



Holiday Inn[®]

KIT DE BANQUETES

HOLIDAY INN HERMOSILLO KINO
2017



RENTA DE SALONES

RENTAS SIN CONSUMOS DE A&B						
PISO	SALÓN	1 A 3 HORAS	4 A 6 HORAS	7 A 9 HORAS	10 A 12 HORAS	HORA ADICIONAL
PLANTA BAJA	PITIC	\$2,000	\$2,500	\$3,000	\$3,500	
	RESERVADO	\$1,500	\$1,800	\$2,200	\$2,500	
	SALA 2	\$800	\$1,000	\$1,500	\$1,800	
	JARDIN	\$13,500	\$17,000	\$22,000	\$25,000	
PLANTA ALTA	FORO	\$4,500	\$5,800	\$6,500	\$7,000	
	CENTRAL	\$4,500	\$5,800	\$6,500	\$7,000	
	TERRAZA	\$4,500	\$5,800	\$6,500	\$7,000	
	EJECUTIVO	\$4,500	\$5,800	\$6,500	\$7,000	
	ROJO	\$13,500	\$17,000	\$22,000	\$25,000	

Las rentas sin consumo aplican solamente el 16% de IVA (Incluido en precio)
 Para que la renta de salón sea otorgada en cortesía, debe ser consumido en alimentos y bebidas el 1 x 1 del valor del salón antes de IVA y servicio. En caso contrario se deberá cobrar la diferencia entre alimentos y la renta de salón + el IVA en la misma

PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

SERVICIO FIJO

1.- Café, té, refrescos pastas o pan danés.

P.U. \$130.00

2.- Jugo de naranja, pan danés, chocolate caliente, Refrescos, café y té.

P.U. \$140.00

3.- Jugo de naranja, fruta surtida de temporada rebanada, pan danés, mantequilla, mermelada, café, té o leche.

○

4.- Jugo de naranja, yogurt con fruta, miel y granola, pan danés, mantequilla, mermelada, café, té o leche.

P.U. \$160.00



SERVICIO CONTINUO

(4) HORAS SE SURTEN 2 VECES

1.-Café, té, refrescos y pastas

P.U. \$160.00

2.- Café, té, refrescos, pan danés pastas
Se sirve con pan y se resurte con Pastas.

P.U. \$170.00

3. Café, té, refrescos, pastas acompañados de crudites y botana seca (solamente por la tarde)

P.U. \$185.00

4.-Café, té, refrescos y pastas por la mañana.
Por la tarde se sirve con lo siguiente a escoger:

- Finger sándwich (3 p/ por persona)
- Canapés sonorenses (quesadillas, taquitos de frijol o burros machaca), 3 piezas p/p
- Mini croissants (2 por persona).

P.U. \$210.00

(8) HORAS SE SURTEN 4 VECES

1.- Café, té, refrescos y pastas.

P.U. \$220.00

2.- Café, té, refrescos, pastas acompañados de Crudites y botana seca (solamente por la tarde)

P.U. \$245.00

3.- Café, té, refrescos, pastas y elección Se sirve con pan o pastas, se resurte por la tarde con lo siguiente a escoger:

- Finger sandwich (3 piezas p persona)
- Canapé Sonorense (3 piezas p/p) (quesadillas, taquitos y burritos),
- Mini croissants (2 por persona).

P.U. \$280.00

RECESOS ESPECIALES Y COMPLEMENTOS

RECESOS ESPECIALES

Mínimo 30 Pax

(Servicios de 30 minutos)

- **Receso Lunch**
Café, té, refrescos, Variedad de pan para Baguette carnes frías (Jamón de pierna, Salami, Jamón de Pavo) Quesos (Gruyere, Panela y Mozzarella) Complementos (Pepinillos jitomate, lechuga escarola, chiles jalapeños, mayonesa, mostaza Dijón) Brownies de Chocolate
P.U. \$220.00
- **Receso Mexicano**
Jugo de naranja, molletes rancheros 2 p/p, refrescos, café o té.
P.U. \$170.00
- **Receso Imperial**
Agua mineral perrier y refrescos, tabla de embutidos, montaditos de proscuitto con salmón y queso de cabra.
P.U. \$265.00

