

TEX-MEX NIGHT At The Bergen Room

By Kane Cheng, Taner Ender, John Wright,
Bryan Sutera, Brian Paulino,
Carlos Paucar, Amelie Benne,
Theo Paustian, Brendan Cormack, and
Brandon Agrinoni



Bergecco-Parc Consulting Inc

Vice President: Taner Ender

Team Leader: Kane Cheng

Team Members:

- **John Wright**
- **Bryan Sutura**
- **Brian Paulino**
- **Carlos Paucar**
- **Amelie Benne'**
- **Theo Paustian**
- **Brandon Cormack**
- **Brandon Agrinsoni**





Our Mission Statement

Our mission is to offer students, staff, and dining enthusiasts, or anyone looking for a quick and enjoyable meal, a dining experience like no other here on campus! The Bergen Room is very affordable, has a pleasant atmosphere, and food which is very appetizing!

Nuestra misión es ofrecer a los estudiantes, al personal y a los entusiastas de la gastronomía, o a cualquiera que busque una comida rápida y agradable, una experiencia gastronómica como ninguna otra aquí en el campus. El Bergen Room es muy asequible, tiene un ambiente agradable y una comida muy apetitosa!



THEME

- Tex-Mex: has a blend of Mexican and southern American features originally characteristic of the border regions of Texas and Mexico.
- Tex-Mex food is great because it combines a variety of ingredients into one satisfying meal. These ingredients are full of bold flavors and health benefits.



TEMA

- Tex-Mex: Tiene una mezcla de rasgos mexicanos y sudamericanos originalmente característicos de las regiones fronterizas de Texas y México.
- La comida Tex-Mex es excelente porque combina una variedad de ingredientes en una comida satisfactoria. Estos ingredientes están llenos de sabores exóticos y beneficiosos para la salud.



APPETIZER-CHIPS AND GUAC

- Description: Corn tortilla chips served with freshly made guacamole.
- Ingredients: Corn tortilla chips, avocado, salt, lemon, garlic cloves, powdered chipotle peppers.
- Recipe: Put all ingredients into a bowl and stir it around until it all combines together.



APERITIVO- NACHOS Y GUACAMOLE

- Descripción: Tortillas de maíz servidas con guacamole recién hecho.
- Ingredientes: Chips de tortilla de maíz, aguacate, sal, limón, dientes de ajo, chiles chipotles en polvo.
- Receta: Ponga todos los ingredientes en una bandeja y revuélvalos hasta que se combinen todos.



SALAD- CHIPOTLE SOUTHWEST SALAD

- Description: Salad with cherry tomatoes, black beans, sliced bell peppers, chopped red onion, sweet corn and tortilla strips covered and toasted with chipotle ranch dressing.
- Ingredients: Romaine lettuce with cherry tomatoes, black beans, bell peppers, red onion, sweet corn, tortilla strips, and ranch dressing.
- Recipe: Put all ingredients into a bowl and toss around until everything coated in the dressing.



Ensalada- Ensalada Chipotle Suroeste

- Descripción: Ensalada de tomates cherry, frijoles negros, pimientos morrones en rodajas, cebolla morada picada, maíz dulce y tiras de tortilla cubiertas y tostadas con aderezo ranch de chipotle.
- Ingredientes: Lechuga romana con tomates cherry, frijoles negros, pimientos morrones, cebolla morada, maíz dulce, tiras de tortilla y aderezo ranch.
- Receta: Ponga todos los ingredientes en un bol y revuelva hasta que todo esté cubierto con el aderezo.



Entrée- Chicken Enchiladas with Rice and Beans

- Description: A Tex-Mex style enchilada is a bigger flour tortilla with spicy chiles, Mexican rice, and black beans.
- Ingredients for enchilada: Flour tortillas, enchilada sauce, cilantro, asadero and pepper jack cheese, black beans, red onions, green chili, chicken.
- Ingredients for mexican rice: Vegetable oil, long grain rice, garlic salt, ground cumin, chopped red onions, chicken broth, tomato paste.
- Ingredients for for black beans: Black beans.



