

**"UN GRAN COMISARIATO...
¡REALZANDO TU EXPERIENCIA DE VUELO!"**

*"Great catering...
enhancing your flying experience!"*



Nuestro servicio de Comisariato, con más de 25 años de experiencia le ofrece un servicio puntual, de calidad y el mejor sabor y presentación en sus órdenes.

Cada pedido se prepara con ingredientes de la más alta calidad, solo momentos antes de su vuelo para garantizar su frescura.

Estrictos controles de Higiene y Sanidad avalados por la UAEM (Universidad Autónoma del Estado de México) así como el cumplimiento de los nuevos protocolos implementados a raíz de la pandemia del COVID-19.

Nuestro FBO y nuestra cocina están localizados dentro del Aeropuerto Internacional de la ciudad de Toluca, lo que nos permite dar un servicio ágil y personalizado, por lo que en caso de requerir agregar algo o hacer algún cambio de último momento, lo realizaremos en tiempo y forma.

Nuestra cocina está disponible y tiene la capacidad para preparar cualquier platillo que usted requiera o con alguna especificación como dietas, alergias, platillos vegetarianos , veganos, kosher and halal con proveedores certificados. (Previa solicitud con un mínimo de 36 hrs)

Contamos con diferentes opciones de empaques para cumplir con las diferentes características de las aeronaves (ej. Microondas, horno de convección, etc)





Our Catering Service, with more than 25 years of experience offers you a punctual service, quality and the best taste and presentation to your orders.

Every order is prepared using the highest quality ingredients, just moments before your flight to guarantee their freshness.

Sanity Controls endorsed by the UAEM (Autonomous University of State of Mexico) and the implementation of the new protocols generated by the COVID-19 pandemic.

Our FBO and Catering kitchen are located inside the Toluca International Airport, which allow us to provide you with a Swift and personalized service, in cases where you need to add something or make last minute changes.

Our kitchen is available and has the capacity to prepare any dish you may require or with any specification like diets, allergies, vegetarian, vegan, kosher and halal with certified vendors. Please order with 36 hours in advance.

We have different Packaging options according to the different aircraft characteristics (microwave, foil, etc)



NOTA: Contamos con Proveedores Certificados de comida KOSHER Y HALAL

NOTE: Food providers with Certificate KOSHER AND HALAL.

DESAYUNO / BREAKFAST

HUEVOS Y OMELETTES / EGGS AND OMELETTES

Huevos y Omelettes al gusto /
Eggs and Omelettes

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT

Fruta entera o rebanada / *Whole or sliced fruit*

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES

Jugos frescos de frutas naturales (de temporada) Na-
ranja, zanahoria, toronja, papaya o cualquier combi-
nación / *Fresh natural juices (seasonal) Orange, carrot,
grapefruit, papaya, or any combination*







ENTRADAS MEXICANAS / MEXICAN SHARING

ANTOJITOS MEXICANOS

Selección de mini bocadillos mexicanos .

Tacos dorados de pollo, burritas norteñas , tacos suaves de filete con queso, sincronizadas, quesadillas de pierna adobada, mini tostaditas de pollo, queso panela asado y chorizo frito.

ASSORTED MEXICAN APPETIZERS

Crispy chicken tacos, northern burritas, soft filet tacos with cheese, small sincronizadas, pork loin in red sauce quesadillas, chicken tostaditas, local cheese and chorizo. With guacamole, sour cream.

TOTOPOS CON GUACAMOLE

GUACAMOLE WITH TOTOPOS (fried tortillas)

MINI QUESADILLAS SURTIDAS

(2 piezas por pasajero)

Quesadillas de tinga de pollo, de filete de res, de queso con champiñones acompañadas con crema, salsa verde , queso rallado.

SMALL ASSORTED QUESADILLAS

Chicken, beef, cheese with mushrooms serve with sour cream, green salsa and cheese.



ESPECIALIDADES MEXICANAS / MEXICAN SPECIALTIES

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

con pollo, con carne o con chorizo.

