



Yanely's & Co

MENU

Allergen Disclaimer

We understand your concerns about potential allergens in the foods you eat. Our goal is to provide accurate information on each ingredient used in our products. While a product may not contain an allergen itself, the risk of cross contamination remains and we cannot guarantee that any of our products are safe to consume for people with specific allergies.



ARROZES

BLANCO

White Rice

VEGGIE

Yellow Rice with Mixed Vegetables

MORO CON COCO

Rice and Beans with Coconut

CARIBEÑA

Caribbean Style Rice with Pigeon Peas

ARROZ CON

POLLO

Yellow Rice with Mixed Vegetables and Shredded
Chicken

PASTA

MACARONES

HONDUREÑOS

Spaghetti or Penne Pasta with Tomato Cream
Sauce

FREDO

Chicken Penne Pasta with Housemade Creamy
Alfredo Sauce

CHOP SUEY

Honduran Style Stir Fry Noodles

LASAGNA

Traditional & Vegetarian





PROTEIN

BEEF

Grilled Steak, Stewed, Stir Fried & Ground

CHICKEN

Grilled, Stewed, and Creamed, Stir Fried, & Fried

PORK

Broiled Pork Shoulder, Pulled Pork, & Baked Ham

SIDE DISHES

VERDE

Cesar Salad, Greek Salad, & Garden Salad

CODITO

Macaroni Salad

PAPITA

Potato Salad & Mashed Potatoes with Gravy

ESCABECHE

Pickled Spicy Vegetable Mix

FAJITAS

Pan Fired Roasted Peppers and Onions





HORS D'OEURVES

MINI TACOS

Rolled Mini Tacos | Chicken or Beef

MINI EMPANADAS

Mini Corn Pocket | Chicken, Beef, or Vegetarian

SANDWICHITOS

Honduran Chicken Stir Fried Sandwiches

CATRACHITAS

Fried Tortilla Topped with Refried Beans and
Central American Cheese

PICADURA

Seasonal Inspired Charcuterie Spread

POSTRES

FRUTICA

Seasonal Inspired Fruit Arrangement

PARFAIT

Yogurt Layered with Housemade Fruit Compote &
Granola

CHURRO

CHEESECAKE BITES

Cinnamon Sugar Baked Cheesecake Topped with
Strawberry Compote

MINI CHEESECAKE

Strawberry, Blueberry, Turtle, Dulce de Leche





DELIVERY & GUEST SERVICE

DELIVERY

All catering orders have the option for delivery. Address must be discussed in moment of order placement for accurate delivery fee.


TABLE SERVICES

BANQUETE


Four line servers for a duration of 2 to 4 hours. The staff will be tasked with serving food in standard guest portions, refilling the buffet line, and managing the closure and removal of trays from the food line. If you prefer an open self-serve food line following guest service, disposable chafing dishes can be requested.

GRAND BANQUETE

Four line servers will be provided for a duration of 2 to 4 hours. Staff will serve food in standard guest portions, refill the buffet line as needed, and handle the closure and removal of trays at the end of service. If an open self-serve buffet is preferred after guest service, disposable chafing dishes can be requested. Service will also include beverage table assistance, table cleanup after dining, and cake or dessert serving.. Service will also include beverage table assistance, table cleanup after dining, and cake or dessert serving.



Additional servers can be requested along with more services hours to best support your event.





Yanely's & Co

MENU

Aviso sobre alérgenos

Comprendemos su preocupación por los posibles alérgenos en los alimentos que consume. Nuestro objetivo es brindar información precisa sobre cada ingrediente utilizado en nuestros productos. Si bien un producto puede no contener un alérgeno en sí mismo, existe el riesgo de contaminación cruzada y no podemos garantizar que ninguno de nuestros productos sea seguro para el consumo de personas con alergias específicas.



ARROZ

BLANCO

Arroz blanco

VEGETARIANO

Arroz amarillo con verduras mixtas

AMARRAR CON COCO

Arroz con frijoles y coco

CARIBEÑA

Arroz al estilo caribeño con gandules

ARROZ CON

POLLO

Arroz amarillo con verduras mixtas y pollo desmenuzado

PASTAS

MACARONES

HONDUREÑOS

Espaguetis o pasta penne con salsa de tomate y crema

FREDO

Pasta penne con pollo y salsa Alfredo cremosa casera

CHOP SUEY

Fideos salteados al estilo hondureño

LASAÑA

Tradicional y vegetariano





PROTEÍNA

CARNE DE RES

Filete a la parrilla, guisado, salteado y molido

POLLO

A la parrilla, guisado, en cremado, salteado y frito

CERDO

Paletilla de cerdo a la parrilla, cerdo desmenuzado y jamón al horno

GUARNICIONES

VERDE

Ensalada César, ensalada griega y ensalada de la huerta

CODITO

Ensalada de macarrones

DESAPARECIDO

Ensalada de papas y puré de papa con aderezo

EN ESCABECHE

Mezcla de vegetales picantes encurtidos

FAJITAS

Pimientos y cebollas asados en sartén





ENTREMESES

MINI TACOS

Mini tacos enrollados | Pollo o carne

MINI EMPANADAS

Minibolsas de maíz | Pollo, res o vegetariano

SANDWICHITOS

Sándwiches de pollo salteado hondureño

CATRACHITAS

Tortilla frita cubierta con frijoles refritos y queso centroamericano

PICADURA

Tabla de embutidos de temporada

POSTRE

FRUTICA

Arreglo de frutas de inspiración estacional

PARFAIT

Yogur con capas de compota de frutas casera y granola

BOCADITOS DE TARTA DE QUESO CHURRO

Tarta de queso horneada con azúcar y canela, cubierta con compota de fresas

MINI TARTA DE QUESO

Fresa, arandonos, Turtle, Dulce de Leche



SERVICIO DE ENTREGA Y ATENCIÓN AL CLIENTE

ENTREGA

Todos los pedidos de catering tienen opción de entrega. Es necesario indicar la dirección al realizar el pedido para calcular el costo exacto del envío.

SERVICIOS DE MESA

BANQUETE

Cuatro camareros para servir la comida durante 2 a 4 horas. Su función será servir la comida en porciones estándar para los comensales, reabastecer el bufé y gestionar el cierre y la retirada de las bandejas. Si prefiere un servicio de autoservicio libre después de servir a los comensales, puede solicitar calentadores de comida desechables.

GRAND BANQUETE

Se proporcionarán cuatro camareros durante un periodo de 2 a 4 horas. El personal servirá la comida en porciones estándar para los comensales, repondrá el bufé según sea necesario y se encargará de cerrarlo y retirar las bandejas al finalizar el servicio. Si se prefiere un bufé libre después del servicio, se pueden solicitar calentadores desechables. El servicio también incluirá asistencia en la mesa de bebidas, limpieza de la mesa después de la comida y servicio de pastel o postre.

Se pueden solicitar servidores adicionales, así como más horas de servicio, para dar el mejor soporte a su evento.