



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

INFORMACIÓN



INFORMACIÓN GENERAL

Información general

3

PRECIOS Y GARANTÍAS

Todos los precios son en pesos mexicanos con impuestos aplicables incluidos
Precios por persona, válidos al mes de diciembre de 2017.

Revise su contrato referente a las reducciones y aumentos de garantías. El hotel puede montar hasta 10% de lugares adicionales a la garantía de bajo de 200 personas y 5% arriba de 200 personas. El cobro final será de acuerdo al número real de comensales (considerado como mínimo la garantía pactada en la orden de servicio).

AUDIOVISUAL

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, precios por salón por día. Confirmación requerida como mínimo 24 horas de anticipación. Equipo sujeto a disponibilidad. Servicio audiovisual provisto por: **ENCORE**

En caso de traer su propia compañía de equipo audiovisual, favor de referirse al manual de producción con las reglas generales de los proveedores externos.

SEGURIDAD

En caso de traer equipo dentro del salón, queda bajo la responsabilidad del cliente. El cliente puede proporcionar su seguridad o contratarla con el hotel con un costo de \$214.00 pesos IVA incluido, por hora, por agente.

El hotel no cuenta con espacio para resguardo de equipos dejados en los salones o enviados por paquetería. No se permite el ingreso de ningún tipo de alimento o bebida a las instalaciones del hotel sin previa autorización, así como tampoco se permitirá que salgan alimentos del mismo.

MÚSICA

Para cualquier servicio musical, (contratado o no a través del hotel), es requisito indispensable presentar una copia 3 días antes del evento del permiso pagado de la CROC (Unión de trabajadores ejecutantes de la Música, DJ, Danzantes, Bailarines, Artistas, Intérpretes y Trabajadores en General de Espectáculos Públicos, Cine, Video, Similares y Conexos de la República Mexicana) a cuenta del cliente. El trámite es directamente con el sindicato.

DECORACIÓN FLORAL

El hotel no incluye decoración floral pero cuenta con un proveedor en casa que le puede asistir con la contratación de dichos servicios.

PROVEEDORES

Los proveedores externos deben adherirse al reglamento interno y los estándares del hotel.

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Introducción

4

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

Nuestros platillos de Orígenes Locales, 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 CLAVE



Orígenes Locales

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



Cocina Internacional

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



Light



Vegetariano

DESAYUNOS



EMPLATADOS | ESPECIALES | BUFFET MEXICANO | BUFFET ÁNGEL | BUFFET SALUDABLE

Desayunos Emplatados

6

ENTRADAS

- Plato de frutas con queso cottage
- Papaya con moras, granola y miel de abeja
- Timbal de frutas con yogurt
- Bavaresa de mango con yogurt de fruta
- Plato de melón relleno con frutas exóticas bañado con elixir de agave
- Tropiezos de sandía, queso cottage y frutas finas
- Panna cotta con frutos rojos
- Parfait de vainilla con teja de granola

PLATOS FUERTES

- Huevos aporreados (revueltos con cecina en salsa molcajeteada) “estilo Guerrero” con chilapa y tamal **\$465.00**
- Huevos revueltos a la mexicana con tamal y frijoles (sin guarnición adicional) **\$465.00**
- Huevos oaxaqueños (revueltos en salsa de chile guajillo, acompañados con quesillo) con frijoles y jitomate asado **\$465.00**
- Huevos revueltos al gusto (misma opción para el grupo), frijoles refritos y quesadilla (sin guarnición adicional) **\$465.00**
- Tortilla azteca con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$465.00**
- Quiche de rajas de chile poblano o elote y flor de calabaza o calabaza con jitomate provenzal y juliana de calabaza salteada con orégano o Lorraine, con salsa de jitomate **\$488.00**
- Trilogía de crêpes: huitlacoche o pollo o rajas de chile poblano con elote o espinacas o queso (máximo 300 personas) (sin guarnición adicional) **\$472.00**
- Enchiladas de pollo con salsa a elección, con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$465.00**
- Chilaquiles con pollo con salsa verde o roja, con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$465.00**

NUESTRA SELECCIÓN DE OMELETTES

(MÁXIMO 50 PERSONAS)

- Omelette de clara de huevo con espárragos y jitomate rostizado **\$465.00**
- Omelette campesino con papa, cebolla y tocino **\$465.00**
- Omelette de champiñones **\$465.00**
- Omelette de tres quesos: gruyere, manchego y queso de cabra **\$465.00**
- Omelette de jamón y queso **\$465.00**
- Omelette de Chorizo y quesillo con Hierbas Mexicanas **\$465.00**
- Omelette de salmón ahumado con queso crema **\$527.00**

El precio del plato fuerte incluye una opción de entrada, 2 jugos de temporada, pan salado y dulce, mantequilla, mermeladas, café y selección de tés internacionales.

Los platos fuertes y los omelettes son acompañados con dos guarniciones a elegir:
 papa hash brown, papas salteadas, jitomate a la parrilla, frijoles refritos, tamal de rajas poblanas, chilaquiles verdes o rojos, jamón, salchicha o tocino.

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Desayunos Especiales

7

DESAYUNO AMERICANO

Jugo fresco de temporada
 Plato de frutas
 Huevos al gusto con jamón York, tocino o salchicha
 Pan dulce y pan tostado
 Mantequilla y mermelada
 Café, Té, leche o chocolate

\$410.00

MÁXIMO 1 HORA

DESAYUNO CONTINENTAL BUFFET

2 jugos de temporada
 Pan dulce y salado, mermeladas
 Platón de fruta de temporada rebanada
 Cereales, yogurts surtidos
 Muffins All-Bran
 Panqué de limón

\$345.00

MÁXIMO 1 HORA



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

 Desayuno Buffet "Méjico y sus sabores" 8**ESTACIÓN FRÍA**

Jugos naturales de naranja, toronja, zanahoria (**elegir 2**)
Platones de fruta rebanada
Variedad de yogurts
Leche (regular y descremada)

ESTACIÓN CALIENTE

Fajitas de pollo en salsa ranchera, a la poblana, al chipotle o en salsa verde (**elegir 1**)
Huevos revueltos naturales, con chorizo, salsa molcajeteada, salsa verde o a la mexicana (**elegir 1**)
Queso ranchero asado y cáscara de papa
Nopales asados con queso panela
Papas cambray con cebolla
Frijoles refritos

ESTACIÓN DE PAN

Pan dulce mexicano
Pan salado
Mantequilla y mermelada
Café americano, de olla y chocolate caliente