GREEN OR RED CHILAQUILES

Tortilla chips with Green or red sauce, served with chicken, grilled meat or chorizo.

BURRITOS NORTEÑOS (2 piezas)

huevo con machaca a la mexicana, acompañados con guacamole.

NORTHERN BURRITOS. (2 pcs)

Filled with scrambled eggs with dried beef, serrano chili, tomato and onion. Served with guacamole.

TACOS TRADICIONALES (orden de 3)

(de maíz o de harina)

De arrachera, pastor, carnitas de cerdo o cochinita pibil. Acompañados de guacamole, cebolla y cilantro.

TRADITIONAL TACOS (3 pcs) (soft corn or flour tortillas)

To choose of arrachera, pastor, pork carnitas or cochinita pibil. with guacamole, onion and coriander.



SOPA DE TORTILLA

Caldo de jitomate con Juliana de tortilla frita, aguacate, queso Panela, crema, chicharrón y chile pasilla.

TORTILLA SOUP

Tomato broth with shredded fried tortilla, avocado, fresh Panela cheese, sour cream, fried pork skin, and pasilla chili.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA

Acompañada con arroz, una enchilada, rajas de poblano, frijoles refritos y guacamole.

GRILLED MEAT TAMPIQUEÑA

Served with rice, an enchilada, poblano pepper slices, refried beans and guacamole.



FAJITAS DE RES O POLLO

Con pimientos y cebolla. Acompañada con tortillas de harina o maíz

CHICKEN OR BEEF FAJITAS.

Sauteed with onion and bell pepper. Served with flour or corn tortillas

ESPECIAL TOLUCA TACO BELL

(orden de 3) (Tortilla crujiente de harina)

De arrachera ,camarones, pollo o chorizo. Acompañados con lechuga fileteada, aguacate, queso cheddar rayado, frijoles negros enteros y aderezo de mayonesa con chipotle.

SPECIAL TOLUCA TACO BELL STYLE (3 pcs) (crispy flour tortilla)

To choose of arrachera, shrimp, chicken or chorizo. With shredded lettuce, beans, and grated cheddar cheese. With chipotle and mayonnaise dressing.



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CAESAR

Lechuga Romana, queso parmesano, aceitunas, jitomate Cherry y crutones. Servida con arrachera, pollo, salmón o camarones.

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, shaved parmesan, olives, Cherry tomatoes and croutons. Choice to add beef filet, chicken, salmon or shrimp.

ENSALADA DEL CHEF

Mezcla de hojas de lechuga, con pechuga de pollo, queso manchego, queso panela, jamón york, tomate cherrie y huevo duro. Acompañado con un Aderezo casero Mil Islas.

CHEF SALAD

Mix of lettuce leaves, with chicken, manchego cheese, fresh panela cheese, ham, cherrie tomato and hard boiled egg. Served with a Thousand Islands homemade dressing.

ENSALADA DE ATÚN

Atún con mayonesa, papa y zanahoria.

TUNA SALAD

Tuna with mayonnaise, potato and carrot.

ENSALADA DE POLLO

Pollo con mayonesa, papa y zanahoria.

CHICKEN SALAD

Chicken with mayonnaise, potato and carrot.

Nota: Puede contener algunos alérgicos como: apio, productos lácteos, pescado o gluten.

Note: May contain some allergens like: celery, dairy products, fish, or gluten.





PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

CARNE, POLLO, PESCADO, MARISCOS Y PASTAS

Están a su disposición. Díganos cual es su receta favorita.

STEAK, CHICKEN, FISH, SEA FOOD AND PASTAS

are at your disposition. Just tell us which one is your favorite way.



CHAROLAS PARA COMPARTIR / TRAYS TO SHARE

FRUTA (rebanada o entera) /

FRUIT (Sliced or whole)

QUESOS Y CARNES FRIAS /

IMPORTED FINE CHEESE FINE AND COLD CUTS.

