



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | AUDIOVISUAL

INTRODUCCIÓN

Cualquiera que sea el tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica y sin pretensiones.

Nuestros platillos de Orígenes Locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Asimismo, nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de alrededor del mundo.

Para todos nuestros menús, utilizamos los mejores y más frescos ingredientes, además de crear menús personalizados para brindarle una experiencia realmente memorable.

PUNTOS CLAVES



Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen unos de los mejores ingredientes de temporada del área.



Cocina Internacional

Platos auténticos, preparados al estilo clásico y contemporáneos de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



Light



Vegetariano



Servido con una variedad de panes, mantequilla y mermeladas
Café regular, descafeinado y una selección de té

DESAYUNO INTERCONTINENTAL

✓ Naranja, toronja, piña o el tradicional jugo verde (licuado de naranja, apio, espinaca, nopal, perejil y tomate)

Tres frutas frescas a elegir: Papaya, melón, melón de Valencia, sandía, piña, toronja o ensalada de frutas mixtas

🍞 Tres panes de la casa a elegir:
Muffins frescos, croissants, croissants de chocolate y los favoritos de la región, o nuestra selección Mandara Spa, elaborados con harina integral y reducidos en grasa: Croissants, roles dulces, muffins, rollos de pan

\$ 17.50*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



DESAYUNO MANDARA SPA

- ✓ Naranja, toronja, piña o el tradicional jugo verde (licuado de naranja, apio, espinaca, nopal, perejil y tomate)
Tres frutas frescas a elegir: Papaya, melón, melón de Valencia, sandía, piña, toronja o ensalada de frutas mixtas, o crudités de vegetales frescos con dip de yogurt
Elección de:
Granola con nueces y frutos secos, Bircher muesli o una selección de cereales saludables
Selección de yogurts naturales y bajos en grasa
- 🍞 Panes de la casa a elegir:
Muffins frescos, croissants, croissants de chocolate y los favoritos de la región, o nuestra selección Mandara Spa, elaborada con harina integral y reducidos en grasa: Croissants, roles dulces, muffins, rollos de pan
- ✓ Enchiladas suizas, rojas o verdes, o enfrijoladas de pollo

Café o té y pan dulce

\$ 19.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



DESAYUNO DELUXE INTERCONTINENTAL

✓ Dos jugos a elegir: Naranja, toronja, piña o el tradicional jugo verde (licuado de naranja, apio, espinaca, nopal, perejil y tomate)

Dos frutas frescas a elegir: Papaya, melón, melón de Valencia, sandía, piña, toronja o ensalada de frutas mixtas

🍞 Panes de la casa a elegir: Muffins frescos, croissants, pan de chocolate y los favoritos de la región o nuestra selección Mandara Spa, elaborada con harina integral y reducidos en grasa: Croissants, roles dulces, muffins, rollos de pan

Selección de quesos nacionales e importados

Selección de carnes frías nacionales e importadas

Selección de yogurts naturales y bajos en grasa con elección de granola con nueces y frutos secos, Bircher muesli o una selección de cereales saludables

\$ 21.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



DESAYUNO MEXICANO

Jugos frescos: Naranja, toronja y verde

Rebanadas de fruta fresca

Selección de cereales, frutos secos, granola con nuez y yogurt

Leche entera o baja en grasa

Queso cottage

Huevos revueltos con machaca y chile

Tamales de pollo estilo Yucatán

Chilaquiles rojos

Frijoles negros

Puntas de res a la mexicana

Jamón, tocino y salchichas

Cochinita pibil

Chocolate caliente

Tortillas de maíz y harina

\$ 25.00* Mínimo 30 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

BUFFET ALMUERZO DE TRABAJO 1

✓ Sopa fría de espinaca y papa con canapés de rábano

Mezcla de lechugas con espárragos, tomate cherry, aceitunas negras, nueces, queso azul y vinagreta de flor de jamaica

Camarones y manitas de cangrejo con salsa cóctel, salsa mexicana y limón

Ensalada Caprese: Mozzarella fresco, tomate, albahaca y aceitunas

Ensalada de papa cambray con salmón ahumado, cebollita cambray, aceite de oliva, limón y perejil