COMPLEMENTOS

- **Box Lunch**
Refresco, Baguette de queso y jamón o sándwich de jamón de pavo y queso gouda, fruta de mano, papas fritas (tipo Sabritas) y postre
P.U. \$205.00
- **Café**
Café Individual **P.U. \$40.00**
Jarra de Café 8 Tazas (plus) **P.U. \$246.00**
- **Jugo de Temporada**
Individual **P.U. \$41.00**
Jarra para 6 personas **P.U. \$180.00**
- **Jarra de Agua de frutas**
Jarra para 6 personas
P.U. \$134.00
- **Yogurt natural de sabor o light**
(En bowl, acompañado de granola nuez y coco)
Para 10 personas
P.U. \$285.00
- **Canasta de pan dulce** Para 10 personas (2 piezas p/p) **P.U. \$164.00**
- **Charola de fruta fresca de temporada**
Individual **P.U. \$65.00**
Para 10 personas **\$550.00**

RECESOS ESPECIALES Y COMPLEMENTOS**COMPLEMENTOS**

- **Charola de carnes frías y quesos finos** (Para 10 pax aprox. de 2 a 3 porciones p/p) **P.U. \$950.00**
- **Charola de Finger Sándwich**
4 variedades de finger sándwich, salami, jamón de pavo, lomo canadiense, selva negra (Para 10 pax aprox. 2 a 3 piezas p/p) **P.U. \$950.00**
- **Charola Sonorense**
(4 PZAS P/P)Burros machaca, frijol y guacamole. **P.U. \$950.00**
- **Charola de Crudité**
(Juliana de vegetales, zanahoria, y Jícama)
Platón para 10 pax. **P.U. \$480.00**

DESAYUNOS DEL MUNDO

- **Continental**

- Jugo de naranja o toronja o de temporada
- Plato de fruta (papaya o melón o piña o sandía o surtida)
- Pan dulce, mantequilla, mermelada
- Café, té, o leche

P.U. \$170.00

- **Americano**

- Jugo de naranja o toronja o de temporada
- Plato de fruta (papaya o melón o piña o sandía o surtida) o
- Yogurt natural con frutas y granola
- Huevos naturales revueltos, acompañados con tocino o salchicha
- Pan blanco y pan dulce Mantequilla y mermelada Café, té o leche.

P.U. \$195.00

- **Sonorense**

- Jugo de naranja o toronja o de temporada
- Plato de fruta (papaya o melón o piña o sandía o surtida),
- Huevos revueltos con carne machaca y verdura.
- Frijoles con totopos y tortillas de harina.
- Pan dulce, bolillo, mantequilla y mermelada,
- Café, té, o leche.

P.U. \$195.00

- **Light**

- Jugo de toronja o jugo verde
- Plato de fruta mixta con queso cotagge ó
- Yogurt light o natural con granola o cereal de fibra
- Omellete de claras con panela y espinacas
- Pan integral
- Mantequilla light, leche light, mermelada, miel.

P.U. \$180.00



DESAYUNOS OPCIONALES

- **Omelette a las finas hierbas**
- Relleno de espinacas y queso fresco
- Acompañado de papa Hash Brown y salsa de tomate
- **P.U. \$190.00**

- **Omelette al Gusto**
- Champiñones, queso, jamón o combinado,
- Con guarnición fresca de pan con jitomate y papa Hash Brown
- **P.U. \$190.00**

- **Omelette de Salmón o Camarones**
- Acompañado de pan con jitomate y papa Hash Brown
- **P.U. \$200.00**

- **Aporreadillo guerrerense (Huevo ahogado en salsa de la region con carne seca).**
- Acompañado de frijoles y papa asadas
- **P.U. \$195.00**

- **Puntas de res al albañil o al chipotle**
- Acompañadas de frijoles y nopales al orégano
- **P.U. \$195.00**

- **Enchiladas suizas de pollo en salsa verde o roja**
- Acompañadas de papa y tomate con orégano
- **P.U. \$175.00**

DESAYUNO BUFFET CONTINENTAL**P.U. \$210.00**

- **2 Jugos frescos a su elección**
(Naranja, zanahoria, mandarina en temporada, toronja o verde)
- **Fruta de temporada.**
- **Cereales**
Corn Flakes, All Bran, Zucaritas, Choco Krispis.
- **Variedades de Yogurt**
Natural, fresa y durazno.
- **Panadería**
Pan dulce, pan integral, pan blanco,
- Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja
- **Café, café descafeinado, surtido de té y leche.**