Entrée- Chicken Enchiladas with Rice and Beans (continued)

- Recipe for enchiladas: Sauté the chopped onions, chicken, and chilies in the same pan over vegetable oil. While Sauteing the ingredients, take the flour tortillas and coat them with enchilada sauce. After everything is cooked, place everything into the tortillas. Top with asadero, pepper jack cheese and black beans. Wrap the tortillas and place into a tray and top with th enchilada sauce and more cheese. Place under the broiler until cheese is melted then take out and serve.
- Recipe for mexican rice: Season rice in a pot with garlic and salt and cumin. Add sautéed onions, chicken broth, and tomato paste to the pot. Bring everything to a boil. After being brought up to a boil, reduce the heat and let simmer for 20 minutes. After 20 minutes it is ready to serve.



Plato principal: Enchiladas de pollo con arroz y frijoles

- Descripción: Una enchilada estilo Tex-Mex es una tortilla de harina más grande con chiles picantes, arroz mexicano y frijoles negros.
- Ingredientes para la enchilada: Tortillas de harina, salsa para enchilada, cilantro, queso asadero y pepper jack, frijoles negros, cebolla morada, chiles verdes, pollo.
- Ingredientes para arroz mexicano: Aceite vegetal, arroz de grano largo, sal de ajo, comino molido, cebolla morada picada, caldo de pollo, pasta de tomate.
- Ingredientes para frijoles negros: Frijoles negros.



Plato principal: Enchiladas de pollo con arroz y frijoles (Continuación)

- Receta de enchiladas: Saltee la cebolla picada, el pollo y los chiles en el misma sartén sobre aceite vegetal. Mientras salteas los ingredientes, toma las tortillas de harina y cúbreelas con salsa de enchilada. Después de que todo esté cocinado, coloca todo en las tortillas. Cubra con asadero, queso pepper jack y frijoles negros. Envuelva las tortillas y colóquelas en una bandeja y cubra con la salsa de enchilada y más queso. Colóquelo debajo del asador hasta que el queso se derrita, luego sáquelo y sirva.
- Receta de arroz mexicano: Sazona el arroz en una olla con ajo y sal y comino. Agrega las cebollas salteadas, el caldo de pollo y la pasta de tomate a la olla. Lleva todo a ebullición. Después de que hierva, reduzca el fuego y deje cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Después de 20 minutos ya está listo para servir.



Dessert- Tres leches Cake

- Description: Tres leches cake means three milk cakes which are evaporated, sweetened, and condensed milk poured over fluffy, spongy cake and served cold.
- Ingredients: Evaporated milk, sweetened condensed milk, whole milk, flour, baking powder, salt, eggs, vanilla, sugar, heavy cream, cinnamon, strawberries.
- Recipe: In a large bowl combine 2 cups of flour, 1 cup of baking powder and a tablespoon of salt. In two other bowls separate the yolks and whites. Add $\frac{3}{4}$ cup of sugar to the bowl with yolk and stir until pale yellow. After adding $\frac{1}{3}$ cup of milk and vanilla and stir. Combine the yolk mixture into the large bowl. Mix in $\frac{1}{4}$ cup of sugar into the egg whites. Combine everything into the large bowl and stir. Pour mixture into a pan and make sure it is smooth.



Dessert- Tres leches Cake (continued)

- Recipe Continued: Bake for 25-35 minutes. Remove from the oven and let the cake cool down completely. After it is fully cooled down poke holes into the cake and slowly pour all 3 of the milks over the top of the cake and let it soak for at least an hour in the refrigerator and evenly smear the heavy cream. Add cinnamon and fresh strawberries to add more flavor if desired.



NUESTROS PRECIOS

- Nachos y guacamole \$1.50
- Enchiladas con arroz y frijoles \$4.00
- Ensalada \$2.00
- Torta tres leches \$2.50



Menu

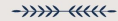


MENU



CHIPS WITH GUACAMOLE

Corn Tortilla chips served with freshly
made Guacamole.