Pechuga de pavo pochada servida fría con salsa de atún

Rebanadas de filete asado Angus con arúgula, champiñones, queso parmesano rallado, aceite de oliva extra virgen y limón

Pasta fusilli con mariscos, tomate, albahaca, ajo y salsa de vino blanco

Variedad de panes

POSTRES

Tarta de chocolate con salsa de frambuesa y crema

Mini crème brûlée

Frutas frescas y frutos rojos

\$ 52.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

BUFFET ALMUERZO DE TRABAJO 2

✓ Sopa de lima

Ensalada niçoise: Atún a la parrilla servido término medio rojo con huevo cocido, tomates cherry, ejotes, aceitunas, anchoas y vinagreta de vino tinto

Mini sándwiches vegetarianos con mozzarella, tomate, aceitunas, alcachofas y vinagreta de pesto

Ceviche de camarón con cebolla, cilantro, tomate y limón

Satay mixto con pollo, res y camarón, salsa picante de cacahuete

Penne con pechuga de pollo a la parrilla, tomate deshidratado, chícharos y queso parmesano

Espárragos al vapor con huevo cocido y vinagreta con mostaza

Dijon

✓ Guacamole, salsas mexicanas y totopos

Variedad de panes

POSTRES

Pan de plátano

Galletas de chocolate y de nuez

Fruta fresca

\$ 42.00*
Mínimo 30 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

MENÚ DE COMIDA 1

SOPA

Sopa de tortilla con aguacate, crema y chile seco

ENSALADA

Ensalada tricolor con queso panela, tomate, aguacate, aceite de oliva, orégano y limón

PLATO FUERTE

Arrachera a la parrilla con pimientos, cebolla, berenjena, tomate y orégano, servido con espinacas y lentejas braseadas (agregue \$ 4.00*)

o

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de chile guajillo servida con arroz y frijoles negros

POSTRE

Pastel de tres leches:

Esponjoso pastel de vainilla bañado con tres leches y tequila

\$ 46.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

MENÚ DE COMIDA 2

SOPA

Minestrone vegetariana con verduras mixtas y croton de queso parmesano

ENSALADA

Ensalada de mozzarella fresco, tomate, lechugas, aceitunas, albahaca y vinagre balsámico

PLATO FUERTE

Penne arrabbiata: Salsa picante de tomate con albahaca, acompañado con pechuga de pollo parrillado y queso parmesano (agregue \$ 1.00*)

o

Canelones horneados con espinacas, queso ricotta, bechamel y salsa de tomate (agregue \$ 2.00*)

o

✓ Arroz frito vegetariano con verduras y salsa de soya (huevo opcional)

POSTRE

Mini strudel con frutas tropicales

\$ 43.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

MENÚ DE CENA 1

SOPA

Sopa de tortilla con aguacate, crema y chile seco

ENTRADA

Trío de ceviches de pescado, camarón y caracol

✓ ENSALADA

Ensalada César con crotones, anchoas y aceitunas

✓ PLATO FUERTE

Filete de huachinango a la plancha con lentejas braseadas, espinacas, verduras, tapenade de aceitunas verdes perfumado con comino y almendras

o

Puntas de res a la mexicana salteadas con cebolla, chile y tomates, servidas con frijoles refritos, guacamole y tortillas
(agregue \$ 2.00*)

POSTRE

Pastel de tres leches:

Esponjoso pastel de vainilla bañado con tres leches y tequila

\$ 76.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012.
Sujetos al precio del mercado.

MENÚ DE CENA 2

SOPA

Bisque de setas con crema y crujiente de champiñones

ENTRADA

Callo de hacha a la plancha con endibia belga, nueces de macadamia y vinagreta de Jamaica

y

Carpaccio de res con arúgula, aceite de oliva extra virgen limón y parmesano rallado

ENSALADA

Ensalada de arúgula con crujientes de jamón de Parma, tomate deshidratado, queso parmesano rallado y vinagreta de balsámico

