



*Te ayudamos a
mantener los
momentos más
preciados en tus
fiestas.*

Navidad 2025

55 5102 4310

contacto.chef.a.su.servicio@gmail.com

www.chefasuservicio.com





*¡Gracias por tu
preferencia!*

Recibimos pedidos hasta:

Navidad hasta el domingo 21 de diciembre o agotar capacidad.

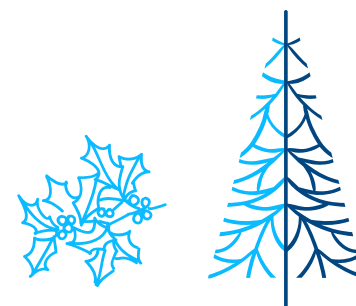
Año nuevo el domingo 28 de diciembre o agotar capacidad.

¿Cómo ordenar un pedido?

Pedidos vía teléfono o WhatsApp: **5551024310**

Correo: **luissayago07@hotmail.com**

o visita nuestra página: **www.chefasuservicio.com**



Condiciones

Se requiere 50% de anticipo y el resto se liquida contra entrega.

Entrega a domicilio **CONDICIONADO**
A RUTAS y capacidad.

En su defecto se envía con costo de
UBER.



www.chefasuservicio.com





Pasta por kilo

▲ *A escoger: espagueti o tallarín*

Boloñesa \$ 275.00 Kg

Bañado en la tradicional salsa marinara con carne de res y albahaca.

Vegetariana \$245.00 Kg

De champiñones, espinaca, jitomates cherry y almendras tostadas en una salsa de vino blanco y unas gotas limón eureka y queso Mascarpone.

Pesto \$260.00 Kg

Salsa de albahaca, con nuez, piñón, queso parmesano y aceite de oliva.

De la casa \$280.00 Kg

Queso de cabra y crema con salsa de jitomate y un toque de chipotle acompañado con jamón serrano.

Alfredo muy a nuestro estilo \$240.00 Kg

Elaborada con crema, queso crema cuadritos de jamón de pavo y tocino.

Poblano \$ 215.00 Kg

Salsa hecha con queso crema y chile poblano. La pasta se acompaña con calabazas asadas y elotes.



Charola de 2 kilos para 8 a 10 personas.

Incluye medio litro de salsa extra para bañar al servir.

\$700.00 De carne: clásica receta boloñesa, queso crema, queso mozzarella y albahaca fresca.

\$650.00 Vegetariana: salsa de jitomate con zanahoria, berenjena, calabaza, champiñones, pimiento morrón asado y espinaca.

\$550.00 Poblana: pechuga de pollo acompañada de calabazas, champiñones, y elote, bañado en una salsa de poblano muy ligera con queso crema.

Mini Lasaña

\$250.00

Esta se vende acompañada de otros guisados o a partir de 3 piezas.

Para 2 personas.

De carne, vegetariana o poblana.



Lomos y Piernas de cerdo

Horneados y bañados con la salsa de su elección. Se entrega rebanado y salseado en charola de aluminio. **Incluye .250 ml de salsa extra por kilo para bañar a la hora de calentar o servir.**

- ▲ A la naranja
- ▲ Adobado
- ▲ Ciruela
- ▲ Arándano

Vino tinto más **\$40.00** por kilo

Miel con mostaza más **\$40.00** por kilo



“

SALSA EXTRA

\$120.00 el litro

\$70.00 medio litro

”

\$540.00 por Kilo de Pierna neto de carne horneado.

\$560.00 por kilo de lomo neto de carne horneado.

Lomo abierto

- ✓ A la naranja
- ✓ **Adobado**
- ✓ Ciruela
- ✓ Arándano
- ✓ **Vino Tinto**

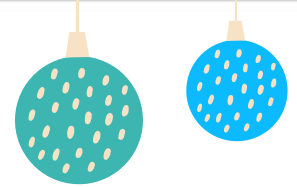
\$600.00
Por kilo
de lomo

Filete de res Wellington

Lomo de res cubierto de espinaca, champiñones y pate, recubierto en una pasta de hojaldre se entregan 250 ml de salsa gravy para acompañar como espejo.

