



# *CATERING und Veranstaltungen in unseren Räumen in Café Mi México*

## *KATALOG 2023*

### *Inhalt*

Kulinarischer Katalog für eine mexikanische Veranstaltung.....	2
Baukasten Menu – ab 5 Personen .....	3
Baukasten Buffet – ab 10 Personen .....	4
Baukasten Ambiente .....	6
Spielregeln & Kleingedrucktes .....	7
Liste der in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene.....	8
Kontakt.....	9



## *Kulinarischer Katalog für eine mexikanische Veranstaltung.*



### **Besondere Anlässe verdienen jede Aufmerksamkeit.**

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Ihre Auswahl an Menu und Buffetvariationen sowie weitere Ideen für eine mexikanische Veranstaltung. Lassen Sie sich inspirieren.

Hier können Sie eine Vorauswahl treffen. Ergänzt wird dieser Katalog regelmäßig durch unsere saisonalen Angebote. Sollten Sie noch einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen. Wir stellen sehr gerne kreative Vorschläge für Sie zusammen.

Vom Einkauf bis zum fertigen Gericht: Authentizität wird bei uns großgeschrieben! Unsere 3 Werte, authentisch, exotisch und hochwertig garantieren wir bei allen Speisen und werden spätestens beim Probieren für Euphorie bei Ihnen und Ihren Gästen sorgen.

Ganz gleich, ob Sie mit Freunde in Privaträume oder in großen Veranstaltungsräume feiern, wir vorbereiten für Sie von dem kulinarischen Rahmen ihrer mexikanischen Veranstaltung bis zum mexikanischen Ambiente mit Dekoration, Musik und Tanzgruppen.

**Tipp:** Unser Veranstaltungsraum im Herzen des Zauberbergs, mit Platz bis zu 50 Personen (oder 75 Personen in zwei Räumen) und seiner Aussicht, die bis zu den Wolkenkratzern von Frankfurt reicht, ist der perfekten Ort für besondere Anlässe wie Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Trauerkaffee, Firmenevents, usw. Sprechen Sie uns an, wir kümmern uns um Ihr Event ganz nach Ihren Wünschen.



## Baukasten Menu - ab 10 Personen

Mit Servicepersonal, direkt am Tisch

serviert

... und so funktioniert es:

Erstellen Sie Ihr Wunschmenu mit unserem Menubaukasten, in dem Sie aus jedem Gang ein kombinieren auswählen.

### Vorspeisen

- Mexikanische Sopas. Aus Maismehl Brötchen mit grünen und roten Soßen. Dazu Stückchen Hühnerfleisch und Zwiebel 🔥 <sup>g)</sup>
- Pepitos de Ternera. Kalbfilet in kleine Sandwiches mit Tomaten und Salat <sup>a)</sup>
- Ceviche de Camarón. Berühmte Kombination von Schrimps, Gurke und Tomaten mit feingeschnittenen Peperoni 🔥🔥 <sup>b)</sup>
- Queso fundido. Geschmolzene Käse aus Oaxaca mit wahlweisen Rajas poblanas (unscharfe Chile aus Puebla) oder Chorizo 🔥 <sup>g)</sup>



Gericht zu

gebackenen  
feine

dreieckigen

### Suppen

- Sopa de Tortilla. Weltklassige Tomaten-Tortilla-Suppe mit gebratenen Tortillas-Streifen, Frischkäse, Avocado und Chile Pasilla 🔥 <sup>g)</sup>
- Pozole. Ursprünglich ein Hauptgericht mit Schweinfilet und speziellen Maiskörner. Dazu Salat, Radizien, Zwiebel und Gewürze
- Chilpachole de Jaiva. Krebs in einer scharfen Chipotle-Suppe 🔥🔥🔥 <sup>b)</sup>