CHIPOTLE SOUTHWEST SALAD

Salad with cherry tomatoes, black
beans, sliced bell peppers, chopped red
onion, sweet corn and tortilla strips
covered and toasted with chipotle
ranch dressing.



CHICKEN ENCHILADAS WITH RICE AND BEANS

A Tex-Mex style enchilada, with a
bigger flour tortilla with spicy chili
and chicken.



TRES LECHES CAKE

A three layered milk cake which is
evaporated, sweetened, and condensed
milk poured over fluffy, spongy cake
and served cold.



The Bergen Room



Postre- Pastel de tres leches

- Descripción: Pastel de tres leches: son los pasteles de tres leches que se evaporan, se endulzan y se vierte leche condensada sobre un pastel esponjosa y esponjosa y se sirve fría.
- Ingredientes: Leche evaporada, leche condensada azucarada, leche entera, harina, polvo para hornear, sal, huevos, vainilla, azúcar, crema espesa, canela, fresas.
- Receta: En un tazón grande combine 2 tazas de harina, 1 taza de levadura en polvo y una cucharada de sal. En otros dos cuencos separamos las yemas y las claras. Agrega $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar al bol con la yema y revuelve hasta que esté de color amarillo pálido. Después agregue $\frac{1}{3}$ taza de leche y vainilla y revuelva. Combine la mezcla de yemas en el tazón grande. Agrega $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar a las claras de huevo. Combine todo en el tazón grande y revuelva. Vierta la mezcla en una sartén y asegúrese de que esté suave.



Postre – Pastel Tres leches (Continuación)

- Continuación de la receta: Hornee durante 25-35 minutos. Retirar del horno y dejar que el bizcocho se enfríe por completo. Después de que se haya enfriado por completo, haga agujeros en el pastel y vierta lentamente las 3 leches sobre la parte superior del pastel y déjelo en remojo durante al menos una hora en el refrigerador y unte uniformemente la crema espesa. Agregue canela y fresas frescas para agregar más sabor si lo desea.

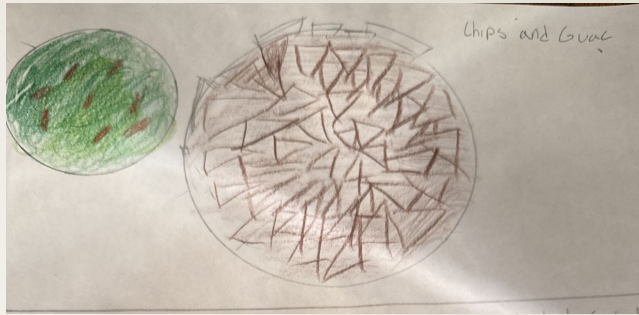


OUR PRICES

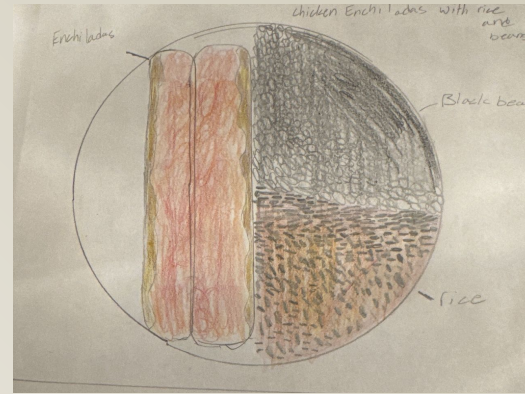
- Chips and guac \$1.50
- Enchiladas with rice and beans \$4.00
- Salad \$2.00
- Tres leches cake \$2.50