\$550.00

COMPLEMENTOS

Estación de omelettes hechos al momento con las siguientes guarniciones:
jamón, queso, papa, pimiento morrón, champiñones, jitomate y chile serrano

\$150.00

Estación de sopes, tlacoyos y quesadillas

\$150.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Desayuno Buffet “Ángel”

9

ESTACIÓN FRÍA

- Jugos naturales de naranja, toronja y zanahoria
- Platones de fruta rebanada
- Variedad de cereales
- Variedad de yogurts
- Avena con fruta de temporada
- Miel y granola
- Leche (regular y descremada)

ESTACIÓN CALIENTE

- Huevos revueltos, a la mexicana o naturales (elegir 1)
- Chilaquiles verdes y rojos con guarnición
- Hot cakes o waffles (elegir 1)
- Jamón, tocino o salchicha (elegir 1)
- Frijoles refritos

ESTACIÓN DE PAN

- Pan salado
 - Pan dulce
 - (cuernito, chocolatín, pan de queso, concha de vainilla)
 - Mantequilla y mermelada
 - Café o selección de tés internacionales
- \$528.00**

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

 Desayuno Buffet “Balancea tu día” 10**ESTACIÓN FRÍA**

3 jugos de temporada

Platones de fruta rebanada: papaya, melón chino y valenciano

Suprema de toronja

Yogurt light

Variedad de cereales con fresas y moras

Queso cottage bajo en calorías

Fruta cocida con endulzante natural

Leche (regular y light)

ESTACIÓN CALIENTECrepas rellenas de ratatouille o flor de calabaza (**elección 1**)Claras con hongos portobello o espinacas (**elección 1**)

Nopal y queso panela asado en salsa verde o roja

ESTACIÓN DE PAN

Pan blanco y pan integral

Muffins All-Bran

Café o selección de té internacionales

\$441.00**MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS***Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.*

COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS / SOPAS | PLATOS FUERTES | POSTRES Y MÁS | BUFFET TAQUIZA | BUFFET LIGERO 1
BUFFET LIGERO 2 | BUFFET EJECUTIVO | BUFFET DELI SANDWICH | BUFFET MEXICANO | BUFFET ITALIANO



Entradas/Sopas

12

ENTRADA

- Ensalada César con crotones de ajo y finas hierbas
- ✓ Ensalada de palmitos con aguacate y alcachofa
 - Ensalada caprese (jitomate y queso mozzarella)
- Ensalada de lechugas romanas, jitomates, nueces, tocino y queso roquefort
- Ensalada de lechuga orejona con uvas, manzanas, nueces caramelizadas y vinagreta de queso azul
 - Ensalada de salmón ahumado con supremas de cítricos
 - Ensalada tricolor con queso Oaxaca y aderezo de cilantro
 - Ensalada tibia de queso de cabra a las finas hierbas con chipotle
 - Ensalada de espárragos con jitomate rostizado, aderezo de albahaca
- Ensalada de lechugas con pera, manzana, nuez, crotones de queso de cabra, aderezo de miel y mostaza
 - Timbal de aguacate y langosta con salsa de citronetta (**agregar \$80.00**)

SOPAS

- ✓ Crema de queso con chile poblano, elote y flor de calabaza
- Crema de espárragos y prosciutto con crotones de parmesano
- Crema de pimientos con queso de cabra, crotón de pan con aceituna
- ✓ Crema de flor de calabaza con rajas de chile poblano y elote
 - ✓ Crema de jitomate confitado y crujiente de queso cabra
- Consomé de res con brunoise de verduras perfumado al oporto
- Velouté de alubias y coco al curry, crujiente de cangrejo primavera
 - Caldo de finas hierbas, crotón de legumbres crujientes
- Velouté de champiñones perfumado con aceite de avellanas, polvo de tocino y perejil
 - ✓ Sopa Milpa Alta (Hongos, grano de elote, epazote)
 - Tradicional sopa de tortilla

En verano Sopas frías

- Gazpacho de jitomate y pepino con crotón al ajo y tapenade
- Crema vichyssoise con cannelloni de salmón ahumado con cebollín

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Platos Fuertes

13

PASTA Y VEGETARIANO

- ✓ Canelón con queso ricota y espinacas **\$629.00**
- ✓ Lasaña boloñesa **\$605.00**
- ✓ Pasta corta con hongos en salsa de queso **\$629.00**
- Plato de verduras salteadas “estilo oriental” con tofu sobre cama de espinaca con piñones tostados **\$629.00**
- Plato de verduras a la parrilla con pesto **\$629.00**
- Mil hojas de berenjena y queso mozzarella con salsa de tomate **\$629.00**

AVES

- ✓ Suprema de pollo rellena de flor de calabaza en salsa poblana **\$786.00**
 - Pechuga de pollo “Don Goyo” (rellena de rajas poblanas, papa tatemada y salsa de pepita) **\$786.00**
 - Pechuga de pollo en salsa de jitomate con albahaca y queso mozzarella **\$786.00**
 - Pechuga de pollo rellena de queso de cabra y piñones **\$865.00**
 - Pechuga de pollo rellena de espinacas y finas hierbas **\$865.00**
 - Pechuga de pollo rellena de mousse de frijoles con mole negro **\$865.00**
 - Pechuga de pollo rellena de hongos al epazote, grano de elote rostizado y salsa de huitlacoche **\$865.00**
 - Pechuga de pollo rostizada, portobello confitado, papa leonesa, salsa estragón **\$865.00**
 - Pechuga de pollo rellena con queso de cabra y jamón serrano, salsa basquaise **\$865.00**
- (Se requiere hacer el pedido con mínimo 48 horas de anticipación)*

COMBINADO

- Dúo de filete de res y cerdo en salsa de mostaza antigua **\$818.00**
- Mar y tierra de filete de res y camarón en salsa de finas hierbas **\$913.00**
- Mar y tierra de pollo y camarones en aceite de chile guajillo **\$913.00**

PESCADO Y MARISCOS

- ✓ Filete de robalo rostizado, vegetales y tapenade **\$913.00**
- ✓ Filete de huachinango estilo Veracruz con arroz blanco y verduras **\$913.00**
- Filete de huachinango, bayaldis de legumbres, jugo con emulsión de finas hierbas **\$913.00**
- Filete de salmón a la plancha, vinagreta tibia de échalotes y finas hierbas con risotto de legumbres **\$913.00**
- Salmón a la plancha, sémola de trigo rostizada, confit de tomate y salsa virgen **\$913.00**
- Filete de robalo a la plancha, espinacas salteadas y espárragos, salsa de aromas **\$913.00**
- Filete de robalo en salsa de mejillones, verduras de temporada, papa torneada **\$913.00**
- Filete de róbalo a la barbacoa, mil hojas de nopal y queso acompañado de cebollas bravas **\$913.00**
- Pescado a la talla acompañado de piña asada y arroz criollo **\$913.00**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Platos Fuertes