PLATO FUERTE

Brocheta de callo de hacha y camarón, arroz con verduras, azafrán y dip picante de pimientos (agregue \$ 10.00*)

o

Pechuga de pollo asada, rebanadas de papa asadas al romero, brócoli y tomillo fresco

o

Filete de res Angus asado al vino tinto con salsa de pimienta en grano, espinacas salteadas y puré de zanahoria (agregue \$ 12.00*)

POSTRE

Profiteroles con crema pastelera y chocolate

o

Mousse de tres chocolates

\$ 80.50*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

BARRA DE TACOS

ESTACIÓN FRÍA

Ensalada César

Ensalada de nopal, tomate y queso

✓ Ensalada de jícama y naranja con cilantro

✓ Guacamole

✓ Trío de salsas mexicanas

Totopos

ESTACIÓN CALIENTE

Frijoles bayos charros con chorizo

Tacos de arrachera en cuadritos

Fajitas de pollo sazonadas con cerveza

Cerdo a la parrilla, servido con tortillas, tomate rebanado, lechuga rallada, crema, queso fresco y variedad de salsas

Frijoles refritos

✓ Arroz a la mexicana

✓ Rajas de poblano con elote y crema

POSTRES

Fruta fresca

Arroz con leche con canela y pasas

Pastel de tres leches con tequila

Pastel de chocolate

\$ 36.00*

Mínimo 30 pax

Si el número de personas es menor al mínimo requerido, los precios incrementarán \$ 7.00* por persona

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

✓ BUFFET MAYA

ESTACIÓN FRÍA BARRA DE ENSALADAS

Lechugas mixtas, betabel, zanahoria, rábano, tomates, cebolla, semillas de calabaza, queso fresco y aceitunas

Aderezo ranch, vinagretas de flor de jamaica y mostaza Dijon

✓ Guacamole, trío de salsas y totopos

✓ Ensalada de nopales estilo Tizimín

Tzic de res: Ensalada de carne deshebrada, rábano y limón

Ceviche de caracol preparado al estilo isleño con aguacate, cebolla, habanero y cilantro

Panuchos de pollo pibil

SOPA

✓ Sopa de lima con pimientos, cebolla, pollo, tiritas de tortilla

ESTACIÓN CALIENTE

Cochinita pibil: Carne de cerdo braseada y marinada con jugo de naranja, achiote y especias envuelto en hojas de plátano

Tamales de pollo al estilo local

Pollo estilo Valladolid con chiles Xcatik, cebolla y especias

Filete de pescado a la parrilla estilo Tikin Xic con cebolla, pimientos, tomate, naranja y una mezcla de especias locales

Arroz con plátanos y chaya

✓ Calabaza local con tomate y queso

POSTRES

Ensalada de fruta fresca con licor de Xtabentun

Pay de guanábana

Tarta de coco y chocolate

\$ 39.00*

Mínimo 30 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



SELECCIÓN PREMIUM FRÍA

Tiritas de jamón de Parma con grissini y pimienta negra

Brochetas de camarones al vapor servidas con limón, chile y salsa cóctel

Tiras de salmón ahumado con queso crema y cebollín

Profiteroles con jamón de parma y queso mascarpone

Prosciutto con melón

✓ Rollos de sushi con aguacate y vegetales

Rollos de sushi con atún

Rollos de sushi con camarón

Profiteroles con salmón ahumado, crema ácida y caviar de salmón

Canapés de mousse de hígado de pato con salsa de guayaba

Canapés de salmón ahumado con alcaparras y cebolla

\$ 42.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



SELECCIÓN PREMIUM CALIENTE

Brochetas de callo de hacha jumbo sobre romero, limón y aceite de oliva extra virgen

Brochetas de camarón a la parrilla envueltas en jamón de Parma y glaseado de balsámico

Camarones crujientes en una sarong con salsa agridulce y picante

Manitas de cangrejo con camarón empanizadas, salsa agridulce y picante

Mini brochetas de res con salsa de chipotle

Satays de camarón y res con salsa picante de cacahuete

Pastelitos de camarón a la parrilla sobre caña de azúcar, con salsa de tamarindo

\$ 42.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



A LA MEXICANA

✓ Guacamole, chips de tortilla hechas a mano y trío de salsas mexicanas

Empanadas de queso

Taquitos dorados de pollo, lechuga, tomate, queso y crema

Mini pambazos con papa y chorizo

Jalapeños empanizados rellenos de queso

Tostadas de salpicón de res

\$ 27.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



ESTILO YUCATÁN

Empanadas de cochinita pibil

Puerco asado en hojas de plátano, sazonado con achiote y envueltos en una crujiente masa