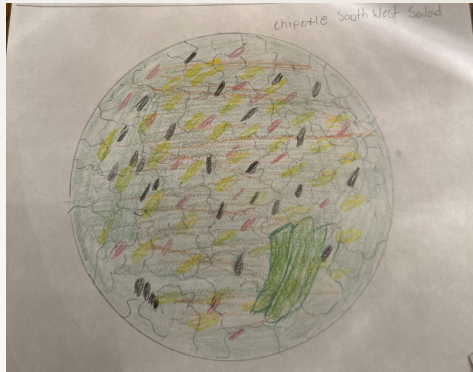
Plate Diagrams



Chips with
Guacamole



Enchiladas with
Rice and Beans

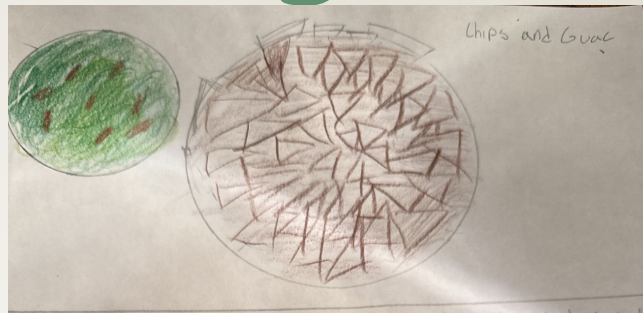


Chipotle Southwest
Salad

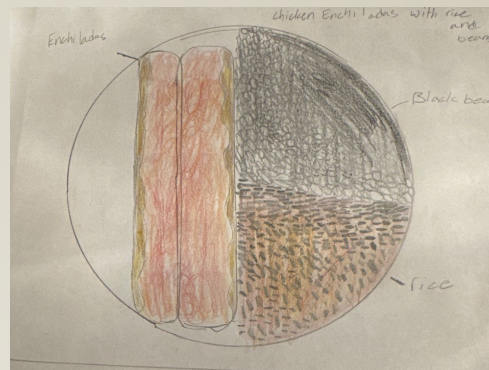


Tres Leches
Cake

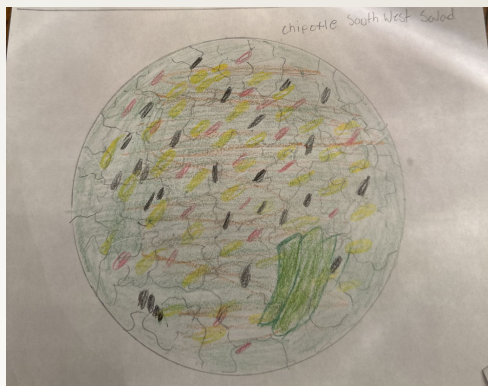
Diagramas De Placas



Patatas fritas y
guacamole



Enchiladas Con
Arroz y Frijoles



Ensalada De Chipotle
Del Suroeste



Pastel de tres
leches



Floral Arrangements

Dahlias and Sunflowers: The petals are mostly yellow and red in color. Each shrub produces 90 - 100 flowers, resulting in a rich carpet of lovely blooms. The flower symbolizes adoration, faith, and loyalty. Dahlias were declared the national flower of Mexico in 1963. Dahlias symbolize Dahlia flower meanings include beauty, eternal love, inner strength, dignity, and kindness.



Arreglos florales

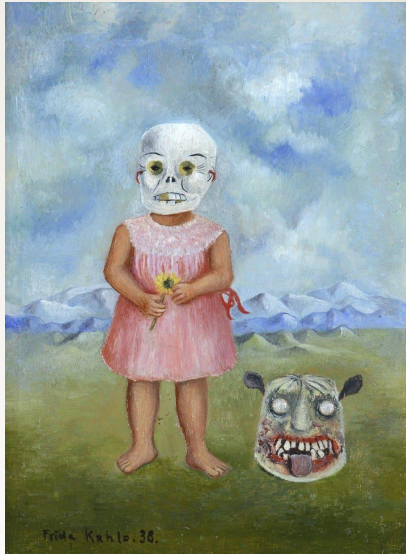
Dalias y girasoles: Los pétalos son en su mayoría de color amarillo y rojo. Cada arbusto produce entre 90 y 100 flores, lo que da como resultado una rica alfombra de hermosas flores.

La flor simboliza adoración, fe y lealtad. Las dalias fueron declaradas flor nacional de México en 1963. Las dalias simbolizan los significados de la flor de la dalia que incluyen belleza, amor eterno, fuerza interior, dignidad y bondad.