- ****Se montara buffet únicamente para un mínimo de 50 personas****

IMPORTANTE

- Todos los platillos Incluyen:
- **Jugos frescos de temporada (a elección del chef)**
Naranja, toronja, melón, papaya, piña o verde.
- **Entradas y Frutas**
Plato con frutas frescas de temporada o Cóctel de frutas
- **Pan dulce, pan blanco, mantequilla y mermelada**
- **Café, té o leche**

DESAYUNOS BUFFET

DESAYUNO BUFFET MEXICANO P.U. \$250.00

- **2 Jugos frescos a su elección**
(Naranja, zanahoria, mandarina en temporada, toronja o verde)
- **Fruta de temporada.**
- **Cereales**
CornFlakes, All Bran, Zucaritas, Choco Krispis.
- **Variedades de Yogurt**
Natural, fresa y durazno.
- **Panadería**
Pan dulce, pan integral, pan blanco,
- Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja
- Café, café descafeinado, surtido de té y leche.
- **Platillos Calientes**
- Chilaquiles rojos o verdes
- Huevos revueltos a la mexicana
- Frijoles refritos
- Papas ranchera
- Acompañados de 3 platos fuertes a elegir:

- Tinga de pollo
- Chicharrón en salsa verde
- Fajitas de pollo al chipotle
- Panela asada en salsa verde
- Puntas a la mexicana
- Puntas a la albañil

****Se montara buffet únicamente para un mínimo de 50 personas*****

DESAYUNO BUFFET INTERNACIONAL P.U. \$270.00

- **2 Jugos frescos a su elección**
(Naranja, zanahoria, mandarina en temporada, toronja o verde)
- **Fruta de temporada.**
- **Cereales**
CornFlakes, All Bran, Zucaritas, Choco Krispis.
- **Variedades de Yogurt**
Natural, fresa y durazno.
- **Panadería**
Pan dulce, pan integral, pan blanco,
- Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja
- Café, café descafeinado, surtido de té y leche.
- **Platillos Calientes**
- Huevos revueltos al gusto
(Jamón o champiñones, etc.)
- Papa Hash Brown
- Puntas de res con salsa Stogonoff
- Pollo a la crema de morrón
- Crepas mixtas gratinadas con salsa de tomate
- Lasaña de vegetales

PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

COMIDAS O CENAS EMPLATADAS

POCAS CALORÍAS

MENÚ VEGETARIANO P.U. \$270.00

- **Opción No. 1**
- Ensalada 3 corazones con Aderezo de Albahaca (Alcachofa, Palmito y Elotito) ó Crema de Cilantro con Avellana
- Lasaña Jardinera
- Pastel de queso

- **Opción No. 2**
- Ensalada de Endibias con Nueces y Queso Roquefort ó Crema de Pimiento Morrón y Queso
- Chiles Rellenos de Queso en case de Tomate
- Tarta de Frutas Rojas

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

BÁSICAS

COMIDAS O CENAS EMPLATADAS EJECUTIVAS P. U. \$ 240.00

- **Menú No. 1**
- Ensalada Cesar
- ½ Pollo Marinado al Horno
- Pastel Mil Hojas

- **Menú No. 2**
- Ensalada de Queso Panela con Tomate y Vinagreta de Cilantro
- Puntas de Filete a la stogonoff
- Pastel de Queso con Fresa

- **Menú No. 3**
- Crema de Apio con Tomate
- Pechuga de Pollo Empanizada
- Sorbete de Tres Sabores

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**



PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

COMIDAS O CENAS A SU ELECCION

A SU ELECCION P.U. \$285.00

▪ Entradas

- Crema de Champiñón con Rajas
- Crema Poblana con Elote
- Crema de Brócoli con Queso
- Ensalada de Surimi y Naranja con Aderezo de Mango
- Ensalada de Soya con pollo
- Ensalada Cesar's

▪ Plato Fuerte

- Brocheta de Pollo
- Pechuga de Pollo Rellena de Brócoli en Salsa de Queso
- Crepas de Pollo con Salsa Poblana
- Lomo de cerdo en salsa ciruela
- Lasagna Gratinada
- Enchiladas Suizas

▪ Postres

- Flan Napolitano
- Pastel de chocolate en salsa Inglesa
- Pie de Calabaza con Salsa de Canela
- Strudel de Manzana con Helado de Vainilla

