



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDA | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

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

OPCIÓN 1

JUGOS

✓ Fruta de temporada (uno a elegir)

ENTRADA

Plato con frutas frescas y queso cottage

PLATILLOS CALIENTES

Chilaquiles con pollo en salsa roja o verde, servidos con frijoles refritos y chile güero

Todos los platillos están acompañados de:

Canasta de pan dulce, pan blanco o tortillas

Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja

Café y té

\$181.00*

OPCIÓN 2

JUGOS

Fruta de temporada (uno a elegir)

ENTRADA

Plato con frutas de la temporada

PLATILLOS CALIENTES

Huevos revueltos con tocino, jamón o salchicha, acompañados de tomate a la parrilla y papa hash brown

Todos los platillos están acompañados de:

Canasta de pan dulce, pan blanco o tortillas

Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja

Café y té

\$179.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



LIGHT

Jugos (2 a su elección): Naranja, melón, sandía, papaya o piña

✓ Fruta picada: Papaya, fresa, plátano, manzana y suprema de toronja

Yogurt natural y de sabores light

Queso cottage y leche light

Surtido de cereales y granola

PLATILLOS CALIENTES

Rollos de claras rellenos de queso de cabra y vegetales

Crepas rellenas de pollo con espinacas

✓ Ragout de verduras

Canasta de pan integral

Mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja

Café, café descafeinado o surtido de té

\$ 192.00*

Mínimo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

✓ MEXICANO

Jugos (4 a su elección): Naranja, sandía, melón, piña o papaya

✓ Platos con rebanadas de melón, piña, papaya y sandía

Yogurt natural, fresa y durazno

Queso cottage

Selección de cereales

Leche

Plátanos

Compotas de piña y ciruela pasa

PLATILLOS CALIENTES

Chilaquiles rojos o verdes con crema y queso

Frijoles refritos con chorizo

✓ Papas salteadas con epazote

Menudo con su guarnición

✓ Puntas de res a la mexicana

Tortilla azteca con pollo

Chicharrón en salsa verde

✓ Huevos revueltos a la mexicana

✓ Canasta de pan dulce mexicano, surtido de pan integral y bolillo blanco

Miel de abeja, mermeladas surtidas y mantequilla

Café y té

Chocolate caliente

\$ 223.00*
Mínimo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



OPCIÓN A DE 3 TIEMPOS

Sopa de tortilla

Pechuga de pollo rellena de ragout de camarón en salsa de jamaica, acompañada de papa campesina y espinacas salteadas

Pay de queso con compota de frutas y culis de fresa

Café

\$ 267.00*

OPCIÓN B DE 3 TIEMPOS

Crema de champiñones con grissini de almendra

Filete de pescado empanizado al parmesano y perejil en salsa de cítricos y alcaparras, acompañado de arroz rosa y calabaza

Pastel Ópera con frutas del bosque

Café

\$ 291.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

✓ ENTRADAS

Salpicón de pavo

Ensalada de pulpo al chipotle

Ceviche de camarón al aguachile

Ensalada de palmitos y jitomate en aceite de cilantro

Jalapeños escalfados rellenos de atún

✓ Guacamole

✓ SOPAS

✓ Sopa de lima

Pozole estilo Jalisco

✓ PLATOS FUERTES

Tradicional birria estilo Jalisco

Cochinita pibil

Guajolote en mole poblano

Huachinango Tikin Xic

Arroz blanco con obleas de plátano macho frito



Estación de lechón en adobo de tres chiles o barbacoa

Flautas de res en tortilla raspada

GUARNICIONES

Papa en sabayón de cuitlacoche

Verduras en escabeche perfumadas al epazote

✓ Salsa mexicana, verde y de 3 chiles

✓ POSTRES

Pay de elote y de camote

Mini buñuelos y mini churros

Flan de caramelo o pay de cajeta

Natilla de rompopo

Buñuelos de viento

Café

\$ 310.00*

Mínimo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDA | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

BUFFET MEXICANO ESPECIAL | BUFFET EJECUTIVO | BUFFET ITALIANO ESPECIAL

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada de atún con chícharo y zanahoria

Ensalada griega con opción de aderezo mil islas, francés, César o italiano

Ensalada de pasta con jamón y queso

✓ Platón con frutas frescas rebanadas

PLATILLOS CALIENTES

Pechuga de pollo en costra de panko

Pescado blanco al pesto

Spaghetti al pomodoro

✓ Verduras a la mantequilla

SOPA O CREMA

Sopa campesina

Crema de elote

POSTRE

Pay de manzana

Pastel de queso

Flan al caramelo

Café

\$ 205.00*
Mínimo 20 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDA | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

BUFFET MEXICANO ESPECIAL | BUFFET EJECUTIVO | BUFFET ITALIANO ESPECIAL

ENTRADA

- ✓ Barra de ensalada mixta con lechuga, zanahoria, elote, aceituna, pepino y crotones
- Aderezo César, vinagre balsámico y mostaza de limón
- Ensalada de pasta con verduras, jamón y queso mozzarella
- ✓ Verduras a la parilla con aderezo de aceite de oliva extra virgen y miel
- ✓ Jitomate relleno de endivia caramelizada con salsa de tomate verde ligeramente picosa