14

CARNES

Arrachera con papas salteadas y rajas poblanas **\$803.00**

Medallones de res en salsa de champiñones **\$928.00**

Filete de res en salsa de su elección, papa confitada y verduras verdes **\$928.00**

Salsas: pimienta verde, pimienta negra, mostaza antigua, cremosa de morillas, bordalesa, vino tinto, échalote, marsala con porcini

Filete de res en costra de queso, hongos mixtos y papa confitada **\$928.00**

Filete de res acompañado de mole de frutos rojos y hortalizas **\$928.00**

Filete de res en salsa perigourdine, papa berny y ragout de champiñones con alcachofas **\$944.00**

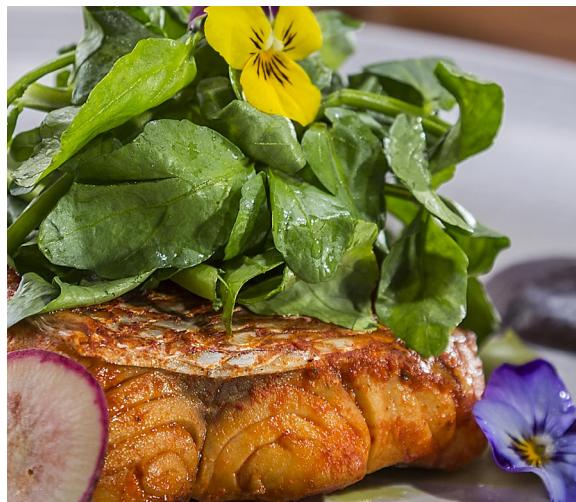
Medallón de filete de res, salteado oaxaqueño y adobo de 3 chiles **\$928.00**

New york a la bordalesa con hongos portobello, legumbres verdes y papa al horno **\$928.00**

Lomo de cerdo marinado con adobo de chile ancho, guarnición de papas y hongos mixtos **\$818.00**

Lomo de cerdo braseado con especias y arroz basmati **\$818.00**

Lomo de cerdo pibil con puré de plátano macho y frijoles negros **\$818.00**



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Postres y más...

15

POSTRES

- Pastel de mamey con salsa inglesa
- Tarta de elote con helado de rompope en salsa de cajeta
- Mil hojas de vainilla con salsa de frambuesa
- Pastel de zanahoria, salsa de durazno y helado de yogurt
- Tarta “imperial”: bizcocho sacher con cremoso de pistache y variedad de frutos rojos
- Mousse de chocolate y crema inglesa con helado de café

(MÁXIMO 400 PERSONAS)

- “Choco coco”: Bizcocho de almendras con mousse de coco al ron y ganache de chocolate
- “Granny Smith avellana”: Cremoso de avellana sobre sable bretón y domo de mousse de manzana y manzana salteada
- “Dulzura de pera”: Pera salteada con jengibre limón, mousse caramel y bizcocho con especias

(MÁXIMO 300 PERSONAS)

- Tarta de chocolate y pera con helado de vainilla
- Tarta “Del Caribe”: Sucre de vainilla con bizcocho sacher, almíbar exótico y ron, mousse de coco con piña salteada, plátano y helado de vainilla



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Postres y más...

16

SORPRESA CAFÉ CHOCOLATE Y CARAMELO

(Bizcocho de Chocolate Cremoso de Caramelo, Mousse de Chocolate de Leche y Helado de Café)

ARMONÍA DE SABOR

(Bizcocho de Pistache Gelée de Cassis y cereza, mousse de Fresa y Mousse de chocolate Blanco con helado de Pistache)

El helado de Pistache no lo tenemos si se valida para poder ponerlo de alta.

EL DÚO PERFECTO

(Bizcocho de Avellana, almíbar de Mandarina, Mousse de Praliné y encima Mousse de chocolate oscuro y helado de Vainilla)

DULCE SABOR FLORAL

(Bizcocho de Vainilla, crema de Mascarpone, helado de fresa, Salsa de Fresa y Coquelicot, merengue de fresa)

CAFÉ MARACUYÁ CHOCOLATE

(Mousse de café sorbete de Maracuyá, crema de chocolate de leche, bizcocho de Almendra con Gelée Exótico)

Café o selección de tés internacionales

3 TIEMPOS

Menú de tres tiempos con elección de entrada sopa, plato fuerte y postre

El precio del menú corresponde al señalado en el plato fuerte

4 TIEMPOS

Menú de cuatro tiempos con elección de entrada, sopa, plato fuerte y postre

El precio corresponde al señalado en el plato fuerte **más \$174.00**

(Incluye petit fours)

TORNA FIESTA *(a elegir)*

Estación de quesadillas surtidas

○

Chilaquiles en salsa verde o roja y frijoles refritos

○

Pozole rojo o verde

\$236.00

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Buffet “Taquiza de la cazuela a la tortilla” 17

ENTRADAS

- ✓ Ensalada de nopales con queso fresco
 - ✓ Ceviche de camarón, pulpo y pescado
 - Champiñones en escabeche
 - ✓ Ensalada de hortaliza mexicana
 - ✓ Ensalada de calabaza y tomate con orégano
 - ✓ Guacamole con totopos
- (elegir 3)**

SOPAS

- Caldo Xóchitl
 - Caldo de camarón
 - Tradicional sopa de tortilla
- (elegir 1)**

✓ ESTACIÓN CALIENTE

- Barbacoa de carnero
 - Chicharrón en salsa verde o roja **(elegir 1)**
 - Fajitas de arrachera con nopales y cebollitas asadas
 - Fajitas de pollo en adobo de chile ancho o tinga de pollo en chile chipotle **(elegir 1)**
- (elegir 3 platos fuertes de las opciones)**
- Sopecitos y quesadillas
 - Frijoles borrachos
 - Arroz a la mexicana
 - Papas con chorizo

ESTACIÓN DE POSTRES

- Pastel de chocolate trufa
 - Pastel de tres leches
 - Tarta cremosa de tamarindo al tequila con cremoso de queso Oaxaca
 - Mousse de arroz
 - Café o selección de té internacionales
- \$613.00**