Tamales de rajas de poblano con crema

Mini panuchos de pollo

Tortilla de maíz rellena con frijoles negros, lechuga, cebolla morada, aguacate con pechuga de pollo deshebrada al achiote

Canasta de ceviche de camarones

Canastitas crujientes de tortilla rellenas con ceviche de camarón al estilo de la isla, aguacate, cebolla, cilantro y limón

Quesadillas con frijoles negros y queso

✓ Guacamole, totopos y trío de salsas mexicanas

\$ 30.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



ESTILO THAI

Satays mixtos con pollo, camarón y res, servidos con salsa picante de cacahuete

Ensalada de pollo picado con echalote, limón y chile seco, servida en copitas de pepino

✓ Crujientes rollos primavera vegetarianos con salsa agridulce y picante

Manitas de cangrejo con camarón empanizadas, salsa agridulce y picante

Pastelitos de camarón a la parrilla sobre caña de azúcar y salsa de tamarindo

✓ Brochetas de frutas tropicales con sal, azúcar y chile

\$ 31.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



SELECCIÓN INTERNACIONAL

Tiritas de salmón ahumado con queso mascarpone

Rollos primavera de ensalada César con pollo a la parrilla

Camarones crujientes en una sarong con salsa agridulce y picante

Brochetas de mozzarella fresco y tomate cherry con pesto

Mini brochetas de filete Angus a la parrilla con cebolla y pimienta

✓ Puré de berenjena con tahini, ajo y limón, servido con delgadas rebanadas de pan

\$ 30.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



ITALIANO

Brusqueta con hongos porcini y setas, vino blanco y queso parmesano rallado

Tiritas de bresaola con mantequilla de arúgula y pimienta negra

Arrancini: crujientes bolitas de risotto con azafrán y queso fontina

Mini brocheta de cordero con ajo, aceite de oliva, romero y limón

Mini pizzas con tomate fresco, albahaca y camarón

Dátiles rellenos con jamón de Parma, almendras y queso de cabra

\$ 32.00* por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

COFFEE BREAK AM

Selección de panecillos que incluye los favoritos de la región hechos en casa, muffins y croissants

\$ 14.00*

COFFEE BREAK PM

Variedad de galletas de la casa

\$ 14.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



MANDARA SPA BREAK

Jugos de naranja y toronja

- ✓ Rebanadas de fruta fresca de temporada
- ✓ Crudités de verduras con chile, sal y salsa de chipotle

Sándwiches de tomate fresco y mozzarella sobre focaccia integral con aceite de oliva extra virgen y albahaca

- ✓ Variedad de frutas secas y nueces

Galletas de avena y pasas

Barras de granola

\$ 19.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



BREAK ESTILO MEDITERRÁNEO

Jugo de naranja

Grissini con jamón de Parma

Rebanadas de fruta fresca

Brochetas caprese con mozzarella fresco, albahaca, tomate y pan tostado

Biscotti de almendra y chocolate

Tiramisú individual

\$ 18.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

30 minutos

Todos incluyen café regular y descafeinado, té, refrescos y agua embotellada

COMPLEMENTOS

✓ Totopos, guacamole y salsas mexicanas	\$ 4.00*
Chicharrones con salsa	\$ 3.00*
Sabritas con salsa	\$ 2.00*
M&M's	\$ 2.00*
✓ Frutas secas y nueces	\$ 4.00*
Yogurt para beber	\$ 2.00*
Bebidas energizantes	\$ 4.00*
Barras de granola	\$ 2.00*
Crudités con chile, sal y salsa de chipotle	\$ 3.00*
Fresas con chocolate	\$ 4.00*

Fuente de chocolate con dedos de novia, fresas y fruta fresca	\$ 6.00*
Galletas mixtas	\$ 3.00*
Panecillos mixtos	\$ 3.00*
Petits fours mixtos	\$ 5.00*
Estación de smoothies con yogurts, frutas y jugos, preparados para su paladar	\$ 10.00*