SOPA Y PASTA

- ✓ Lasaña vegetariana
- Risotto verde con verduras de temporada
- Penne arrabiata con camarón fresco
- ✓ Sopa de calabaza italiana

PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo empanizada con salsa a la putanesca
- Mini medallones de res en salsa de vinagre balsámico

Pollo relleno de queso mozzarella y hongos mixtos en salsa de jitomate cherry mediterráneo

Filete de pescado de temporada con salsa de limón y alcaparras

GUARNICIÓN

- ✓ Papas al horno estilo italiano con romero, ajo y sal
- ✓ Brócoli al estilo Partenopeo con anchoas, alcaparras y tomate fresco
- ✓ Ratatouille de verduras con pimientos, berenjena y calabaza italiana
- ✓ Ensalada fresca de hongos de temporada

POSTRE

Macedonia de frutas al vino espumoso italiano

Tarta de manzana y flan napolitano

Crème brûlée al amaretto

Café

\$ 320.00*

Mínimo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDA | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

BUFFET MEXICANO ESPECIAL | BUFFET EJECUTIVO | BUFFET ITALIANO ESPECIAL



MINI TORTAS

Estación de mini tortas ahogadas y cubanas de jamón, pierna, queso y pollo

(3 por persona)

\$ 82.00*

CANAPÉS MEXICANOS

Pepino relleno de camarón en aguachile

Jícama rellena con salpicón de pavo y aderezo de jalapeño

Quiche de chorizo

Mini sopecitos de cochinita pibil

Mini brocheta de arrachera al ajillo

Mini buñuelos

Mini pay de elote y mini pay de camote

(8 piezas por persona)

\$ 187.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



CANAPÉS INTERNACIONALES

Crotón con queso panela y tomate al pesto

Mousse de queso crema con nuez

Carpaccio de res tradicional

Mini filete Wellington

Vol au vent de confit de pato

Quiche de salmón e hinojo

Camarones empanizados con panko y chutney de jalapeño

Mini pastelería francesa

(8 piezas por persona)

\$ 203.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



Receso* Hasta 4hrs.* De 4 a 8hrs*

Café, té, refrescos Pan danés (3 piezas por persona)	\$ 90.00*	\$ 163.00*	\$ 210.00*
Café, té, refrescos Pastas tradicionales	\$ 78.00*	\$ 150.00*	\$ 200.00*
Surtido de mini baguettes de jamón, queso, salami y pavo (3 piezas por persona)	\$ 64.00*	\$ 128.00*	\$ 180.00*
Surtido de frutas frescas rebanadas	\$ 64.00*	\$ 128.00*	\$ 180.00*
Selección de jugos frescos de temporada (2 vasos por persona)	\$ 47.00*	\$ 104.00*	\$ 150.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

NEGOCIOS

Incluye:

Renta de salón por 8 horas

Pantalla de 1.20 x 1.20 mts.

Rotafolio con hojas y marcadores

Menú de 3 tiempos y un refresco

Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

MENÚ 1

✓ Sopa de cebolla gratinada

Pechuga de pollo a la parrilla sobre ragout de verduras mediterráneas, con jugo de perejil y puré de elote

Pastel de queso con frutas

MENÚ 2

✓ Ensalada de alcachofas y palmitos con vinagreta de albahaca

Filete de pescado en mantequilla de tomate, con arroz salvaje y juliana de verduras

Pastel de requesón con salsa de dátil

MENÚ 3

Hojaldre de calamar al vino blanco

Filete de res provenzal con papa gratín, ratatouille y jugo de perejil

Sinfonía de helados con salsa de mango

\$ 344.00*

Opción de buffet con un mínimo 50 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

POSADAS, GRADUACIONES Y EMPRESARIALES

Incluye:

Menú de dos, tres o cuatro tiempos

Descorche de bebidas nacionales e importadas

Hielo y refrescos sin límite durante 5 horas

Degustación previa del menú (para 2 personas)

Montaje de salón a su gusto, centros de mesa en mesas de 10 invitados y menús impresos

Renta de salón en cortesía

Personal de seguridad para control de boletos

Menú 2 tiempos \$ 317.00*

Menú 3 tiempos \$ 346.00*

Menú 4 tiempos \$ 389.00*

Mínimo 100 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDA | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | PAQUETES

NEGOCIOS | CENA BAILE | BODAS

BODAS

Incluye:

Menú tres tiempos

Descorche de bebidas nacionales e importadas

Hielo y refrescos sin límite durante 5 horas

Degustación previa del menú (para 2 personas)

Montaje de salón a su gusto

Centros de mesa (en mesas de 10 invitados)

Menús impresos de cortesía

Precio especial para menú infantil

Selección de mantelería en nuestro show room

Una suite de lujo para la noche de bodas (incluye botella de vino espumoso, trufas y desayuno en la habitación)

Tarifa especial en habitaciones para los invitados

Salón en cortesía para la despedida de soltera para 50 personas

Precio especial en estacionamiento para invitados y 10 cortesías

Meseros, vajilla, montaje con pista y estrado

Renta de salón de cortesía por 5 horas

Salón en cortesía para 50 personas para la boda civil

Personal de seguridad para control de boletos

IVA y servicio

Adultos \$ 470.00*

Mínimo 100 pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.