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Buffet Ligero 1

18

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Platón de fruta de temporada
- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos (3)
- Ensalada arlequín
- Arroz, atún, pimiento morrón, aceituna, jitomate, perejil, vinagreta de la casa
- Platón de carnes frías
- Selección de pan (campesino, integral, multigrano, nuez y finas hierbas)

ESTACIÓN CALIENTE

- Pechuga de pollo en salsa de estragón
- Brocheta de pescado con salsa virgen
- Puntas de res a la bordelesa
- Emince de ternera con champiñones
- Medallones de res a la parrilla en salsa bordelesa
- Puntas de cerdo con champiñones
- Rollito de res con verduras
- (elegir 2 platos fuertes)**
- ✓ Verduras parrilladas y marinadas con aceite de oliva extra virgen
- ✓ Arroz pilaf
- Papas gratinadas
- Papas salteadas con tocino y cebollas
- Ejotes salteados con jamón y cebolla morada
- Chayotes al gratín
- (elegir 2 guarniciones)**

ESTACIÓN DE POSTRES

- Trilogía de chocolate
- Copa de mascarpone con cerezas y pistache
- Tarta de frutos rojos
- Bizcocho suave de almendras y cítricos
- Café o selección de tés internacionales

\$535.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Buffet Ligero 2

19

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos (3)
- ✓ Variedad de crudité y guarniciones
- Ensalada de mariscos a la mediterránea
- Platón de quesos nacionales
- Selección de pan (campesino, integral, multigrano, nuez y hierbas)

ESTACIÓN CALIENTE

- Medallones de res a la pimienta verde
 - Escalopas de pavo a la parrilla con finas hierbas
 - Filete de róbalo en mèuniere de alcaparras
 - Escalopas de pollo con verduras y especias orientales
 - Gratín de mariscos
- (elegir 3 platos fuertes)**

- Pasta corta en salsa de jitomate y albahaca
 - Tradicional ratatouille
 - Puré de papa a las finas hierbas
 - Acelgas salteadas con tocino y grano de elote
 - Chícharos con jamón serrano y salvia
- (elegir 3 guarniciones)**

ESTACIÓN DE POSTRES

- Tarta de frutos de temporada
- Tarta de Manzana con crumble de almendras
- Copa de panacotta y cítricos
- Pastel chocolate praliné
- Café o selección de tés internacionales

\$591.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Buffet Ejecutivo

20

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos
- 🌐 Focaccia con jamón serrano y queso mozzarella
 - Sándwich de atún y verduras
 - Platón de carnes frías y quesos
- 👉 Ceviche de pescado marinado al limón
- Crema fría de espárragos o gazpacho (elegir 1)

ESTACIÓN CALIENTE

- Brocheta de pollo satay o de res marinada (elegir 1)
- Filete de Mahi Mahi en salsa de finas hierbas
- Puntas de res a la bordelesa o emince de ternera con champiñones (elegir 1)
 - (Elegir 2 platos fuertes)
 - Verduras salteadas
- 🍝 Pasta corta a la boloñesa o pomodoro o gratinadas con jamón (elegir 1)
 - Arroz frito con camarones y verduras
- ✓ Quiche Lorraine, quiche vegetariano, quiche de espinacas con queso de cabra y tocino (elegir 1)

ESTACIÓN DE POSTRES

- Verrine exótica con mango
- Dúo de gazpacho con cremoso de mascarpone
 - Tarta de fruta mixta
 - Mousse de tres chocolates
 - Monja de pistache y praliné
- Café o selección de tés internacionales

\$660.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Buffet “Deli Sandwich”

21

ESTACIÓN FRÍA

- Platón de frutas
 - Ensalada de palmitos, espárragos y jitomates
 - Ensalada César
 - Ensalada griega con queso feta
 - Ensalada de pulpo con papa
 - ✓ Ensalada de pasta con salmón
 - Ensalada rusa
 - Wrap de verduras y jamón de pavo
- (elegir 4)**

SÁNDWICHES SURTIDOS

- Sándwich de jamón y queso
 - Club sándwich
 - Sándwich de roast beef con pan de cebolla
 - ✓ Sándwich de queso mozzarella y jitomate en focaccia
 - ✓ Sándwich vegetariano con queso panela, germen de alfalfa, jitomate y aguacate con pan de 5 granos
 - Sándwich de atún en pan multigrano (jitomate, aguacate, aderezo con cebolla)
 - ✓ Sándwich campesino vegetariano con verduras a la parrilla (pimientos, calabaza, cebolla morada)
 - Baguette de jamón serrano, jitomate confitado y queso de cabra
- (elegir 4)**

GUARNICIONES

Aceitunas, pepinillos, chiles jalapeños, cebollitas cambray, mayonesa, mostaza, cátsup y chiles chipotles

POSTRES

- Tarta de limón miniatura
- Pastel de chocolate praliné
- Tarta de manzana
- Carlota de frutas rojas
- Café o selección de tés internacionales

\$527.00 o \$480.00 sin entradas ni postres

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Buffet “Los rincones de México”

22

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos
- Ensalada tricolor con jitomate, lechuga, queso Oaxaca y granos de elote
- Ensalada de nopales a la mexicana
- Ceviche acapulqueño
- Champiñones al ajillo
- ✓ Guacamole con totopos

SOPAS

- Caldo de camarón
- Sopa de flor de calabaza
- Tradicional sopa de tortilla
- (elegir 1)

ESTACIÓN CALIENTE

- Medallones de res en salsa de cacahuate y chipotle o puntas de res en adobo de chile ancho (elegir 1)
- Filete de pescado a la veracruzana
- Pollo en mole poblano
- Papas encebolladas con chile de árbol
- Arroz a la mexicana o poblano (elegir 1)
- Rajas poblanas o acelgas con papa o calabaza con grano de elote y jitomate (elegir 1)

ESTACIÓN DE POSTRES

- Tarta de elote
- Arroz con leche
- Natilla de cajeta
- Mousse de chocolate y tequila
- Tarta de crema de cajeta
- Tarta de xoconostle
- Ate con queso
- Dulce de guayaba
- Bizcocho de coco y gelée de mango
(elegir 4)
- Café o selección de tés internacionales

\$803.00

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Buffet Italiano “La dolce vita”

23

ANTIPASTI

- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos (3)
Ensalada de pulpo y papa
Ensalada caprese
Ensalada de pasta al pesto
Platón de carnes frías importadas
Sopa minestrone

PRIMI

- Lasaña boloñesa
Fusilli pomodoro
(elegir 1)

SECONDI

- Saltimbocca (rollo de carne con jamón y queso) a la romana
Filete de pescado en salsa de romero al limón
Espinacas a la crema
✓ Papa rostizada al romero
Estación de pan, focaccia y grissinis

