CATERING MENU

Rudy's 20TH ANNIVERSARY TRADICIÓN 2005-2025

BREAKFAST CATERING
(DESAYUNOS)

FRENCH TOAST COUNTRY BREAKFAST $18
(PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
FRENCH TOAST, SCRAMBLED EGGS, SAUSAGE, BACON, FRUIT SALAD.
(DESAYUNO CON PAN FRANCÉS: TOSTADAS FRANCESAS, HUEVOS REVUELTOS, SALCHICHA, TOCINO Y ENSALADA DE FRUTAS)

PANCAKE DELUXE BREAKFAST $18
(PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
PANCAKES, SCRAMBLED EGGS, SAUSAGE, BACON, FRUIT SALAD.
(DESAYUNO DELUXE CON PANQUEQUES: PANQUEQUES, HUEVOS REVUELTOS, SALCHICHA, TOCINO Y ENSALADA DE FRUTAS)

RUDY'S BREAKFAST COMBO $35
(PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
SCRAMBLED EGGS, SAUSAGE, BACON, HASHBROWN PATTIES, FRUIT SALAD, CROISSANTS, ORANGE JUICE, AND COFFEE.
LET US KNOW WHAT KIND OF CREAMER YOU'D LIKE: ALMOND MILK, OAT MILK, WHOLE MILK, 1%, 2%, OR HALF & HALF.
(COMBO DE DESAYUNO RUDY'S: HUEVOS REVUELTOS, SALCHICHA, TOCINO, PAPAS HASHBROWN, ENSALADA DE FRUTAS, CROISSANTS, JUGO DE NARANJA Y CAFÉ.
INDÍQUENOS QUÉ TIPO DE CREMA PREFIERE: LECHE DE ALMENDRA, AVENA, ENTERA, 1%, 2% O CREMA)

EGG SANDWICH ASSORTMENT $8
(PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
INCLUDES AN ASSORTMENT OF TURKEY & EGG, BACON & EGG, HAM & EGG, AND SAUSAGE & EGG SANDWICHES.
(SURTIDO DE SÁNDWICHES DE HUEVO: INCLUYE SÁNDWICHES DE PAVO CON HUEVO, TOCINO CON HUEVO, JAMÓN CON HUEVO Y SALCHICHA CON HUEVO)
ADD-ONS:
CHEESE +$1 | AVOCADO +$2

BAGEL BAR
HALF DOZEN (SERVES 6) $24
DOZEN (SERVES 12) $42
INCLUDES BUTTER, CREAM CHEESE, AND JELLY.
(BAGELS SURTIDOS: INCLUYE MANTEQUILLA, QUESO CREMA Y MERMELADA)

AVOCADO TOAST $10
(PER PERSON — INDIVIDUALLY PACKED)
AVOCADO, FRIED EGG, CHERRY TOMATO, FETA CHEESE, OLIVE OIL, BLACK PEPPER, AND SALT.
(TOSTADA DE AGUACATE — EMPACADA INDIVIDUALMENTE: AGUACATE, HUEVO FRITO, TOMATE CHERRY, QUESO FETA, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTA NEGRA Y SAL)

FRUIT SALAD $9
(PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
MIX OF SEASONAL FRUIT.
(ENSALADA DE FRUTAS: MEZCLA DE FRUTAS DE TEMPORADA)

FRESH YOGURT PARFAIT (10 OZ) $5
PLAIN YOGURT LAYERED WITH HOUSE GRANOLA AND FRESH BERRIES.
(PARFAIT DE YOGUR NATURAL (10 OZ): YOGUR NATURAL CON CAPAS DE GRANOLA ARTESANAL Y FRUTOS ROJOS)

BREAKFAST BUNDLE $60
COMES WITH AN ASSORTED PASTRY BOX AND 96OZ BOX OF COFFEE. SERVES 12 PEOPLE
(PAQUETE DE DESAYUNO - INCLUYE UNA CAJA SURTIDA DE PASTELES Y UNA CAJA DE CAFÉ -96 OZ-. 12 PERSONAS)