Todas Incluyen jarras de agua fresca de temporada



PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

COMIDAS O CENAS BUFFET

MEXICANO

- **Mínimo de 50 Personas**
P.U. \$310.00
- De 50 a 70 personas elige:**
- 3 entradas, todos los fuertes, 3 guarniciones, 3 postres
- **De 71 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones
- ENTRADAS**
- Tacos de pescado
- Tostadas de tinga de Res
- Quesadillas: de Chorizo y de Champiñón
- Ensalada de Nopales
- PLATOS FUERTES**
- (siempre incluidos)**
- Filete de Pescado a la Talla
- Pollo en Salsa de cacahuete
- Sabana con Rajas
- GUARNICIONES**
- Arroz a la Mexicana
- Frijoles Refritos
- Calabacita con Elote
- Nopal Asado
- POSTRES**
- Flan al Rompope
- Mousse de Mango Buñuelos con Piloncillo
- Dulces Mexicanos
- **Café de Olla y Agua Fresca de temporada**



PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

COMIDAS O CENAS BUFFET

BUFFET ITALIANO

- **Mínimo 50 personas**
- **P.U. \$360.00**

- **De 50 a 70 personas elige:**
- 3 entradas, todos los fuertes, 3 postres
- **De 70 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones

- **ENTRADAS**
- Tomate y Mozzarella con Albahaca
- Ensalada César's
- Champiñón Alla Agli Olio
- Prosciutto con Melón
- Ensalada de carnes frías con queso Mozzarella o antipasto de berenjena y queso
- Sopa minestrone o crema de tomate a la napolitana (siempre incluida)

- **PLATOS FUERTES (siempre incluidos)**
- Pizza Napolitana
- Lenguini con salsa de atún y alcaparras o lasaña a la boloñesa
- Verduras al grill con aceite de olivo
- Papa cambray con mantequilla de alcaparras
- Pechuga de pollo Cacciatora
- Escalopas de Res con farza a las finas hierbas
- Osobuco al vino tinto

- **POSTRES**
- Mousse de Mango al amaretto
- Tarta de frutas con crema de Galiano
- Mil Hojas de Chocolate con Crema de Pistache
- Copas de Tiramisú

- **Incluye jarras de agua fresca de temporada**

BUFFET DE MARISCOS

- **Mínimo de 50 Personas**
- **P.U. \$395.00**

- **De 50 a 70 personas elige:**
- 3 entradas, 2 fuertes, todas las guarniciones, 3 postres
- **De 71 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones

- **ENTRADAS**
- Cóctel de Camarón
- Huevos Rellenos de Atún
- Ensalada Nicoise
- Ceviche Acapulqueño
- Ensalada de espinacas con fresas

- Sopa de mariscos o sopa de camarón (siempre incluida)

- **PLATOS FUERTES**
- Filete de pescado al Pesto
- Pulpo en de pimiento morrón y ajillo
- Tiritas de pescado estilo ensenada

- **GUARNICIONES**
- Gratín de papa
- Medley de verdura
- Arroz blanco con guisantes

- **POSTRES**
- Pastel Selva Negra
- Tarta de Fruta
- Mousse de coco al Kalhúa
- Crepas de cajeta y queso Americano

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

COMIDAS O CENAS BUFFET

BUFFET HAWAIANO

- **Mínimo 50 Personas**
- **P.U. \$380.00**

- De 50 a 70 personas elige:**
- 3 entradas, todos los fuertes, 3 postres

- **De 71 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones

- ENTRADAS**
- Ensalada de surimi con manzana
- Medio coco relleno con ensalada de mariscos
- Ensalada de palmitos con aderezo de coco
- Ensalada gourmend con castañas de agua

- PLATOS FUERTES**
- Crema fría de aguacate con almejas
- Lomo de cerdo con salsa de mango y morrón amarillo
- Pescado robalo (marinado con hierbas finas, mango y manzana)
- Brochetas de pollo con salsa de soya
- Mignonetes de res con salsa de mostaza
- Fetuccini marinera
- Arroz a la naranja
- Verduras baby

- POSTRES**
- Mousse de maracuyá
- Pastel de piña con ron
- Mousse de piña colada
- Vacherín helado

- Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

BUFFET TAQUIZA

- **Mínimo 50 Personas**
- **P.U. \$360.00**

- **De 50 a 70 personas elige:**
- 3 entradas, 2 fuertes*(resto incluidas), todas las guarniciones, todos los postres
- **De 71 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones

- **Entradas**
- Ensalada de nopales
- Ensalada mixta
- Pico de gallo
- Escabeche de verduras

- **Platos Fuertes**
- Papas con chorizo o a la mexicana
- Frijoles refritos con elote
- Arroz a la mexicana
- Rajas poblanas a la crema
- Chicharrón en salsa Verde *
- Puntas de res a la mexicana o lengua de res en salsa verde *
- Cochinita Pibil*
- Pollo con Mole*

- **Variedad de salsas**
- Molcajete, roja, verde, de aguacate

- **Guarniciones**
- Cebolla, Cilantro, Rábanos, Frijoles refritos, Guacamole

- **Postres**
- Pay de coco
- Flan Napolitano
- Torta de elote

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

PRECIOS INCLUYEN 16 % de IVA Y 15 % DE SERVICIO

BUFFT SONORENSE

- **Mínimo 50 Personas**
- **P.U. \$380.00**

- **De 50 a 100 o más personas elige:**
- Todas las opciones

- **Entradas**
- Ensalada argentina
- Ensalada mixta
- Pico de gallo

- **Platos Fuertes**

- Mini Quesadillas
- Carne asada
- Costillitas
- Tripitas de leche
- Frijoles refritos
- Chiles en Raja
- Guacamole
- Salsas varias
- Tortillas de harina o maíz

- **Variedad de salsas**
- Molcajete, roja, verde, de aguacate

- **Guarniciones**
- Cebolla, Cilantro, Rábanos, Frijoles refritos, Guacamole

- **Postres**
- Coyotas
- Jamoncillo
- Torta de elote

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

PREPARE SU PROPIO SANDWICH

▪ PREPARE SU PROPIO SANDWICH

- **Mínimo 50 personas**
P.U. \$255.00

- **De 50 a 70 personas elige:**

- Todas las opciones "para su sándwich", 5 carnes frías, 3 quesos, 3 tipos de pan, 3 postres, todos los complementos

- **De 71 a 100 o más personas elige:**

- Todas las opciones

- **"PARA SU SANDWICH"**

- Cebolla
- Aguacate
- Pepino
- Jitomate
- Aguacate
- Mix de Lechugas
- Germen de Alfalfa

- **CARNES FRIAS**

- Jamón de Pavo
- Jamón de Pierna,
- Salami
- Lomo Canadiense
- Selva negra
- Pechuga de pollo a la parrilla
- Atún

- **QUESOS**

- Queso Chihuahua
- Queso Manchego Queso Crema
- Queso Gouda
- Queso Gruyere

- **PANES**

- Integral
- Baguette
- De cebolla
- De Ajo

- **POSTRES**

- Flan Napolitano
- Tarta de Fruta
- Pie de Queso
- Pastel Moka

- **COMPLEMENTOS**

- Papa francesa o papa chips, mayonesa, crema, mostaza, cátsup, chiles jalapeños, chile chipotle, vinagre balsámico, aceite de olivo, aceitunas, pepinillos y verdura encurtida

- **Incluyen jarras de agua fresca de temporada**

CANAPÉS Y BOCADILLOS

CANAPÉS

Mínimo 25 Personas (8 Piezas por persona)

Opción No. 1

- Canapé de queso panela a las finas Hierbas
- Canapé de Mousse ostión ahumado
- Barquita de Surimi o Atún
- Canapé de Pastrami
- Canapé de Lomo Canadiense
- Canapés con Elotito
- Tartaleta de Paté de cerdo

P.U. \$210.00

Opción No. 2

- Apio relleno de 2 quesos (queso crema y Brie)
- Pepino Relleno con mousse de Salmón
- Rosa de Salmón Ahumado
- Canapé con ensalada de camarón
- Jamón serrano con melón
- Mil hojas con ensalada de Langosta
- **P.U. \$230.00**

Entremeses Calientes

Opción No. 3

- Salchichita envuelta en Tocino
- Brochetita de Filete
- Hojaldre de Jamón y Queso
- Mini Pizza
- Alitas de Pollo adobadas
- Dedos de pescado Empanizado
- Camarón Tempura

P.U. \$230.00

Opción No. 4

- Hojaldre con Callo de Almeja
- Camarón Empanizado con Coco
- Quiche Lorraine
- Brochetita de Ternera con Piña
- Mini tournedós a las 2 pimientos
- Strudel de champiñón al ajillo
- Calamar Frito