DOLCI (elegir 4)

- Tradicional tiramisú
Tarta de fruta
Profiteroles con cremoso de vainilla en salsa de chocolate
Panna cotta con salsa de caramelo
Cannoli siciliano
Tarta de mermelada de limón y almendras
Tarta de crema de limón y albahaca
Mousse de durazno, cremoso de cítricos y bizcocho albahaca
Café o selección de tés internacionales

\$818.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

CANAPÉS



MEXICANOS | FRÍOS Y CALIENTES | COCTEL ELEGANCIA



Canapés Mexicanos

25

CANAPÉS MEXICANOS / CANAPÉS FRÍOS

- Brocheta de queso panela al epazote en costra de chicharrón
Chilapa de jaiba estilo Ixtapa
Bocado de cerdo y verdolagas
Tostadita con ceviche de róbalo y chile habanero
Brocheta de queso botanero y jitomate deshidratado
Pulpo a las brasas con sal de mar, naranja y achiote
Tostadas de pollo placero
Taquitos de jícama con ensalada de cangrejo al orégano

CANAPÉS CALIENTES

- Mini flauta de barbacoa y cremoso de aguacate
Memelas de chipilín con camarón y salsa martajada
Pepita arriera (chicharrón prensado, guajillo y queso)
Pambacitos con papa y chorizo
Sopecitos de tinga de res
Crujiente de cerdo pibil
Brocheta de res con semilla de girasol tatemada
Quesadillas de flor de calabaza y queso
(acompañados de guacamole, salsa mexicana, salsa de molcajete y salsa pasilla)
8 piezas por orden \$346.00

CANAPÉS MEXICANOS PREMIUM / CANAPÉS FRÍOS

- Rollos de crepas y jamón con queso crema al chipotle
Ceviche de robalo estilo Colima
Tártara de aguacate y jitomate perfumado al epazote
Crujiente de jícama y jaiba con reducción de tamarindo
Crema fría de elote con gotas de aceite de achiote
Ceviche de camarón habanero, mango y lima
Tártara de atún con aromas de Yucatán
Tostada de champiñones al ajillo con queso añejo

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Canapés Mexicanos

26

CANAPÉS CALIENTES

- Gorditas de chicharrón
 - Sopecito al pastor
 - Alitas de pollo al pibil
 - Croquetas de carnitas estilo Michoacán
 - Plátano frito con pollo y mole negro
 - Brocheta de res con chile guajillo
 - Camarones crujientes al cilantro
 - Quesadillas de queso, champiñón, flor de calabaza y huitlacoche
 - Taquitos de pollo
- 12 piezas por orden \$496.00**



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Canapés fríos y calientes

27

CANAPÉS CLÁSICOS FRÍOS

- Salmón ahumado y queso crema
 - Tostada de pollo a las especias
 - Tártara de atún oriental
 - Carpaccio de res con parmesano y albahaca
 - Rollo de jamón con queso a las finas hierbas
 - ✓ Tostada con queso roquefort y nueces
 - Crotón de baguette y rillete con aromas
- 8 piezas por orden \$387.00**

CANAPÉS DE LUJO FRÍOS

- Rillette de salmón a los cítricos
 - Canapés de foie gras de pato con chutney de higos
 - Toast de róbalo con citronetta
 - ✓ Pan de especias con queso roquefort y pera
 - Choux de mousse de salmón ahumado a las finas hierbas
 - Perlas de melón con jamón de pato
 - Grisini de jamón serrano
 - Crotón de tomate y berenjena con jamón serrano
- 8 piezas por orden \$457.00**

CANAPÉS CLÁSICOS CALIENTES

- Brocheta de pollo satay
 - ✓ Strudel de hongos y queso de cabra
 - Quiche Lorraine
 - Mini cake de aceitunas y jitomate confitado
 - Vol-au-vent de caracoles con mantequilla de perejil
 - ✓ Samosa vegetariana
 - Tarta fina de jitomate, queso de cabra y albahaca
 - Hojaldre de jamón y queso manchego
- 8 piezas por orden \$387.00**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Canapés fríos y calientes

28

CANAPÉS DE LUJO CALIENTES

Rollo primavera con verduras y cangrejo

✓ Croqueta de risotto con hongos

Crujiente de cordero con especies

Mejillones con mantequilla de almendras

Camarones fritos en pasta brick con albahaca

Filete de res con champiñones y trufas

Callo de hacha en costra de finas hierbas

Vol-au-vent a la reine

8 piezas por orden \$457.00



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Coctel Elegancia

29

CANAPÉS FRÍOS

- Esfera de salmón ahumado con queso crema y caviar
- Crema Vichysoise con caneloni de salmón ahumado
- Brioche con queso fourme D'ambert y cereza amarena
- Laminado de filete de res y pan campesino
- Tataki de atún con cremoso de aguacate y wasabi
- Frescura de pera y jamón serrano
- Toast de foie gras con chutney de higos

CANAPÉS CALIENTES

- Tarta de jitomate y queso de cabra con pesto
- Toast de rib eye rostizado con cebolla confitada
- Croqueta de risotto de hongos y callo de hacha sellado
- Lechón confitado y papa fundante al romero
- Crujiente de pato confitado a la naranja
- Crujiente de camarones en costra de frutas secas y salsa tártara
- Brocheta de cordero en salsa de especias

CANAPÉS DULCES

- Macarrón de frambuesa con violeta
- Tarta de praliné y limón
- Fresa coquelicot
- Avellana mandarina
- Delicia exótica con coco

Máximo 100 personas
12 piezas por orden \$598.00

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

RECESOS DE CAFÉ



RECESOS “IN THE KNOW” | RECESOS DE CAFÉ | ESTACIONES “EN VIVO” | COMPLEMENTOS | COMPLEMENTOS DULCES



Recesos “In the know”

31

EL MERCADITO \$260.00

Pozol (bebida de origen maya a base de maíz y cacao), esquites, elotes preparados, sopecitos y tamalitos, tartaletas de elote y pastel de chocolate

POLANQUITO \$292.00

Té helado. Quiche Lorraine, Vol-au-vent a la reina, croqueta de queso camembert, mini tortillas de papa, éclair de café y chocolate, savarín, bizcocho de chocolate y trufas

LA FERIA \$268.00

Agua de guanábana, agua de limón con chía. Pambazos, gorditas, quesadillas, huaraches, guarniciones, atole de chocolate, café de olla y pan dulce mexicano (churros rellenos con mermelada)