### Hauptgericht

- Arroz a la tumbada. Reiß Gericht mit Meerfrüchte (Paella-Art) <sup>b) d) n)</sup>
- Pezcadito Tikin Xic. Fischfilet in Achiote mariniert (Gewürze aus Yucatán) <sup>d)</sup>
- Cochinita Pibil. Fein geschnittenen Schweinfilet-Streifen mariniert in Achiote (Gewürze aus Yucatán) und gekocht in Bananen Blätter)
- Encacahuatado. Schweine Fleisch aus der Oberschale in Erdnuss-Soße <sup>a)</sup>
- Mixiotes de Pollo. Marinierte Hähnchen in Pergamin-Blätter unter Dampf gekocht 🔥
- Camarones al mojo de ajo. Shrimps mariniert in Chili-Soße und mit Knoblauch gebraten 🔥🔥 <sup>b)</sup>

### Desserts

- Empanadas con crema pastelera <sup>a) c) g)</sup>
- Gelatina de sabores. Götterspeise
- Ate de Membrillo y de Guayaba. Süßwaren aus Guava und Quitte
- Flan tradicional. Pudding mit Karamell <sup>c) g)</sup>
- Churros <sup>a)</sup>
- Crepas con cajeta. Auf dem Tisch flambierte Crêpes <sup>a) c) g) h)</sup>

#### Preis pro Person inkl. Servicepersonal

2-Gang-Menu € 24,00

3-Gang-Menu € 30,00

4 Gang-Menu € 36,00

Entfernungsgebühr ab 10Km von

Kelkheim-Ruppertshain + €4,00 / Km



## Baukasten Buffet - ab 15 Personen

Verschiedene Gerichte mit den Sie und Ihre Gäste in frischgemachten Tortillas (aus Mais und aus Weißen<sup>a)</sup>), Tacos vorbereiten können. Dazu verschiedenen Soßen und Beilagen.



### Vorspeisen

- Ceviche de Camarón. Berühmte Kombination von Schrimps, Gurke und Tomaten mit feingeschnittenen Peperoni 🌶️🌶️<sup>b)</sup>
- Mexikanische Sopas. Aus Maismehl gebackenen Brötchen mit grünen und roten Soßen. Dazu feine Stückchen Hühnerfleisch und Zwiebel 🌶️<sup>g)</sup>
- Chilpachole de Jaiva. Krebs in einer scharfen Chilpotle-Suppe 🌶️🌶️🌶️<sup>b)</sup>
- Ensalada de Nopales. Kaktus-Blätter-Streifen mit Tomaten.

### Hauptgerichte mit Hähnchen

- Fajitas. Feine Hähnchen-Streifen mit Paprika 🌶️<sup>a)</sup>
- Pipián Verde. Marinierte Hähnchen, in einer Nuss Soße mit grünen Tomaten 🌶️🌶️<sup>h) k)</sup>
- Tinga poblana. Marinierte Hähnchen in Chilpotle (Chile aus Puebla) und gekochte Kartoffel 🌶️🌶️🌶️
- Mixiotes de Pollo. Marinierte Hähnchen in Pergamin-Blätter unter Dampf gekocht 🌶️

### Hauptgerichte mit Schwein

- Cochinita Pibil. Mariniertes Schweinefilet, in einer authentischen Maya-Soße aus Yucatán
- Al Pastor. Dünnes Schwein-Oberschale-Fleisch in frische Ananas mariniert
- Encacahuatado. Schweine Fleisch aus der Oberschale in Erdnuss-Soße<sup>e)</sup>

### Hauptgerichte mit Rind

- Alambre. Gegrillte Rumpsteak-Streifen mit Paprika und Zwiebel
- Picadillo. Rinderhackfleisch mit Erbsen, Karotten- und Kartoffel-Würfel
- Estofado de res. Rinderragout mit Gemüse