INDIVIDUAL BREAKFAST TRAYS
HOME FRIES $5 | BACON $4 | SAUSAGE PATTIES (PORK) $4
TURKEY BACON $5 | SCRAMBLED EGGS $5 (PRICE PER PERSON - MIN. 10 PEOPLE)
(BANDEJAS INDIVIDUALES DE DESAYUNO: PAPAS CASERAS $5 | TOCINO $4 | SALCHICHAS DE CERDO $4 TOCINO DE PAVO $5 | HUEVOS REVUELTOS $5 -PRECIO PRO PERSONA- MÍNIMO 10 PERSONAS)

PASTRIES (PASTELES)

ASSORTED PASTRY BOX
$45 (SERVES 12)
CAJA SURTIDA DE PASTELES

DANISH
1/2 DOZEN $22 | DOZEN $45
PICK ONE: CHEESE, FRUIT, PECAN, CINNAMON RAISIN.
(PANECILLOS DANESES - ELIJA UNO DE LOS SIGUIENTES SABORES: QUESO, FRUTA, NUEZ PECANA O CANELA CON PASAS)

MUFFINS
1/2 DOZEN $22 | DOZEN $45
CORN, BLUEBERRY, CINNAMON COFFEE, DOUBLE CHOCOLATE, BANANA NUT.
(MUFFINS: MAÍZ, ARÁNDANO, CANELA CON CAFÉ, DOBLE CHOCOLATE O BANANA CON NUEZ)

CROISSANTS
1/2 DOZEN $22 | DOZEN $45
REGULAR, CHOCOLATE, ALMOND.
(CROISSANTS - REGULAR, CHOCOLATE O ALMENDRA)

SIDES (PLATILLOS PARA ACOMPAÑAR)

	10 PERS.	20 PERS.	30 PERS.
MEXICAN RICE (ARROZ MEXICANO)	$45	$75	$95
ARROZ CON GANDULES (RICE WITH PIGEON PEAS)	$45	$75	$95
ARROZ MORO (RICE WITH BLACK BEANS)	$45	$75	$95
ARROZ A LO POBRE (RICE WITH FRIED PASTA AND RAISINS)	$25	$40	$70
ARROZ CHAUFA (PERUVIAN FRIED RICE WITH EGG, SCALLIONS, PEPPERS, GINGER AND SOY SAUCE)	$60	$90	$120
PASTA WITH TOMATO SAUCE (PASTA CON SALSA DE TOMATE)	$45	$75	$95
GREEN SPAGHETTI (PERUVIAN STYLE) (ESPAGUETI VERDE)	$40	$70	$100
PASTA WITH OLIVE OIL AND PARSLEY (PASTA CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL)	$25	$40	$70
STEAMED VEGETABLES (VERDURAS AL VAPOR)	$40	$70	$100
MASHED POTATOES (PURÉ DE PAPA)	$40	$70	$100
POTATO WITH GARLIC (PAPA CON AJO)	$45	$75	$95

EMPANADAS

PICK ONE TYPE OF EMPANADA
(ESCOJA UN TIPO DE EMPANADA)

REGULAR EMPANADAS — $36 FOR A DOZEN

CHICKEN, CHEESE, BEEF
(POLLO, QUESO, CARNE)

SPECIAL EMPANADAS — $48 FOR A DOZEN

CHICKEN CHEESE, BEEF CHEESE, SWEET PLANTAIN CHEESE, JALAPEÑO CHEESE, HAM CHEESE, SPINACH CHEESE, JALAPEÑO SPINACH, GUAVA CHEESE
(POLLO CON QUESO, CARNE CON QUESO, JAMÓN CON QUESO, MADUROS CON QUESO, GUAVA CON QUESO, JALAPEÑO CON QUESO, JALAPEÑO CON ESPINACA, ESPINACA CON QUESO)

BOXED LUNCH MEALS

(CAJAS INDIVIDUALES)