EL MANGO MANÍA (abril-julio) \$268.00

Agua de mango. Ceviche exótico de pescado con mango y limón verde, copa de mango y chile piquín, éclair de mango y vainilla de papantla, arroz con leche de coco y mango, tarta de mango con lychee, copa de mango al romero, pastelito de limón y gelatina de mango (elegir 4 opciones)

MÍNIMO 20 PERSONAS / RECESOS DE 30 MINUTOS

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Recesos de Café

32

CAFÉ, TÉ Y REFRESCOS

Receso de 30 minutos **\$173.00**
Continuo de 2 horas **\$229.00**
Continuo de 4 horas **\$315.00**
Continuo de 8 horas **\$370.00**

CAFÉ, TÉ, REFRESCOS Y PASTAS

Receso de 30 minutos **\$245.00**
Continuo de 2 horas **\$300.00**
Continuo de 4 horas **\$370.00**
Continuo de 8 horas **\$551.00**

CAFÉ, TÉ, REFRESCOS Y PAN DANÉS

Receso de 30 minutos **\$252.00**
Continuo de 2 horas **\$308.00**
Continuo de 4 horas **\$393.00**
Continuo de 8 horas **\$567.00**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Coffee Break “Especial”

33

Café, Té, agua embotellada, bebidas, pan danés (am) y pastas (pm), complemento mañana, complemento tarde

COMPLEMENTOS AM

- Finger Sandwich: Jamón y queso, vegetariano, queso panela y jitomate **(2 pzas)**
 Mini molletes: Jamón y queso, papa con chorizo **(2 pzas)**
 Quesadillas surtidas: Tinga, queso, flor de calabaza, champiñones **(2 pzas)**
 Mini tamales Oaxaqueños **(2 pzas)**
 Mini torta de cochinita pibil **(1 pza)**
 Croissant de Jamón y queso **(2 pzas)**
 Mini Wrap: Jamón y queso, vegetariano **(2 pzas)**
 Copa de yogurt con fruta, miel y granola
 Fruta de mano de temporada
 (elegir 1)

COMPLEMENTOS PM

- Empanadas: carne, pollo, espinacas, champiñones, queso **(2 pzas)**
 Crudités: jícama, pepino, zanahoria, apio
 Brocheta de verduras con pesto **(2 pzas)**
 Gaspacho de jitomate y apio
 Palomitas & Chips
 Mini esquites
 Botana de lujo: pretzels, nueces de la india, pistaches
 (elegir 1)

BEBIDAS (elegir 2)

- Agua de Jamaica
 Agua fresca de limón con chía
 Agua de melón con albahaca
 Agua de horchata
 Agua de guayaba con menta
 Jugo de naranja
 Jugo de toronja
 Jugo de zanahoria
 Jugo verde
 Infusiones con fruta natural

- Receso de 30 minutos **\$266.20**
 Continuo de 2 horas **\$325.60**
 Continuo de 4 horas **\$415.80**
 Continuo de 8 horas **\$599.50**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Estaciones “En vivo”

34

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

Quesos nacionales y quesos importados: queso brie, queso fourme D'ambert, queso gruyère, queso gouda, queso azul, queso de cabra, queso manchego

Incluye: selección de chutney de melón, higos, tomate verde, variedades de frutos secos, uvas rojas y verdes, pan salado baguette, pan de nuez, grissini, pan labosh

Precio por persona \$422.00

Mínimo 50 personas / Máximo 100

DEGUSTACIÓN DE CHARCUTERÍA Y CARNES FRÍAS

Lechón relleno tradicional

Terrina de campiña

Salchichón de ajo

Salchichón de pimienta verde

Jamón serrano

Mortadela

Salami

Salchichón de especies

Chorizo

Pechuga de pavo rostizada

Rillete de cerdo

Incluye: variedades de aceitunas, cebollitas, champiñones agridulces, pepinillos, frutos secos, pan salado baguette, pan de nuez, pan campesino

Precio por persona \$430.00

Mínimo 50 personas / Máximo 100

ESTACIÓN DE PASTAS

Fusilli, spaghetti, penne, farfalle

Incluye 4 salsas a elegir: pomodoro, pesto, Alfredo, arrabiata, burro, boloñesa, carbonara, 4 quesos

Incluye 5 guarniciones a elegir: Aceituna negra, jitomate case, jitomate en cubos, calabazas salteadas, pimientos de colores, cebolla, champiñones, alcacarras, ajo picado, tocino, jamón York, jamón de pavo, chile piquín, perejil picado, queso parmesano rallado, queso mozzarella en cubos, queso manchego en cubos

Precio por persona \$422.00

Mínimo 50 personas / Máximo 100

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Estaciones “En vivo”

35

ESTACIÓN DE TAPAS

Rebanadas de baguette tostadas con aceite de ajo

Incluye: queso manchego, jamón serrano, queso de cabra, cebolla caramelizada, mousse de piquillos, tomate, ajo, centollo con pulpa de papa, boquerones, anchoas, piperade, alcacarras, espárragos, aceite de perejil

Calientes (4 a elegir)

Mejillón relleno de ajo

Pulpo al pimiento

Pinchos de lechón con chorizo

Tapas de morcilla con cebolla caramelizada

Tortilla española de papa y morcilla

Mejillones “tigres” con jitomate y pimiento

Croquetas de jamón Ibérico

Cazuelita de albóndigas

Precio por persona \$422.00

Mínimo 25 personas / Máximo 50

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Complementos

36

BEBIDAS

- Jarra de jugo de frutas de temporada (c/u) **\$441.00**
- Agua "Perrier" o "Evian" 330 ml (c/u) **\$95.00**
- Café Nespresso (por cápsula) **\$61.00**

ALIMENTOS

- Fruta rebanada y jugos de temporada (por persona) **\$220.00**
- Canasta de frutas según temporada: manzana, pera, durazno, plátano, ciruela (20 piezas) **\$540.00**
- Cupcakes (2 piezas) **\$72.00**
- Mini pastelería francesa (3 piezas) **\$166.00**
- Club sándwich acompañado de papas a la francesa (por persona) **\$266.00**
- Mini croissant de jamón y queso (3 piezas) **\$260.00**
- Molletes de jamón acompañados de salsa mexicana pico de gallo (3 piezas) **\$198.00**
- Tapas de jamón serrano y queso manchego (3 piezas) **\$150.00**
- Empanadas argentinas (carne, pollo o espinacas) (3 piezas) **\$213.00**

PLATONES (10 PERSONAS)