BASTONES DE VERDURA / **CRUDITES**

SANDWICHES SURTIDOS /

ASSORTED SANDWICHES

DEDOS DE SANDWICH /

ASSORTED FINGER SANDWICHES

CROISSANTS SURTIDOS /

ASSORTED CROISSANTS

TORTAS SURTIDAS / **ASSORTED TORTAS**

Sour dough mexican bread. To choose of. breaded beef, chicken, ham & cheese, turkey or seasoned pork loin.

PAN DE DULCE MINI /

ASSORTED SMALL SWEET BREAD

POSTRES VARIADOS /

ASSORTED DESSERTS

Mini brownies, mini tartas con fruta, petit fours variados. / Finger sized brownies, fruit tarts and petit fours.

Nota: Puede contener algunos alergénicos como: productos lácteos, gluten, huevo, nueces o mostaza.

Note. May contain some allergens like: dairyproducts, gluten, eggs, nuts or mustard.







SELECCIÓN DE SANDWICHES / SANDWICH SELECTIONS

TORTAS

Sour dough Mexican bread, with fried beans, sliced tomato, sliced avocado and panela cheese.

A ELEGIR:

WITH YOUR CHOICE OF:

Milanesa de res / Breaded Beef

Milanesa de filete / Breaded beef tenderloin

Milanesa de pollo / Breaded Chicken breast

Pollo a la plancha / Grilled chicken breast

Pierna natural / Pork loin

Pierna adobada / Seasoned pork loin

Jamón y Queso / Ham & Cheese

Pavo / Turkey

De pepito / Fillet beef

Cubana / / Cubana

(chicken, breaded beef, pork loin, ham and cheese)

SANDWICHES O CROISSANTS /

SANDWICHES OR CROISSANTS

Jamón, jamón y queso, salmón, pavo, ensalada de atún, ensalada de pollo, club sándwich, Reuben.

Ham, ham & cheese, salmon, turkey, tuna salad, chicken salad, club sandwich, Reuben.



POSTRES / DESSERTS

Crepas (fresa con queso crema, mango y cajeta) /
Crepes (strawberry with cream cheese, mango and cajeta)

Tartaletas de frutas / *Fruit tarts*

Flan napolitano / *Napolitano caramel custard*

Mini pasteles (orden de 3) / *Petit fours (3 pcs)*

Pasteles individuales (chocolate, pastel de tres leches o
Brownie) **SOLICITAR CON 1 DÍA DE ANTICIPACIÓN**
Individual Cakes (Chocolate, tres leches, or Brownie)
PLEASE 24 HOURS PRIOR REQUEST.

Pay de queso mascarpone con higos o coco /
Mascarpone cheese pie with figo r coconut (6pcs)

**Nota: Puede contener algunos alérgicos como: productos
lácteos, gluten o nueces.**

**Note. May contain some allergens like: dairy products, gluten,
and nuts.**



BEBIDAS



Agua embotellada / *Bottled water*

Refrescos / *Sodas*

Leche / *Milk*

Cervezas, vinos y licores

(Favor de solicitar con 24 hrs de anticipación) /

Beers, wines and liquors (Please request 24 hours ahead).

VARIOS/ VARIOUS



Periódicos Nacionales e Internacionales / *Local and International Newspapers*

Cervezas, vinos y licores / *Beers, wines and liquors**

Revistas/ *Magazines*

Cigarros y puros / *Cigarettes and cigars **

Arreglos florales / *Floral displays*

Servicio de Lavandería / *Laundry service*

Hielo Seco (Solicitar con un mínimo de 24hrs de anticipación.
(Disponible solo de lunes a viernes)* / *Dry Ice (Minimum required,
24 hrs before delivery. Only available from Monday to Friday)**

**All these items required 24 hours prior request.*

NOTA: *Para artículos no disponibles en almacén o pedidos de comida en restaurantes (Toluca o Ciudad de México), se cobra adicionalmente una tarifa de proveeduría más la cuota administrativa.