TACO BOX — $18

2 TACOS WITH YOUR CHOICE OF PROTEIN OR VEGETABLES (LETTUCE, PICO DE GALLO, SOUR CREAM & COTIJA CHEESE), CHIPS & HOMEMADE SALSA. SELECT ONE PER BOX: STEAK (+$2), CHICKEN, CARNITAS, CHORIZO, AVOCADO, FAJITAS, MUSHROOMS, OR GRILLED NOPALES.
(DOS TACOS CON SU ELECCIÓN DE PROTEÍNA O VEGETALES -LECHUGA, PICO DE GALLO, CREMA Y QUESO COTIJA-, TOTOPOS Y SALSA CASERA. OPCIONES: BISTEC [+$2], POLLO, CARNITAS, CHORIZO, AGUACATE, FAJITAS, CHAMPIÑONES O NOPALES ASADOS)

SANDWICH BOX — $18

CHOICE OF: GRILLED CHICKEN, CUBAN, OR PHILLY. INCLUDES POTATO CHIPS.
(ELECCIÓN DE: POLLO A LA PARRILLA, CUBANO O PHILLY. INCLUYE PAPAS FRITAS)

BURRITO BOX — $16

BURRITO WITH PROTEIN, RICE, REFRIED BEANS, LETTUCE, PICO DE GALLO, SOUR CREAM, CHEESE, SALSA & CHIPS.
(BURRITO CON PROTEÍNA, ARROZ, FRIJOLES REFRITOS, LECHUGA, PICO DE GALLO, CREMA AGRIA, QUESO, SALSA Y TOTOPOS)

CHOICES OF MEAT:
STEAK | CHICKEN | CHORIZO | PORK

FAJITA VEGGIE BURRITO BOX — $16

VEGGIE BURRITO WITH FAJITAS, AVOCADO, NOPALES, RICE, BEANS, LETTUCE, PICO DE GALLO, SOUR CREAM & COTIJA CHEESE.
(BURRITO DE FAJITAS CON AGUACATE, NOPALES, ARROZ, FRIJOLES, LECHUGA, PICO DE GALLO, CREMA AGRIA Y QUESO COTIJA)

ROASTED SALMON BOX — $22

SALMON, MASHED POTATOES, AND STRING BEANS.
(CAJA DE SALMÓN ASADO: SALMÓN, PURÉ DE PAPAS Y EJOTES)

RUDY'S BOXED MEAL — $18.50 (PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)

CHOICE OF PROTEIN, YELLOW RICE, MADUROS, AND COOKIES.
(CAJA RUDY'S: ELECCIÓN DE PROTEÍNA, ARROZ AMARILLO, MADUROS Y GALLETAS)

CHOICES OF MEAT:
GRILLED CHICKEN | STEAK WITH ONIONS +$2
PORK CHOP | BAKED FISH +$3
VEGGIE FAJITAS | SHRIMP IN GARLIC SAUCE +$3

STARTERS (APERITIVO)

	5 PERS.	10 PERS.	20 PERS.
PICADA TÍPICA (COLOMBIAN SAMPLER: CHORIZO, CHICHARRÓN , GRILL CHICKEN, HOT DOG, TOSTONES, FRIED YUCA, FRENCH FRIES)	$35	$70	$100
SALCHIPAPA (FRENCH FRIES AND HOT DOG SAUSAGES)	$65	$130	$170

WRAPS (ENVOLTURAS)

GRILLED VEGGIE WRAP — $14 (PER PERSON, MIN. 12 PEOPLE)
ZUCCHINI, RED PEPPERS, ONIONS, SPINACH, AND HOMEMADE DRESSING.
(WRAP DE VERDURAS ASADAS: CALABACÍN, PIMIENTOS ROJOS, CEBOLLA, ESPINACA Y ADEREZO CASERO)

AVOCADO WRAP — $14 (PER PERSON, MIN. 12 PEOPLE)
CUCUMBERS, TOMATO, RED ONION, AND HOMEMADE DRESSING.
(WRAP DE AGUACATE: PEPINO, TOMATE, CEBOLLA ROJA Y ADEREZO CASERO)

TURKEY & SWISS WRAP — $15 (PER PERSON, MIN. 12 PEOPLE)
TURKEY, SWISS CHEESE, LETTUCE, TOMATO, AND MAYO.
(WRAP DE PAVO Y QUESO SUIZO: PAVO, QUESO SUIZO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA)