P.U. \$230.00



ANTOJITOS MINIATURA MEXICANOS**Opción No. 5**

- Sopes de requesón al jalapeño
- Tacos de Pollo Dorado
- Tostaditas de Tinga de Res
- Brochetita de Filete
- Gorditas de chicharrón prensado
- Pambacitos Relleno de Chorizo
- Molote Relleno de Atún

P.U. \$230.00**Opción No. 6**

- Sopes de Calamar al Chipotle
- Brochetita de Camarón con Jalapeño
- Tostaditas de Ceviche de Pescado
- Jalapeño Relleno de tinga de pollo
- Empanaditas de rajas con queso
- Salpicón de pollo en Barqueta
- Mini torta ahogada rellena de carnitas

P.U. \$230.00**Entremeses Vegetarianos****Opción No. 7**

- Toast Internacional con Queso Cottage y Espárragos
- Hojaldre con Tomate y Orégano
- Alcachofa con Puré de Aceituna y Ajo
- Apio con Queso Roquefort
- Tapa de Anchoas
- Champiñón Relleno de Queso Crema
- Canapé de Elotito Baby

P.U. \$260.00

CANAPÉS Y BOCADILLOS

Opción No. 8

- Pumpernickel con Pico de Gallo Caribeño
- Canapé de Plátano Macho y Ajonjolí
- Canapé de Queso Panela a las Finas Hierbas
- Barqueta de Coco con Manzana a la Mantequilla
- Mini Beguel con Queso de Soya
- Hoja de Alcachofa con Caviar de Berenjena

P.U. \$260.00**Opción No. 9**

- Tartaletas de frambuesa
- Brochetas de frutas con chocolate
- Brownies
- Tiramisú
- Mousse de dos chocolates
- Cup cake de manzana
- Dedos de novia

P.U. \$240.00

PAQUETES EJECUTIVOS

EMPLATADO

Precio por persona \$455.00

Incluye:

- Renta de salón en cortesía**
- Pantalla para proyección 2.20 x 2.20
- Rota folio con hojas y marcadores
- Coffee break continuo por 8 horas resurtido 4 veces con lo siguiente:
Café, té, refrescos, se sirve con pan danés y se resurte con pastas y por la tarde botana seca y crudités.
- Comida 3 tiempos ** ó Comid buffet a elección del chef ***
- La comida incluyen jarras de agua fresca de sabor ó 1 refresco por persona.

**Menús: "Comidas Ejecutivas"

** Mínimo 20 personas hasta por 6 horas

*** (Mínimo 45 personas hasta por 12 horas)

LUNCH

Precio por persona \$360.00

Incluye:

- Renta de salón en cortesía ** / ***
- Pantalla para proyección 2.20 x 2.20
- Rota folio con hojas y marcadores
- Coffee break fijo surtido una vez con lo siguiente:
Café, té, refrescos pan dulce o pastas
- Lunch a elegir :
 - *Hamburguesa con papas fritas
 - *Club sándwich con jamón, queso y ensalada de col
 - *Croissant con jamón y queso gruyere acompañado de ensalada de coditos
- Incluye 1 refresco por persona o jarras de agua frescas de sabor

** (Mínimo 20 personas hasta por 6 horas)

*** (Mínimo 30 personas hasta por 12 horas)



SERVICIO DE BARRA

DESCORCHES

- **Descorche por persona**
(Mezcladores y hielo ilimitado durante 5 horas de servicio)
P.U. \$140.00
- **Descorche por botella**
(Nacional e importada con 5 mezcladores y hielo por botella)
P.U. \$320.00
- **Descorche de Vino de Mesa**
(Nacional e importada)
P. U. \$114.00

VINOS DE LA CASA

- | | |
|------------------|------------------|
| Botella | Copa |
| \$ 400.00 | \$ 110.00 |

BARRAS LIBRES

Barra Libre Nacional

(Vinos, licores, coctelería nacional, cerveza y bebidas preparadas s/licor)

- **1 Hora P.U. \$220.00**
- **2 Horas P.U. \$280.00**
- **3 Horas P.U. \$340.00**
- **4 Horas P.U. \$400.00**
- **5 Horas P.U. \$450.00**