- Platón de crudité con salsas **\$1,022.00**
- Platón de carnes frías nacionales **\$1,731.00**
- Platón de quesos surtidos **\$2,046.00**

BOTANA PARA RECESO Y/O PARA COCTEL

- Botana seca (pretzels, cacahuates, papas, chips) (por orden) **\$72.00**
- Botana de lujo (pretzels, cacahuates, pistaches, nuez de la india, fruta seca) (por orden) **\$103.00**

BOX LUNCH (CONSULTAR CON UN EJECUTIVO POR MÁS DETALLES)

- Box lunch para llevar (por cajita) **\$393.00**
- Box lunch de lujo para llevar (por cajita) **\$456.00**



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Complementos Dulces

37

BUFFET DE PEQUEÑAS TENTACIONES

Macarrón de fresas con cremoso de rosas

Chocolate real con praliné

Tarta de limón con merengue

Bretón con frutas de temporada

Choco choco (sable bretón de chocolate y ganache)

Mousse de chocolate con cremoso de coco

Mousse de fresa y coquelicot

Verrine Normande (manzana flameada, mousse de vainilla y crumble de almendras)

8 piezas por orden \$393.00

CANDY BAR

✓ Mango enchilado

Paletas payaso

Muffins decorados

Fuente de chocolate oscuro acompañado de fresas

✓ Pelón pelo rico

✓ Cazares

Palomitas

Cacahuates garapiñados

Cake pops

Gomitas surtidas

Bombones

Lunetas

Precio por persona \$338.00

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS



Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

BEBIDAS



VINOS | BARRA CLÁSICA | BARRA DE LUJO | BARRA SIN ALCOHOL | COCTELERÍA

VINOS DE LA CASA***VINO BLANCO**

H de L'Hospitalet
Sauvignon Blanc
Francia
\$572.00

VINO TINTO

H de L'Hospitalet
Merlot
Francia
\$572.00

**Nuestros vinos de la casa son importados exclusivos para el hotel*

VINO DULCE

Dulcino Rose
Chile
\$500.00

VINOS ESPUMOSOS

Pétillant Cuvée Brut **\$786.00**
Brachetto d'Acqui Semidulce **\$1,000.00**

CAVA

Parxet Cuvée Brut
\$930.00

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Impérial **\$1,288.00**
Möet & Chandon Brut Rosé **\$1,716.00**
Dom Pérignon Cuvée Millésime **\$7,152.00**

Para otra selección de vinos, contamos con la cava más extensa de Latinoamérica, favor de consultar con su ejecutivo de venta.

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

Barra Clásica

40

RON

Bacardí Blanco / Añejo

VODKA

Smirnoff / Wyborowa

WHISKY

Johnnie Walker Red Label / J&B

BRANDY

Torres 10

TEQUILA

Cuervo Tradicional / Centenario

VINOS DE LA CASA

DIGESTIVOS

Baileys

Cognac Martell

Anís Chinchón dulce/seco

Incluye cerveza nacional, jugos y refrescos

1 Hora **\$299.00**2 Horas **\$449.00**3 Horas **\$622.00**4 Horas **\$732.00**5 Horas **\$818.00**6 Horas **\$985.00***Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.*

Barra de Lujo

41

RON

Appleton State V/X

VODKA

Stolichnaya / Belvedere

WHISKY

Johnnie Walker Black Label / Chivas Regal

BRANDY

Torres 10

TEQUILA

Herradura Reposado / Don Julio Blanco

VINOS DE LA CASA**DIGESTIVOS**

Baileys

Cognac Hennessy

Anís Chinchón dulce/seco

Incluye margaritas, cerveza nacional, jugos y refrescos

1 Hora **\$393.00**2 Horas **\$567.00**3 Horas **\$755.00**4 Horas **\$865.00**5 Horas **\$976.00**6 Horas **\$1,135.00***Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.*

Barra sin Alcohol

42

BARRA SIN ALCOHOL

Refrescos
Naranjada
Limonada
Agua
Conga

1 Hora **\$149.00**
2 Horas **\$236.00**
3 Horas **\$299.00**
4 Horas **\$362.00**

BARRA CON CERVEZA Y VINO

Refrescos
Naranjada
Limonada
Cerveza nacional
Vino blanco y vino tinto

1 Hora **\$283.00**
2 Horas **\$424.00**
3 Horas **\$567.00**
4 Horas **\$708.00**

DESCORCHE

Refrescos, jugos, mezcladores ilimitados, cristalería y hielo

La primera hora **\$189.00**
Hasta 5 horas **\$393.00**
Hora extra **\$126.00**

MÍNIMO 100 PERSONAS

POR PIEZA

Refresco, jugo, limonada o naranjada por vaso (c/u) **\$68.00**
Agua de la casa embotellada 335 ml (c/u) **\$68.00**
Cerveza nacional (c/u) **\$87.00**
Cerveza importada (Heineken) (c/u) **\$95.00**
Descorche de vino de mesa (c/u) **\$286.00**
Jarra de Clericot (6 copas) **\$535.00**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.



Coctelería

43

GIN & TONICS BY EPICENTRO

(4 cocteles a elegir)

Ice Gin: Gin, tonic, Chartreuse Amarillo, Luxardo Maraschino, Vino espumoso, fresas y sorbete de limón

Capri Tonic: Gin, tonic, Limoncello, Chinchón Seco y vodka de pera

Budah Bombay: Gin, tonic, Aperol y vino espumoso

Negrionic: Gin, tonic, Vermouth dulce y Campari

Alcapone: Gin, tonic, Bourbon Whiskey, Angostura y naranja

Jimmy Gin: Gin, tonic, Chartreuse Verde, pepino, limón, jengibre y gingerale

Berry Much: Gin, tonic, moras, frambuesas, Cointreau, Crème de Cassis y menta

Himala Gin: Gin, tonic, Oporto y té chai

Ginchelada: Gin, tonic, jugo de naranja y cerveza de trigo

Me Lychee: Gin, tonic, licor de granada, limón y lychee

Gin Yang: Gin, tonic, amargo de apio y limón

The Bullet: Gin, tonic, tequila blanco, chile serrano y cilantro

Ilimitada por 2 horas **\$393.00**

Hora extra **\$204.00**

BARRA DE MARGARITAS

(4 Cocteles a elegir)

Tamarindo: Tequila blanco, jarabe de tamarindo, escarchado con chile piquín y sal