NOTE: *For items not available in stock or food restaurant orders (Toluca or Mexico City), an additional procurement and administrative fee will be charged.



POLITICAS DE CANCELACIÓN

Para brindarle un mejor servicio, agradecemos su apoyo realizando sus pedidos (dentro de lo posible) con un mínimo de 24 hrs de anticipación.

Las cancelaciones de pedidos efectuadas con menos de 5 hrs de anticipación de la hora de entrega solicitada, se facturarán en su totalidad.

Si usted solicita algún insumo, no disponible en nuestro menú, y por tiempos de preparación se adquirió con anticipación y es cancelado, el mismo será facturado con los cargos correspondientes.

Con gusto le atenderemos con sus pedidos de última hora, mismos que serían entregados lo más rápido posible, dependiendo de los pedidos que previamente se estén trabajando en la cocina; por lo que agradecemos de antemano su comprensión.

Cualquier solicitud realizada con menos de dos horas a su tiempo de entrega, se considera urgente, por lo que no podrá ser cancelada y será facturada en su totalidad.

CANCELLATION POLICIES

To better serve you, we kindly request your support by placing your order with minimum 24 hours in advance.

Regular orders may be cancelled without charges with minimum of 5 hours in advance from the delivery time.

Any special item, not included in the menu or in stock, that was purchased as part of the Catering preparation, cannot be cancelled and will be invoiced accordingly with additional charges as applicable (procurement and admin fee).

We will gladly assist you with last minute orders, reminding you that they will be delivered as soon as possible according to the previous orders that are being worked at the kitchen, so we appreciate your understanding.

Any request made to be delivered in less than two hours is considered as urgent, therefore it cannot be cancelled and will be invoiced in fully.

MANEJO SEGURO DE SU COMISARIATO

La seguridad en el manejo de lo alimentos es muy importante para nosotros, por lo que le sugerimos observe estas sencillas recomendaciones para mantener su comisariato libre de riesgos:

- 1.- No retirar las tapas o cubiertas de los contenedores hasta que el producto vaya a ser consumido.
- 2.- Mantener los alimentos en las temperaturas óptimas de almacenamiento. En alimentos perecederos con alto contenido proteico no romper la CADENA DE FRIO hasta que sean consumidos (**especialmente mariscos**).

TEMPERATURAS ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA
Comida fría	7° C o menor
Comida Caliente	60 ° C ó mayor
Zona de Riesgo *	7° C - 60 ° C
* La mayoría de los microorganismos se reproducen en estos rangos.	

CATERING SAFE HANDLING

Food Safety being one of our priorities, we suggest you to observe the following recommendations to keep your Catering risk free:

- 1.- Do not take off the lids of the food containers until they are going to be consumed.
- 2.- Keep the correct food storage temperature in order to maintain the cold chain specially in perishable foods with high protein content (e.g. sea food)

FOOD STORAGE TEMPERATURES

FOOD TYPE	TEMPERATURE
Cold Food	40 ° F or below
Hot Food	140 ° or above
Danger Zone ** Most of microorganisms can grow and reproduce at these temperatures	40 ° F – 140 ° F

UBICACIÓN / LOCATION

Aeropuerto Internacional de Toluca
Calle 4 Hangar 14 Lote 35
San Pedro Totoltepec
Toluca, Edo de México
C.P. 50226



Aeropuerto Internacional de Toluca
Calle 4 Hangar 14 Lote 35
San Pedro Totoltepec
Toluca, Edo de México
C.P. 50226

CONTACTO / CONTACT INFORMATION

Atendemos 24/7/365 / We are available 24/7/365

Directo cocina +52 722 2793047
+52 722 2793000 ext. 9747, 9402
(Solo para ordenar en Español)

Operations +52 722 2731482
+52 722 2793016
(To contact English speaking staff)

Favor de enviar su orden al siguiente correo /
Kindly send your order to
mexicoops@universalaviation.aero