HAM & CHEESE WRAP — $14 (PER PERSON, MIN. 12 PEOPLE)
HAM, AMERICAN CHEESE, LETTUCE, TOMATO, AND MAYO.
(WRAP DE JAMÓN Y QUESO: JAMÓN, QUESO AMERICANO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA)

LARGE GROUPS (MENÚ PARA GRUPOS GRANDES)

DELUXE ROTISSERIE CHICKEN COMBO — $22 (PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
WHOLE CHICKEN, AVOCADO SALAD, RICE, BEANS, SALCHIPAPA, AND TOSTONES OR MADUROS.
(COMBO DELUXE DE POLLO A LA BRASA: POLLO ENTERO, ENSALADA DE AGUACATE, ARROZ, FRIJOLES, SALCHIPAPA Y TOSTONES O MADUROS)

BUILD YOUR OWN TACO BAR — $22 (PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
EVERYTHING YOU NEED TO MAKE YOUR OWN TACOS: CHICKEN, STEAK, CARNITAS, SOUR CREAM, COTIJA CHEESE, SALSAS VERDE & ROJA, PICO DE GALLO, LETTUCE, RICE, FAJITAS, TORTILLAS, AND CHIPS.
(BARRA DE TACOS PARA PREPARAR: TODO LO NECESARIO PARA PREPARAR SUS PROPIOS TACOS: POLLO, BISTEC, CARNITAS, CREMA AGRIA, QUESO COTIJA, SALSAS VERDE Y ROJA, PICO DE GALLO, LECHUGA, ARROZ, FAJITAS, TORTILLAS Y TOTOPOS)

CHICKEN FAJITAS — $16 (PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
GRILLED CHICKEN WITH BELL PEPPERS & ONIONS, SERVED WITH RICE, BEANS, AND TORTILLAS.
(FAJITAS DE POLLO: POLLO A LA PARRILLA CON PIMIENTOS Y CEBOLLA, SERVIDO CON ARROZ, FRIJOLES Y TORTILLAS CALIENTES)

STEAK FAJITAS — $22 (PER PERSON, MIN. 10 PEOPLE)
GRILLED STEAK WITH BELL PEPPERS & ONIONS, SERVED WITH RICE, BEANS, AND TORTILLAS.
(FAJITAS DE CARNE: BISTEC A LA PARRILLA CON PIMIENTOS Y CEBOLLA, SERVIDO CON ARROZ, FRIJOLES Y TORTILLAS CALIENTES)

RUDY'S FAMILY BUNDLE — $270 (FEEDS 12-15 PEOPLE)
1 SMALL PERNIL, 4 POLLO AL BRASA, 1 LARGE ARROZ CON GANDULES, 1 LARGE CLASSIC SALAD.
(COMBO FAMILIAR DE RUDY: 1 PERNIL PEQUEÑO, 4 POLLOS AL BRASAS, 1 ARROZ CON GANDULES GRANDE, 1 ENSALADA CLÁSICA GRANDE)

MAIN DISHES
(PLATILLOS PRINCIPALES)

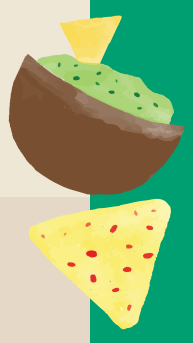
	10 PERS.	20 PERS.	30 PERS.
CHICKEN STEW (ESTOFADO DE POLLO)	$50	$80	$150
BEEF STEW (CARNE GUISADA)	$90	$175	$300
PEPPER STEAK (CARNE CON PIMIENTOS Y CEBOLLA)	$90	$180	$300
PERNIL (ROAST PORK)	$65	$125	$205
POLLO A LA BRASA (WHOLE ROTISSERIE CHICKEN)		$20 (FULL CHICKEN)	

SALADS (ENSALADAS)