### Hauptgerichte mit Fisch /Meerfrüchte

- Arroz a la tumbada. Reis Gericht mit Meerfrüchte (Paella-Art)<sup>b) d) n)</sup>
- Pezcadito Tikin Xic. Fischfilet in Achiote mariniert (Gewürze aus Yucatán)<sup>d)</sup>
- Camarones al mojo de ajo. Garnelen mariniert in Chili-Soße und mit Knoblauch gebraten 🌶️🌶️<sup>b)</sup>

### Hauptgericht vegetarisch

- Tamales de rajas poblanas. Maismehltasche mit Chile Poblano (aus Puebla) und Käse 🌶️<sup>g)</sup>



## Soßen

- Guacamole. Avocado-Soße mit frischen Avocados
- Salsa „pico de gallo“. Mischung von roten Chilis, Tomaten und Zwiebel  
- Salsa roja. Scharfe Soße mit Chili Guajillo (rote Chili)  
- Salsa verde. Scharfe Soße mit grünen Tomaten und grünen Chilis  
- Salsa Habanera. Rote Zwiebel in Limetten mit Habanero Chili   

## Desserts

- Empanadas con crema pastelera. Süß Empanadas mit einer Vanille-Pudding ähnliche Füllung <sup>a) c) g)</sup>
- Gelatina de sabores. Götterspeise
- Ate de Membrillo y de Guayaba. Süßbare aus Guava und Quitte
- Flan tradicional. Pudding mit Karamell <sup>c) g)</sup>
- Churros <sup>a)</sup>

### Preis pro Person

€ 36,00

**Jedes Buffet beinhaltet Brot oder Mais- bzw. Weißen-Tortillas <sup>a)</sup>.**

**Wir besorgen selbstverständlich alle Utensilien, Geschirr und Bestecke.**

ab 15 Personen: inkl. 2 Hauptgerichte, 1 Vorspeise, 1 Dessert und 2 Soßen

ab 25 Personen: inkl. 2 Hauptgerichte, 2 Vorspeise, 2 Desserts und 3 Soßen

ab 35 Personen: inkl. 3 Hauptgerichte, 2 Vorspeise, 2 Desserts und 4 Soßen

ab 45 Personen: inkl. 3 Hauptgerichte, 3 Vorspeise, 3 Desserts und 5 Soßen

jeder Hauptgericht extra: + € 12,00 / p.P.

jede Vorspeise oder Dessert extra: + € 6,00 / p.P.

Servicepersonal (optional by Catering)+ € 29,00 /pro Mitarbeiter pro Std.

Entfernungsgebühr ab 10Km von Kelkheim-Ruppertshain + €4,00 / Km



Wählen Sie gleich erfrischende Getränke dazu zur Auswahl:

Agua de Tamarindo (Tamarinde),

Agua de Jamaica (Hibiskus),

Agua de Horchata (aus Haferflocken)

Limonada (mit frischgepresste Limetten)

Naranjada (mit frischgepresste Orangen)

€ 1,50 /250 ml p.P.

Six-Pack Corona Bier (6x35 ml) € 18,00



## Baukasten Ambiente

Damit Ihre Veranstaltung in einer mexikanischen „Fiesta“ sich wandeln, bringen wir das richtige Ambiente mit authentischer Dekoration, Musik und Folklore.



### Dekoration (aus Leihbasis)

Raumdekoration (Flagge, Sombreros), Tischsets, regionale Kleider € 99,00

Keramik-Teller aus echte Talavera (bei Catering) € 12,00 / pro Set p.P.