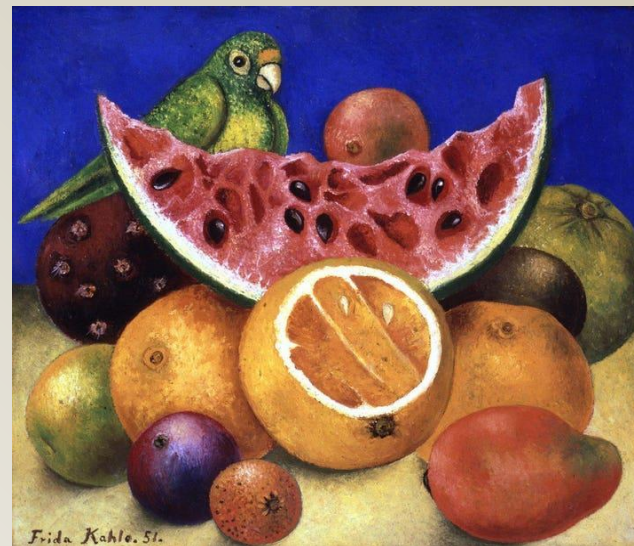
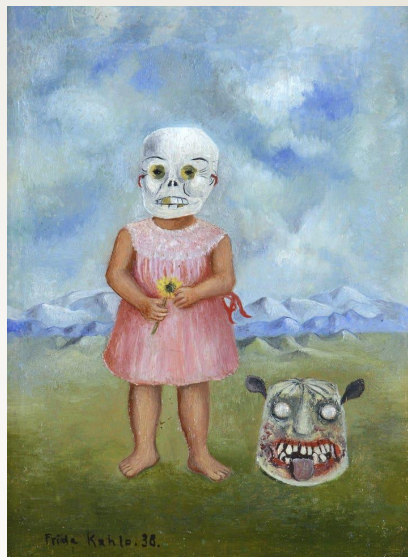
Artwork

Frida Kahlo theme: She has become a icon for women's inner strength, for a love of Mexico and its culture, and for courage in the face of adversity. Her paintings were seen as revolutionary for her time.



Obra de arte

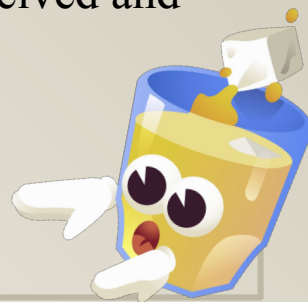
Tema de Frida Kahlo: Se ha convertido en un ícono de la fuerza interior de la mujer, del amor por México y su cultura, y del coraje ante la adversidad. Sus pinturas fueron vistas como revolucionarias para su época.





Entertainment

- Nigel Baltodano is a fantastic acoustic guitar player who specializes in playing authentic spanish songs with his father.
- Having grown up in Mexico, he is not only fluent in the language, but also has a deep understanding of the culture, allowing his music to be well received and perfect for this environment
- Performance example [here](#)





Entretenimiento

- Nigel Baltodano es un fantástico guitarrista acústico que se especializa en tocar auténticas canciones mexicanas con su padre.
- Habiendo crecido en México, no solo domina el idioma, sino que también tiene un profundo conocimiento de la cultura, lo que permite que su música sea bien recibida y perfecta para este entorno.
- Ejemplo de rendimiento [aquí](#)



Music for the Advertisement

- Arranged by Carlos Paucar
- Took inspiration from Cumbia
 - Originated from Colombia but reinvented and adapted into the rest of Latin American culture
 - Experience from Latin American Church band



Música para el Anuncio

- Musica compuesta por Carlos Paucar
- La música está inspirada en el estilo cumbia.
 - Se originó en Colombia pero se reinventó y adaptó al resto de la cultura Latinoamericana.
 - Adquirí experiencia en un grupo de Iglesia Latinoamericana.