	10 PERS.	20 PERS.
BEATS SALAD (ENSALADA DE REMOLACHA)	$40	$60
POTATO SALAD (ENSALADA DE PAPA)	$40	$60
MACARONI SALAD (ENSALADA DE MACARRONES)	$40	$60
CLASSIC SALAD (ENSALADA DE CLÁSICA)	$25	$50
CAESAR SALAD (ENSALADA DE LECHUGA)	$40	$80
MEDITERRANEAN CHOPPED SALAD (ENSALADA MEDITERRÁNEA)	$55	$75
ARUGULA SALAD (ENSALADA DE RÚCULA)	$45	$65
GREEK SALAD (ENSALADA GRIEGA)	$50	$70

15-20 PERSONAS (TAMAÑO ÚNICO)

ENCEBOLLADO	$25
PICO DE GALLO	$25
PICO DE GALLO WITH PINEAPPLE	$25



MISCELLANEOUS
(MISCELÁNEAS)

SPOON (CUCHARA)	$0.50
FORK (TENEDOR)	$0.50
KNIFE (CUCHILLO)	$0.50
PLATE (PLATO)	$0.50
SERVING SPOON (CUCHARA DE SERVICIO)	$1.50
SERVING TONG (PINZAS DE SERVICIO)	$1.50
PACK OF NAPKINS (PAQUETE DE SERVILLETAS)	$3
DISPOSABLE CHAFING DISH COMES WITH CHAFER STAND AND TWO FUEL WICK BURNERS (BANDEJA DESECHABLE CON CALENTADOR - INCLUYE BASE METÁLICA Y DOS MECHAS DE COMBUSTIBLE)	$15

UTENSILS, SERVING TONGS, AND SPOONS ARE FREE FOR ORDERS OVER $500.
(LOS UTENSILIOS, PINZAS Y CUCHARAS DE SERVICIO SON GRATIS PARA PEDIDOS SUPERIORES A $500)



VEGGIE MENU (MENÚ VEGETARIANO)

QUINOA SALAD $12
CUCUMBER, GARBANZO BEANS, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, OLIVE OIL, VINEGAR, LEMON JUICE & BLACK PEPPER.
(ENSALADA DE QUINOA: PEPINO, GARBANZOS, CEBOLLA ROJA, TOMATES CHERRY, ACEITE DE OLIVA, VINAGRE, JUGO DE LIMÓN Y PIMIENTA NEGRA)

TOFU IN GARLIC GINGER SAUCE WITH RICE $15
GARLIC, OIL, SOY SAUCE, BLACK PEPPER, LIME, GINGER, CORNSTARCH, AND SCALLIONS.
(TOFU EN SALSA DE AJO Y JENGIBRE CON ARROZ BLANCO: AJO, ACEITE, SALSA DE SOYA, PIMIENTA NEGRA, LIMA, JENGIBRE Y MAICENA. DECORADO CON CEBOLLINES)

TOFU FRIED RICE $15
SOY SAUCE, TOFU, SCALLIONS, RED PEPPERS, EGGS, AND GINGER.
(ARROZ FRITO CON TOFU: TOFU, SALSA DE SOYA, CEBOLLINES, PIMIENTOS ROJOS, HUEVOS Y JENGIBRE)

VEGGIE BURRITO $16
FAJITAS, CACTUS, AVOCADO, LETTUCE, PICO DE GALLO, RICE, AND BEANS.
(BURRITO VEGETARIANO: FAJITAS, NOPALES, AGUACATE, LECHUGA, PICO DE GALLO, ARROZ Y FRIJOLES)

AVOCADO SALAD $15
AVOCADO, CUCUMBER, RED ONION, AND TOMATO.
(ENSALADA DE AGUACATE: AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA ROJA Y TOMATE)

DOUBLE AVOCADO TOAST $18
AVOCADO, FRIED EGG, TOFU, CHERRY TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, AND PEPPER.
(2 TOSTADAS DE AGUACATE: AGUACATE, HUEVO FRITO, TOFU, TOMATES CHERRY, ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA)

THE VEGAN WORKS BOWL $16
CRISPY TOFU, SWEET POTATOES, SAUTÉED BROCCOLI WITH GARLIC, AND BROWN RICE.
(BOWL VEGANO COMPLETO: TOFU CRUJIENTE, BATATAS, BRÓCOLI SALTEADO CON AJO Y ARROZ INTEGRAL)