Barra Libre Internacional

(Vinos, licores, coctelería nacional, cerveza y bebidas preparadas s/licor)

- **1 Horas P.U. \$320.00**
- **2 Horas P.U. \$380.00**
- **3 Horas P.U. \$440.00**
- **4 Horas P.U. \$480.00**
- **5 Horas P.U. \$520.00**

Barra Libre Sin Licor

(Naranjadas, limonadas, bebidas preparadas y refrescos)

- **1 Hora P.U.\$120.00**
- **2 Horas P.U.\$150.00**
- **3 Horas P.U.\$180.00**
- **4 Horas P.U.\$210.00**
- **5 Horas P.U.\$240.00**

EXTRAS

- **Cerveza (Tecate, Tecate light, coors light, xx, xx ambar, amstel) \$ 50.00**
-
- **Refresco o Agua embotellada P.U. \$40.00**

EQUIPO AUDIOVISUAL**EQUIPO AUDIOVISUAL**

- Proyector para lap top
\$2,075.00
- Lap top
\$1,112.00
- Bocinas para lap top
\$460.00
- Equipo de sonido
\$1,500.00 (2 bocinas y 2 micrófonos alámbricos)
- Micrófono inalámbrico
\$550.00
(Solapa, lavalier o de mano)
- Pantalla 32"
\$1,000.00
- Pantalla 2.20
\$500.00
- Pantalla gigante 3.40
\$1,200.00
- DVD Player
\$600.00
- Señalador láser
\$320.00
- Circuito cerrado (Video cámara y pantalla)*
\$7,795.00
- CD Player
\$650.00
- Técnico operador por día
\$1,320.00
- Spliter (cable para dividir señal)
\$790.00

*El precio puede variar dependiendo el equipo requerido con y sin grabación

**Favor de verificar precios previamente en caso de ser equipo contratado

EVENTOS SOCIALES**ALBERCADA****Máximo 15 niños menores de 12 años**

- * 5 horas uso de alberca (horario máximo 7pm)
- * 1 toalla por niño (se deja identificación contra entrega de toallas)
- * Botana seca (se surte 2 veces)
- * 2 refrescos
- * Lunch (1 opción a elegir: Hamburguesa, club sándwich, baguette, croissant)
- * 1 elemento de Seguridad (Salvavidas)
- * Equipo de sonido y música grabada

Precio por niño \$300.00**PAQUETE BANQUETE****Mínimo 30 personas****Menú en base a 2 tiempos \$330.00****Menú en base a 3 tiempos \$400.00**

- * Renta de salón en cortesía, durante 5 horas
- * Menú en base a 2 o 3 tiempos a su elección
- * Descorche de bebidas nacionales e importadas
- * Refrescos y hielo sin límite, durante 5 horas de servicio
- * Mantelería, cristalería y plaqué
- * Personal de meseros, capitán, coordinador de evento
- * Personal de tocadores
- * Prueba de menú para 2 personas (a partir de 100 personas)
- * 1 Centro de mesa por c/10 personas
- * Pista de baile y estrado para músicos
- * Menús impresos y reservados de mesa

EVENTOS SOCIALES**GRADUACIÓN****Mínimo 100 personas**

- * Menú en base a 2 o 3 tiempos a su elección
- * Renta de salón en cortesía, durante 5 horas
- * Descorche de bebidas nacionales e importadas
- * Refrescos y hielo sin límite, durante 5 horas de servicio
- * 1 Centro de mesa por c/10 personas
- * Montaje de salón con mantelería, cristalería y plaqué
- * Pista de baile (duela) y estrado para músicos
- * Asesoría profesional, servicio con capitán y meseros
- * Menús impresos y reservados de mesa
- * Personal de Seguridad
- * Personal de tocadores
- * Margarita de Bienvenida

Menú en base a 2 tiempos \$490.00**Menú en base a 3 tiempos \$510.00**

EVENTOS SOCIALES**PAQUETE BODA****Mínimo 100 personas**

- * Menú en base a 2 o 3 tiempos a su elección
- * Renta de salón en cortesía, durante 5 horas
- * Descorche de bebidas nacionales e importadas
- * Refrescos y hielo sin límite, durante 5 horas de servicio
- * 1 Centro de mesa por c/10 personas
- * Montaje de salón con mantelería, cristalería y plaqué
- * Pista de baile (duela) y estrado para músicos
- * Degustación previa del menú para 2 personas
- * Asesoría profesional, servicio con capitán y meseros
- * Menús impresos y reservados para mesas
- * Personal de seguridad y tocadores
- * Tarifa especial en habitaciones para sus invitados

Además:

- *Salón o alberca para la celebración de su matrimonio civil o despedida de soltera por 3 horas para 30 personas con servicio de descortche.
- *1 Habitación para su noche de bodas con desayuno americano incluido y decoración en su habitación (Monerías).
- *Centro de mesa con flores naturales para mesa principal.