ADVERTISEMENT



Invitation/Invitación

Tex-Mex Night

\$12.00 FEAST

**12PM TO 1PM
ON THURSDAYS**

400 PARAMUS RD, PARAMUS, NJ
07652, UNITED STATES
ROOM C-211

CHIPS WITH GUACAMOLE, ENCHILADAS,
SALAD, TRES LECHES CAKE

Noche Tex-Mex

\$12.00 BANQUETE

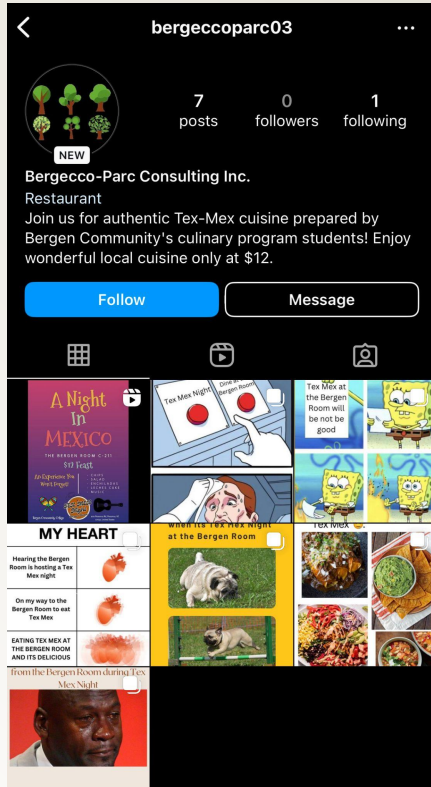
**12:00 A 13:00
HORAS
LOS JUEVES**

400 PARAMUS RD, PARAMUS, NJ
07652, UNITED STATES
HABITACIÓN C-211

CHIPS CON GUACAMOLE, ENCHILADAS,
ENSALADA, PASTEL TRES LECHES



Social Media

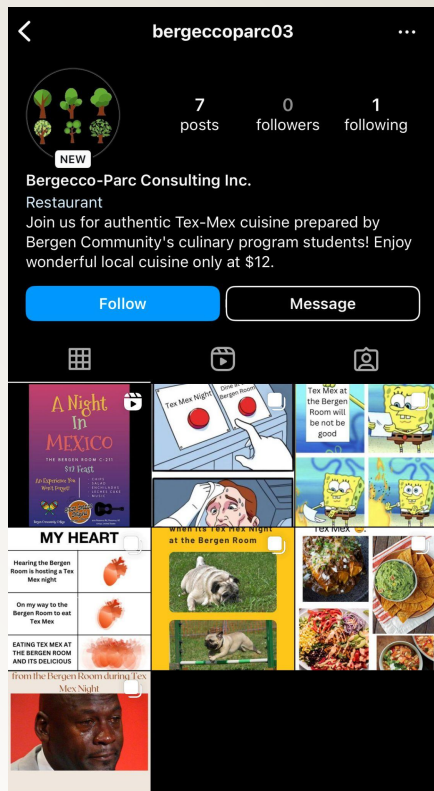


- Our campaign has a major focus on attracting the younger generations of Bergen County, as well as attracting those who consider themselves foodies
- By using hashtags for free publicity/traction, and Instagram's advertising tools, we were able to utilize the full extent of Meta's social media marketing

MY HEART	
Hearing the Bergen Room is hosting a Tex Mex night	
On my way to the Bergen Room to eat Tex Mex	
EATING TEX MEX AT THE BERGEN ROOM AND ITS DELICIOUS	



Medios De Comunicación Social



MY HEART

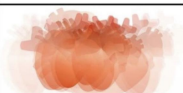
El Auditorio Bergen Room organiza una noche Tex Mex



De camino al Bergen Room para comer Tex Mex



COMIENDO TEX MEX EN LA SALA DE BERGEN Y SU DELICIOSA



- Nuestra campaña se centra principalmente en atraer a las generaciones más jóvenes del condado de Bergen, así como a aquellos que se consideran amantes de la gastronomía.
- Al utilizar hashtags para publicidad/tracción gratuita y las herramientas publicitarias de Instagram, pudimos utilizar todo el alcance del marketing en redes sociales de Meta.



THE END!
EL FIN!



**Thank You For
Listening!
Gracias Por
Escuchar!**