	10 PERS.	20 PERS.
ROASTED ZUCCHINI WITH BREAD CRUMBS (CALABACINES ASADOS CON PAN MOLIDO)	$45	$65
GRILL ASPARAGUS (ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA)	$65	$85
ROASTED BRUSSELS SPROUTS (COLES DE BRUSELAS ASADAS)	$55	$75
SAUTÉED SPINACH AND GARLIC (ESPINACAS SALTEADAS AL AJO)	$40	$60
SPINACH & FETA PASTA SALAD (ENSALADA DE PASTA CON ESPINACA Y QUESO FETA	$45	$65
BROCCOLI & MUSHROOM PASTA SALAD (ENSALADA DE PASTA CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES)	$45	$65

DRINKS (BEBIDAS)

BOXED COFFEE $40
SELECT: REGULAR OR DECAF
(CAFÉ EN CAJA - REGULAR O DESCAFEINADO)

BOXED COLD BREW $40
SELECT: REGULAR OR DECAF
(COLD BREW EN CAJA - REGULAR O DESCAFEINADO)

CHOICES OF MILK:
WHOLE MILK +$3 | HALF & HALF +$3
1% MILK +$3 | 2% MILK +$3
ALMOND MILK +$3 | OAT MILK +$3

LET US KNOW WHETHER YOU NEED SUGAR, DIET SWEETENERS, STIRRERS, AND CUPS
(INFÓRMANOS SI NECESITAS AZÚCAR, ENDULZANTES DIETÉTICOS, PALITOS MEZCLADORES Y VASOS)

BOTTLED WATER $2
(AGUA EMBOTELLADA)

2-LITER SODA $4.50
(REFRESCO DE 2 LITROS)
SELECT ONE: COKE, SPRITE, PEPSI, GINGER ALE, BRISK, DIET COKE, DIET PEPSI, DR. PEPPER

TROPICANA ORANGE JUICE 46OZ $7
(JUGO DE NARANJA TROPICANA 46OZ)

CANNED SELTZER - MIXED FLAVORS $2
(AGUA CON GAS EN LATA - SABORES MIXTOS)

HOMEMADE DRINKS
(BEBIDAS CASERAS)

CHICHA $4.50
TRADITIONAL PERUVIAN DRINK FROM BOILED PURPLE CORN, PINEAPPLE, CINNAMON, AND CLOVES. FRUITY, SWEET, AND SPICED, WITH A DEEP PURPLE COLOR.
(BEBIDA TRADICIONAL PERUANA HECHA DE MAÍZ MORADO HERVIDO, PIÑA, CANELA Y CLAVO DE OLOR. FRUTAL, DULCE Y ESPECIADA, CON UN COLOR PÚRPURA INTENSO)

HORCHATA $4.50
HERBAL INFUSION FROM SOUTHERN ECUADOR, SPECIFICALLY THE LOJA REGION. MADE FROM AROMATIC AND MEDICINAL PLANTS LIKE CHAMOMILE, LEMONGRASS, AND MINT.
(INFUSIÓN HERBAL DEL SUR DEL ECUADOR, ESPECÍFICAMENTE DE LA REGIÓN DE LOJA. HECHA CON PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES COMO MANZANILLA, HIERBA LUISA Y MENTA)

AVENA QUAKER $4.50
ECUADORIAN THICK AND REFRESHING DRINK MADE FROM OATS AND WATER, SWEETENED WITH SUGAR OR PANELA. OFTEN INCLUDES FRUIT LIKE NARANJILLA OR PINEAPPLE.
(BEBIDA ECUATORIANA ESPESA Y REFRESCANTE HECHA DE AVENA Y AGUA, ENDULZADA CON AZÚCAR O PANELA. A MENUDO INCLUYE FRUTAS COMO NARANJILLA O PIÑA)

JAMAICA $4.50
MEXICAN ICED TEA FROM DRIED HIBISCUS FLOWERS. DEEP CRIMSON COLOR, TART LIKE CRANBERRY, WITH A FLORAL EARTHY TWIST.
(TÉ HELADO MEXICANO HECHO DE FLORES SECAS DE HIBISCO. COLOR ROJO INTENSO, SABOR ÁCIDO SIMILAR AL ARÁNDANO, CON UN TOQUE FLORAL Y TERROSO)