PEDIDOS A PARTIR DE 1 KG

\$1,650.00



Pavos



\$2,450.00

Para 10 a 12 personas, peso aproximado entre 5.5 a 6.5 kilos.
Incluye 1.5 kg de relleno de pavo y 1 litro de salsa.

\$2,950.00

Para 15 a 18 personas, peso aproximado entre 7 a 8 kilos.
Incluye 2 kg de relleno de pavo y 1.5 litro de salsa.

\$3,450.00

Para 20 a 24 personas, peso aproximado entre 9 a 11 kilos.
Incluye 3 kg de relleno de pavo y 2 litros de salsa.

Se entrega entero

**COSTO POR REBANADO \$90.00 EXTRA.
IMPORTANTE:**

**AL ENTREGAR EL PAVO SIN HUESO,
MERMA DEL 50% AL 55% DE SU PESO.**

SALSAS PARA PAVOS

- ▲ **GRAVY**
- ▲ **A LA NARANJA**
- ▲ **CIRUELA**
- ▲ **ADOBADO**
- ▲ **ARÁNDANO**

El relleno está preparado con 80% carne de res y 20% carne de cerdo, tocino, frutas secas, alcaparras, aceitunas, almendras, piñón y cocinado en una salsa de jitomate con albahaca, vino blanco y brandy.



Tradicionales

Caldo de camarón

\$190.00 litro

Picosito caldo acompañado de 1/4 de camarón (aprox. de 8 a 10 camarones frescos medianos), papa y zanahoria.

Bacalao a la Vizcaína

\$530.00 Kilo

Receta tradicional con bacalao noruego bien desalado, cocinado en una salsa de jitomate, almendras, aceitunas, alcaparras, chiles güeros y papas cambray.

Romeritos

Elaborados con mole, papas cambray y nopales.

Romeritos con mole.

\$240.00 por kilo.

Romeritos en revoltijo con camarón y tortas.

\$320.00 por kilo.

Tortas de camarón orden de 5 piezas.

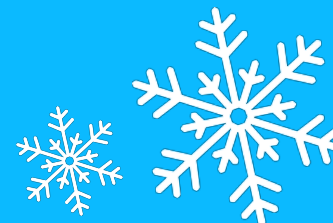
\$100.00 por orden.

Chiles mecos

(Orden de 5 piezas)

\$130.00

Chile meco capeado relleno de atún a la Vizcaína.





Waldorf

\$200.00 kg

La favorita de todas las navidades, ensalada de manzana, con piña en almíbar, nueces, arándanos y pasas envueltas en crema.

Zacatlán

\$170.00 kg

Una variedad de la Waldorf no tan dulce, le quitamos la piña y le ponemos un poquito de apio además de la crema.

Puré de papa

\$150.00 kg

Papa alfa sazonada con mantequilla.



*Ensaladas
y guarniciones*



Postres

Strudell de manzana (8-10 porciones)

Hojaldre relleno de manzana marinada, nuez, pasitas, arándanos y canela.

\$630.00

Cheescake de frutos rojos grande (12-14 porciones)

Pastel de queso con frambuesa, zarzamora y blueberries.

\$900.00

Cheescake de frutos rojos chico(6-8 porciones)

Pastel de queso con frambuesa, zarzamora y blueberries.

\$550.00

Pastel de fresas grande (15 porciones).

\$900.00

Pastel de fresas chico (6 - 10 porciones).

\$530.00



*¡Feliz Navidad y
próspero Año
Nuevo!*

CONTACTO

 @chefde10 |  55 5102 4310

 contacto.chef.a.su.servicio@gmail.com

www.chefasuservicio.com

