 20 personas



Todos nuestros alimentos se sirven en loza, incluimos servilletas de papel y todo lo necesario para servir.

PARRILLADA

\$195 POR PERSONA

INCLUYE

Bistec de res
Alambre de res
Pastor
Longaniza
Chuleta
Chiles rellenos de queso panela
Pollo
Campechano

ELIGE UN SABOR

Limón
Limón, menta, pepino
Jamaica
Tamarindo
Limón con chía
Horchata

* 400 ml por persona

COMPLEMENTOS

Cebollitas y nopales, papas fritas, tres salsas,
cebolla, cilantro, limones, pepinos con piña

* 3 horas de servicio tipo buffet

Disponible a partir de 40 personas

ADICIONALES

Chorizo argentino \$600 * por kilo

Arrachera \$750 * por kilo

Queso \$20 * por persona

TACOS AL CARBON

\$195 POR PERSONA

Tacos al carbón de arrachera, asada, roast beef, chorizo argentino, chistorra, chorizo huasteco, costilla.

COMPLEMENTOS

Perejil frito, rábanos, cebolla morada, nopalitos, limones,
tres salsas, agua de limón o jamaica (20 litros).

* Disponible a partir de 25 personas

Aproximado de cinco tacos por persona

SUGERENCIA

Acompañar con ensalada dulce o salada

HAMBUGUESAS ESPECIALIDAD

\$195 POR PERSONA

Hamburguesa de carne 100 % de res, pan brioche, lechuga, jitomate, cebolla y pimientos.

ELIGE 1 O 2 ESPECIALIDADES

Champiñones salteados

Hongo portobello relleno de pimientos y queso manchego

Piña a la parrilla

Guacamole con polvo de chicharrón y chiles toreados

Chimichurri con queso gouda y aros de cebolla empanizados

Germen de trigo con cebolla crujiente y salsa BBQ

Tenders de pollo

COMPLEMENTOS

Papas a la francesa o gajo (90 gr), agua de limón, limón menta pepino, limón con chía, jamaica, tamarindo, horchata (400 ml por persona).

* Se sirve emplatado.

* Disponible a partir de 40 personas

El precio considera una hamburguesa por persona.



Se sugiere acompañar con una porción de ensalada dulce.

ASADO

\$280 POR PERSONA

Cerdo asado a las brasas.

COMPLEMENTOS

Sopa de setas, sopecitos de chicharrón norteño y queso de canasta, agua de limón o jamaica (20 litros), tortillas, salsas.

* Disponible a partir de 30 personas.

400 gr de asado por persona.

SUGERENCIA

Acompañar con ensalada dulce o salada



CARRITO DE HAMBURGUESAS

\$8,300 / 70 PIEZAS



ELIGE 1 O 2

Hamburguesa * Hot dog * Sincronizadas

COMPLEMENTOS

Aderezos, papas a la francesa (100 gr), agua de sabor limón o jamaica (20 litros).

* Disponible a partir de 70 piezas

Se sugiere considerar dos piezas por persona

PARRILLADA KIDS

\$105 POR PERSONA

ELIGE 1 PASTA

Espagueti rojo
Pasta alfredo

ELIGE 1 GUARNICION

Papas chips
Bastones de verdura

ELIGE 1 PLATO FUERTE

Hamburguesa de res
Hamburguesa de pollo
Pechuga empanizada
Fajitas de pechuga

COMPLEMENTOS

Catsup
Jugo del Valle 200 ml
Se sirve emplatado
Solo acompaña a Parrillada
o Hamburguesa especialidad

* Disponible a partir de 10 personas

BOX LUNCH

\$105 POR PERSONA

ELIGE 1 PASTA

Macarrones con queso
Espagueti rojo o blanco
Ensalada rusa
Sopa de codito con jamón

ELIGE 1 GUARNICION

Bastones de verdura
Verduras mixtas al vapor
Papas chips
Brocheta de frutas de temporada
Puré de papa
Gelatina con yogurth
Galleta de avena

ELIGE 1 PLATO FUERTE

Nuggets de pollo dinosaurio o pescado (4)
Burrito de milanesa
Baguette de pollo o pechuga de pavo
Croissant de pollo o pechuga de pavo
Fajitas de pollo empanizadas
Mini pizza (4)
Club sándwich
Sincronizadas o quesadillas (2)

COMPLEMENTOS

Jugo del Valle 200 ml, cátsup

* Disponible a partir de 10 personas

Se sirve empacado en bolsa craft a la hora requerida.