CAFÉ DE OLLA $4.50
TRADITIONAL MEXICAN COFFEE WITH RICH, SPICED FLAVOR. MADE WITH PILONCILLO (UNREFINED BROWN SUGAR), CINNAMON, SOMETIMES CLOVES AND ANISE.
(CAFÉ TRADICIONAL MEXICANO CON UN SABOR RICO Y ESPECIADO. PREPARADO CON PILONCILLO -AZÚCAR MORENA SIN REFINAR-, CANELA Y, A VECES, CLAVO DE OLOR Y ANÍS)

Rudy's
20TH ANNIVERSARY
TRADICIÓN
2005-2025

PLACING YOUR CATERING ORDER
(REALICE SU PEDIDO)

Please contact us at
Rudysdelico@gmail.com
or 347.456.3556

ORDERING HOURS:
MONDAY THROUGH SUNDAY, 6AM-8PM.

CONTACT US FOR ANY SPECIAL ARRANGEMENTS

(HORARIO DE PEDIDOS: DE LUNES A DOMINGO DE 6 A.M. A 8 P.M. PARA CUALQUIER ARREGLO ESPECIAL, POR FAVOR COMUNÍQUESE CON NOSOTROS)

RUDYSDELINYC.COM
@RUDYSDELIMASPETH

DELIVERY
DELIVERY IS AVAILABLE WITHIN THE QUEENS AND NYC AREA; FEES VARY BY DISTANCE (MINIMUM DELIVERY FEE IS $30). DELIVERY IS FREE FOR ORDERS OVER $500.
(OFRECEMOS ENTREGAS DENTRO DEL ÁREA DE QUEENS Y LA CIUDAD DE NUEVA YORK; LAS TARIFAS VARÍAN SEGÚN LA DISTANCIA (LA TARIFA MÍNIMA DE ENTREGA ES DE $30). LA ENTREGA ES GRATUITA PARA PEDIDOS SUPERIORES A $500)

CANCELLATION
TO GUARANTEE SERVICE, ORDERS MUST BE PLACED BY 3PM FOR NEXT DAY ORDERS. WE WILL TRY TO ACCOMMODATE ALL LAST-MINUTE ORDERS, BUT CERTAIN MENU ITEMS REQUIRE 24-48 HOURS NOTICE. ORDERS CANCELED WITHIN LESS THAN 24 HOURS WILL RESULT IN A 100% CHARGE.
(PARA GARANTIZAR EL SERVICIO, LOS PEDIDOS DEBEN REALIZARSE ANTES DE LAS 3 P.M. PARA ENTREGAS AL DÍA SIGUIENTE. INTENTAREMOS ACOMODAR PEDIDOS DE ÚLTIMO MOMENTO, PERO CIERTOS ARTÍCULOS DEL MENÚ REQUIEREN ENTRE 24 Y 48 HORAS DE AVISO. LOS PEDIDOS CANCELADOS CON MENOS DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN TENDRÁN UN CARGO DEL 100%)

PAYMENT
WE ACCEPT ALL MAJOR CREDIT CARDS: AMERICAN EXPRESS, MASTERCARD, VISA AND DISCOVER. WE ALSO ACCEPT CASH.
(ACEPTAMOS TODAS LAS PRINCIPALES TARJETAS DE CRÉDITO: AMERICAN EXPRESS, MASTERCARD, VISA Y DISCOVER. TAMBIÉN ACEPTAMOS EFECTIVO)

GENERAL
MENU ITEMS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY AND INGREDIENTS MAY CHANGE BASED ON SEASON. IF YOU DON'T SEE WHAT YOU WANT PLEASE ASK US AND WE WILL BE HAPPY TO ACCOMMODATE IF WE CAN.
(LOS ARTÍCULOS DEL MENÚ ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD Y LOS INGREDIENTES PUEDEN VARIAR SEGÚN LA TEMPORADA. SI NO VE LO QUE DESEA, POR FAVOR PREGÚNTENOS Y ESTAREMOS ENCANTADOS DE AYUDARLE SI ES POSIBLE)