Los precios son por persona en coffee breaks agendados

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



COFFEE BREAKS PERMANENTES

Café regular y descafeinado o selección de té por galón \$ 30.00*

Agua embotellada y refrescos a consumo \$ 3.00*

Otros artículos como panes y galletas pueden ser cotizados a petición por docena

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



BEBIDAS NACIONALES

Vodka Smirnoff

Gin Tanqueray

Whisky Dewar's o JW Etiqueta Roja

Ron Bacardi Blanco

Tequila Milagro Blanco

Brandy Presidente

XA Blanc de Blancs (Vino Blanco)

XA Cabernet Sauvignon (Vino Tinto)

2 cervezas a elegir

Refrescos y aguas

Margaritas, daiquiris y cócteles

Primera hora

\$ 19.00*

Hora adicional

\$ 16.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

BEBIDAS INTERNACIONALES

Ron Bacardi Blanco
Ron Bacardi Añejo
Vodka Absolut
Vodka Smirnoff
Gin Tanqueray
Tequila Milagro Blanco
Tequila Cuervo Especial
Tequila Conmemorativo
Whisky Dewar's
Whisky Chivas
Jim Beam
4 cervezas a elegir
Refrescos y aguas
Margaritas, daiquiris y cócteles

VINOS

Punta Nogal (Chile)

A elegir 1 tinto y 1 blanco:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Primera hora

\$ 27.00*

Hora adicional

\$ 21.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

SISTEMA DE AUDIO (10-50 PERSONAS)

1 bocina amplificadora JBL EON 15 con tripié

Mezcladora de 4 canales

Micrófono inalámbrico con pedestal de piso/madera

\$ 175.00*

SISTEMA DE AUDIO (50-150 PERSONAS)

2 bocinas amplificadas JBL EON 15 con tripié

Mezcladora de 4 canales

Micrófono inalámbrico con pedestal de piso/madera

Reproductor de CD

\$ 275.00*

SISTEMA DE AUDIO (150-300 PERSONAS)

4 bocinas amplificadas JBL EON 15 con tripié

Mezcladora de 4 canales

Micrófono UHF combo inalámbrico

Reproductor de CD

Pedestal para micrófono de piso/madera

\$ 385.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

PAQUETE 1 (HASTA 80 PERSONAS)

Pantalla de piso 1.50 x 2.00 mts.

Proyector LCD 2700 lumens

Mesa para proyección y apuntador láser

Cable VGA, extensión y multicontacto

\$ 385.00*

PAQUETE 2 (HASTA 200 PERSONAS)

Pantalla de marco 2.20 x 3.05 mts.

Proyector LCD 3500 lumens

Mesa para proyección y apuntador láser

Cable VGA, extensión y multicontacto

\$ 475.00*

PAQUETE DE SOPORTE TÉCNICO

Pantalla de piso 1.50 x 2.00 mts.

Mesa para proyección y apuntador láser

Cable VGA, extensión y multicontacto

Incluye asistencia técnica

\$ 85.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | AUDIOVISUAL

PAQUETES DE AUDIO | PAQUETES DE VIDEO | PAQUETES DE ILUMINACIÓN

PAQUETE 1

6 luces Source Four Par 64
2 árboles para luces
1 consola de iluminación
1 dimmer de 6 canales
1 lote de cables y extensiones

\$ 250.00*

PAQUETE 2

12 lámparas Source Four Par ETC 575 W
2 bases para Truss 4' x 4'
2 Truss para lámparas 10' x 12" x 12"
1 consola de iluminación
2 dimmer 6 canales
1 lote de cables y extensiones

\$ 450.00*

PAQUETE 3

12 lámparas Source Four Par ETC 575 W
2 bases para Truss 4' x 4'
2 Truss para lámparas 10' x 12" x 12"
1 consola de iluminación
2 dimmer 6 canales
2 luces robóticas Studio Spot 250
1 lote de cables y extensiones

\$ 850.00*

Sistemas de iluminación robótica y convencional disponibles

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en USD, sujetos a un incremento de 11% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.