PRECIOS

Menú en base a 2 tiempos \$470.00**Menú en base a 3 tiempos \$510.00**

EVENTOS SOCIALES



XV AÑOS

Mínimo 100 personas

OPCIÓN 1

MENÚ PARA ADULTOS

- * Menú en base a 2 o 3 tiempos a su elección
- * Renta de salón en cortesía, durante 5 horas
- * Descorche de bebidas nacionales e importadas
- * Refrescos y hielo sin límite, durante 5 horas de servicio
- * 1 Centro de mesa por c/10 personas
- * Montaje de salón con mantelería, cristalería y plaqué
- * Pista de baile (duela) y estrado para músicos
- * Degustación previa del menú para 2 personas
- * Asesoría profesional, servicio con capitán y meseros
- * Menús impresos y reservados de mesa
- * Personal de seguridad y tocadores
- * Tarifa especial en habitaciones para sus invitados

Menú en base a 2 tiempos \$420.00

Menú en base a 3 tiempos \$495.00

OPCIÓN 2

MENÚ PARA JÓVENES

- **5 bocadillos por persona
- *Mínimo 30 jóvenes (c/3 platillos)
- *Mínimo 40 jóvenes (c/4 platillos)
- *Mínimo 50 jóvenes (Todos los platillos mencionados)

A elegir:

- Mini hamburguesa con tocino y queso
- Banderillas
- mini tortitas ahogadas
- mini pizzas,
- empanaditas de carne molida
- rollo primavera.
- Barra libre de refrescos por 5 horas.

PRECIOS

Por persona \$250.00

EVENTOS SOCIALES**Menú Eco para grupos.****Menú para grupos****Mínimo 100 personas****MENÚ:**

- * Barra de ensaladas, lechugas, zanahoria, pimientos, champiñones, elotes, brócoli, tomate, aderezos, croutones, jícama, pepino, cebolla.
- * Sopa de fideos.
- * Dos platos fuertes a elección.
- * Una pasta y 2 guarniciones.
- * Un postre.
- * Un agua fresca.

Menú buffet a elección del chef.**PRECIOS****Por persona \$220.00 buffet****Por persona \$200.00 emplatado (sopa, fuerte, postre y agua fresca).**

EVENTOS SOCIALES**GOURMET
ENTRADAS**

- Sopa de hongos
- Ensalada Caprese (queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de Olivo)
- Crema Poblana con elote
- Crema de cilantro
- Ensalada Cesar's
- Crema de Huitlacoche y Queso
- Crema de calabaza de castilla
- Crema de espinaca con pera y nuez
- Ensalada navideña (manzana)

PLATOS FUERTES**Res**

- Medallón de filete al horno en salsa de mostaza o queso Roquefort
- Medallón de Filete de Res "Bordelois "
- Filete de Res a la Pimienta Verde, o Salsa de champiñón, o Salsa al Oporto
- Medallón de Res gratinado sobre Nopal asado en salsa de 3 chiles

Pollo

- Pechuga de Pollo a la Crema de Ajo y Estragón
- Pechuga de Pollo Cordón Blue (rellena de queso gruyere y jamón)
- Pechuga de Pollo Rellena con Mousse de queso en Salsa de Pimientos
- Pechuga de Pollo Rellena de rajas en Salsa de Almendra

Pescado

- Filete de Pescado de Temporada Empanizado de Nuez
- Filete de Salmón al Albahaca
- Filete de Salmón con Salsa Chablis

EVENTOS SOCIALES**POSTRES**

- Hojaldre de frutas
- Mousse de Chocolate Blanco
- Pastel de 2 Chocolates al Grand Marnier
- Pastel Trufa
- Hojaldre de pera en salsa de duraznos
- Strudel de Manzana con Salsa de Vainilla
- Selva Negra
- Pie de Limón
- Strudel de Plátano o manzana en Salsa de Ron