PIZZA INDIVIDUAL

\$105 POR PERSONA

Pizza tamaño infantil: jamón, hawaiana o pepperoni

COMPLEMENTOS

Jugo del Valle de 200 ml

Se sirve empaquetado a la hora requerida.

BOTANEROS

\$110 CADA UNO

Fruta: rebanadas de fruta variada de temporada.

Frituras: mix de papas chips, cacahuates, chicharrones, churritos, etc.

Verdura: mix de jícama, pepino y zanahoria.

Pan: mini piezas variadas

SUGERENCIA

Un botanero cada 10 personas al centro de cada mesa

BOTANEROS PREMIUM

\$195 CADA UNO

Mix de frutos secos: nueces caramelizadas, almendras, arándanos, pasas con chocolates, etc.

ENSALADAS

\$1,200 (70 personas)



Dulce: Mix de lechugas frescas con frutas como base y aderezo dulce.

Salada: Mix de lechugas frescas con verduras como base y aderezo salado.

TAMALES

\$1,800 (70 PERSONAS)

Verdes: pollo o cerdo

Rojos: pollo o cerdo

Dulces



CREPAS

\$86 CADA UNA

Barra de ingredientes dulces: fresas, plátano, mango, mermeladas de fresa, zarzamora y manzana, duraznos en almíbar, queso filadelfia, nutella, oreo, cajeta, lechera, nuez, canela, arándanos, azúcar glass.

Barra de ingredientes salados: jamón de pavo, queso manchego, queso mozzarella, queso filadelfia, piña, pepperoni, chipotle.

* 2 horas de servicio

Mínimo 30 piezas.



FRESA SNACK

\$78 CADA UNO

ELIGE 1 O 2

Mezcla clásica, mezcla deslactosada, mezcla reducida en grasa y Stevia, mezcla picosita, chocolate, mezcla con chocolate.

ELIGE HASTA 6 TOPPINGS

Nuez, pasas, granillo de chocolate, arándanos, coco rayado, malvaviscos, oreo, mazapán.

TOPPING EXTRA \$10 CADA UNO

Elegir: Carlos V, Crunch, M&M's, Kranky, Pelón pelonetes, Panditas, Skwinkles.

COMPLEMENTOS INCLUIDOS

Galleta de chocolate, lechera, chocolate Hershey, crema batida.

* Disponible a partir de 30 piezas

2 horas de servicio

BARRA DE MINI HOTCAKES

\$76 CADA UNO

ELIGE 2 FRUTAS

Fresa, uva, plátano, durazno, blueberry

ELIGE 2 TOPPINGS

Chispas de chocolate, chispas de colores, oreo, mazapán, luneta, mini bombones de colores, mini bombones de chocolate, nuez, kranky.

* Disponible a partir de 30 personas

2 horas de servicio

CARRITO DE SNACKS

\$80 POR PERSONA



ELIGE 3 FRUTAS O VERDURAS

Sandia, piña, melón, jícama, pepino, zanahoria.

ELIGE 3 FRITURAS

Papa natural, papa adobada, papa de queso, churrito natural, churrito picoso, chicharrones, palomitas, platanitos fritos.

ELIGE 3 GOMITAS

Manguito, tiburón, lombriz dulce, lombriz picosa, arito, frutita, guanábana.

ELIGE 3 CACAHUATES

Salado, enchilado, japonés, flamin hot, mixto.

ELIGE 1 DULCE

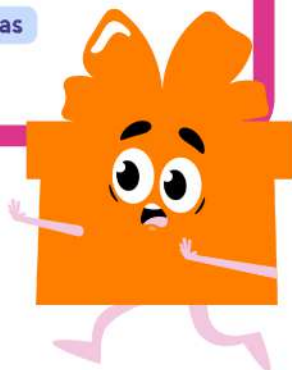
Banderilla dulce o picosa, paleta dulce o picosa, picafruta, pulparindo, mini pelón.

COMPLEMENTOS

Chamoy, tajín, gomitas, limón, salsa botanera, salsa valentina.

* Disponible a partir de 30 personas

2 horas de servicio



AGUA DE SABOR

TRADICIONAL \$320

Limón, jamaica o tamarindo

PREMIUM \$400

Horchata, horchata fresca, guayaba, naranja, mango, piña

COCTELERIA

\$180 POR PERSONA

CON ALCOHOL Y SIN ALCOHOL

Gins de frutos rojos, gins de cítricos y romero, mezcal de pepino, apperon sprits, margarita de tamarindo, margarita de jamaica, piña colada, sangría de manzana.

* Barra libre durante 3 horas de servicio