### Musik (aus Leihbasis)

CD's oder USB-Stick (Mischung aus Salsa, Bachata, Mariachi, Balladen) € 25,00

### Live-Dienstleistungen

Mariachi (Mexikanische-Gruppe zu dritt: Sänger, Gitarristen) € 900,00 /

Lateinische Band (Musik-Gruppe zu zweit: Sänger, Keyboard)

min. 2 Stunden € 400,00 / Std

Saxophonist / Gitarrist (2 Stunden, je 45 Min) € 300,00

Jeder Stunde extra € 100,00

Salsa-Tanz-Workshop (professioneller Tanz-Lehrer) € 99,00 / Std





## Spielregeln & Kleingedrucktes

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten folgende Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die einzusehen unter [www.mi-mexico.de](http://www.mi-mexico.de)

### Datenschutz:

Es gelten die Datenschutzregelungen, einzusehen unter [www.mi-mexico.de](http://www.mi-mexico.de)

### Rechnungslegung:

Generell sind Rechnungen sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zahlbar. Geleistete Depositanzahlungen werden bei der Endabrechnung berücksichtigt.

### Preise:

Alle oben genannten Preise verstehen sich Netto ohne die jeweils gesetzliche Umsatzsteuer. Es gilt die Umsatzsteuer bei Leistungserbringung.

Jedes Angebot wird schriftlich auf Grundlage, der uns bisher vorliegenden Angaben zu Ihrer Veranstaltung erstellt.

### Vertragsschluss:

Der Vertrag kommt durch die Annahme des unterschriebenen Antrags des Kunden durch Mi Mexico GmbH zustande, diese sind die Vertragspartner.

Aus einer schriftlichen oder mündlichen Terminanfrage oder Vormerkung für bestimmte Termine oder Zusendung eines noch nicht unterschriebenen Angebotes bzw. Vertrags kann kein Anspruch auf den späteren Abschluss eines Vertrages hergeleitet werden. Mündliche Abreden sind unwirksam.

Der Kunde ist verpflichtet, Mi Mexico GmbH unverzüglich Änderungs-, Zusatz-, Sonderwünsche, rechtzeitig, schriftlich mitzuteilen und mit Mi Mexico GmbH abzustimmen. Der Kunde hat hierbei zu berücksichtigen, dass Mi Mexico GmbH, Abweichungen bzw. Zusatzleistungen erst bei einer schriftlichen Vertragsänderung garantieren kann.

### Stornierung, Änderung der Personenzahl:

Stornierungsgebühren auf der Grundlage des vereinbarten Dienstleistungspreis,

bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin (außer Live- Dienstleistungen)	kostenfrei
bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin bei Live-Dienstleistungen	kostenfrei
2 bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin bei Live-Dienstleistungen	50%
bis 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin (außer Live-Dienstleistungen)	50%
weniger als 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin bei Live-Dienstleistungen	100%
weniger als 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin (außer Live-Dienstleistungen)	100%

Für den Fall, dass die vertraglich vereinbarte Personenzahl reduziert wird, gelten die Stornogebühren nur für den Differenzbetrag. In diesem Fall werden die Leistungen ggf. an der neuen Personenzahl entsprechend angepasst.



## Liste der in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene

Die Lebensmittelinformationsverordnung ([Verordnung \[EU\] Nr. 1169/2011](#)) regelt die Kennzeichnung von Allergenen.

- a) **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- c) **Eier** und Eierzeugnisse
- d) **Fisch** und Fischerzeugnisse
- e) **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- f) **Soja** und Sojaerzeugnisse
- g) **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- j) **Senf** und Senferzeugnisse
- k) **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- l) **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- m) **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- n) **Weichtiere (Mollusken)** sowie Erzeugnisse daraus



## *Kontakt*

Nehmen Sie Kontakt mit uns unter [info@mi-mexico.de](mailto:info@mi-mexico.de)

Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

---

Mi Mexico GmbH  
Unter den Nußbäumen 1C  
65779 Kelkheim  
Handelsregister: HRB 9024  
Registergericht: Amtsgericht Königstein  
Vertreten durch:  
Francisco Madrid

Telefon: +49 (0) 6195 8071291  
E-Mail: [info@mi-mexico.de](mailto:info@mi-mexico.de)

Web: [www.mi-mexico.de](http://www.mi-mexico.de)

### **Umsatzsteuer-ID**

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz:  
DE299444094