Limón: Tequila, jugo de limón y licor de naranja

Fresa: Tequila, fresas, granadina, licor de naranja y jugo de limón

Kiwi: Tequila, pulpa de kiwi, licor de naranja y rodajas de kiwi

Durazno: Tequila, durazno y licor de naranja

Mango: Tequila, pulpa de mango, licor de naranja, jugo de limón y chile habanero

Guayaba: Tequila, guayaba, licor de naranja y jugo de cítricos

Coco: Tequila, crema de coco, escarchado con coco rallado y sal

Chamoy: Tequila, pulpa de chamoy y jugo de limón, escarchado con chile en polvo

Ilimitada por 2 horas **\$393.00**

Hora extra **\$204.00**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

AUDIOVISUAL



EQUIPOS DE AUDIO | EQUIPOS DE PROYECCIÓN | AUDIOVISUAL Y OTROS



Equipos de Audio

45

SISTEMAS AUDIO

1 Bocina amplificada BOSE
 Mezcladora de 4 canales
 Micrófono alámbrico
 (hasta 50 personas)
\$1,660.00

2 Bocinas amplificadas BOSE
 Mezcladora de 14 canales
 Micrófono alámbrico
 (51-150 personas)
\$2,045.00

4 Bocinas amplificadas BOSE
 Mezcladora de 16 canales
 2 Micrófonos alámbricos
 (151-300 personas)
\$2,430.00

4 Bocinas amplificadas QSC
 2 Subwoofer
 4 Bocinas amplificadas BOSE
 Mezcladora digital de 16 canales
 1 Micrófono alámbrico
 1 Micrófono inalámbrico
 1 Línea de audio
 (301-700 personas)
\$9,840.00

Sistema de audio de mayor capacidad
 y cobertura sobre cotización

MICRÓFONOS

Presidencial para pódium **\$511.00**
 Alámbrico de mano **\$383.00**
 Micrófono inalámbrico de mano o lavalier **\$832.00**
 Micrófono de diadema Countryman **\$895.00**
 Micrófono parlamentario **\$1,462.00**

ACCESORIOS DE AUDIO

Grabadora de audio digital **\$1,022.00**
 Línea de audio para laptop **\$520.00**
 Caja de prensa **\$3,580.00**
 Bocina de apoyo para prensa **\$959.00**
 1 Bocina con línea de audio para laptop **\$1022.00**
 Pedestal de mesa para micrófono **\$128.00**
 Pedestal de piso para micrófono **\$256.00**

VIDEO

Convertidor de señal (scan converter) **\$2,950.00**
 Switcher/Convertidor de Señal Analogway PULSE HD **\$3,453.00**
 Matriz de Video HD Analogway NEXTAGE 2K/HD **\$4,870.00**
 Matriz de Video HD4k Para Pantalla panorámica **\$17,750.00**

ACCESORIOS DE VIDEO

Digital / HD

Distribuidor HDMI 1x4 **\$928.00**
 Distribuidor DVI 1x4 **\$928.00**
 Distribuidor SDI 1x4 **\$1,293.00**
 Cable HDMI (25') **\$270.00**
 Cable DVI (25') **\$270.00**
 Cable SDI (50'/100') **\$244.00**
 Extender HDMI (200') **\$928.00**
 Extender SDI (200') **\$928.00**

Análogo

Distribuidor/amplificador VGA 1 x 4 **\$853.00**
 Cable VGA (15'/25') **\$244.00**
 Cable VGA (50'/100') **\$426.00**

Todos los precios en dólares americanos. IVA incluido. Válidos al 31 de diciembre de 2016.

Equipos de Proyección

46

PANTALLAS

 Pantalla de piso 2.03 x 1.52 m **\$852.00**

 Pantalla de marco (16:9) 3.05 x 1.72 m con cortinaje **\$1,660.00**

 Pantalla de marco (4:3) 2.73 x 3.66 m con cortinaje **\$2,071.00**

 Pantalla de marco (16:9) 4.30 x 2.42 m con cortinaje **\$2,558.00**

 Pantalla Panorámica 18.30 x 3.66 m **\$19,650.00**

 Pantalla LED Pitch 3.9mm (Costo x m2) **\$3,000.00**

PROYECTORES

Análogos

 Proyector 3,000 ANSI lumens **\$3,480.00**

 Proyector 5,000 ANSI lumens **\$5,800.00**

Digitales/HD

 Proyector LCD 4,000 ANSI lumens **\$4,640.00**

 Proyector DLP 6,500* ANSI lumens **\$8,700.00**

 Proyector DLP 8,500* ANSI lumens **\$11,020.00**

 *Opcional. Lente Tiro ultra corto **\$1,740.00**

 Maniobra de colgado (Proyector) **\$1,900.00**

 Proyectores LCD de alta definición disponible
a solicitud del cliente

MONITORES LCD Y PLASMAS

 Monitor LCD 22" **\$974.00**

 Monitor TV LED 55" **\$2,436.00**

 Base alta para TV LED **\$974.00**

CIRCUITO CERRADO

 Circuito cerrado a una cámara **\$22,272.00**

 Circuito cerrado a 2 cámaras **\$28,953.60**

No incluye camarógrafo

Grabación disponible previa cotización

Streaming (Transmisión en vivo)

se cotiza de acuerdo a necesidades

 Polycom para Video Conferencia
(No incluye plataforma de Streaming) **\$5,800.00**

ACCESORIOS

 Extensión de AC **\$104.40**

 Multicontacto **\$104.40**

 Rotafolio con marcadores **\$447.00**

 Tripié/caballito **\$244.00**

 Cortinaje negro de velour (precio por metro lineal) **\$487.00**

 Apuntador láser **\$365.00**

 Mouse inalámbrico **\$609.00**

 Presentador inalámbrico (cuelight) **\$1,218.00**

 Semáforo para orador (timer) **\$1,218.00**

 Polycom para conferencia telefónica **\$1,705.00**

MANO DE OBRA

 Técnico audiovisual **\$1,949.00**

 Especialista en audio **\$2,784.00**

 Especialista en video **\$4,454.00**

 Especialista en iluminación **\$2,784.00**

 Camarógrafo **\$2,784.00**

 Asistente de cámara **\$1,392.00**

 Director de cámaras **\$3,450.00**

 Operador de contenido multimedia **\$1,392.00**

 Técnico para soporte IT **\$2,784.00**

 Los precios mencionados arriba para
la mano de obra son por jornada de 8hrs.

DJ (por 5 horas)

4 Bocinas amplificadas QSC

2 Subwoofer

1 Micrófono inalámbrico

1 Línea de audio

12 LED

2 Soportes de iluminación

4 Lámparas Beam

\$15,225.00

El DJ no incluye permiso de la CROC

(en caso de no tener el permiso, no se pondrá dar el servicio)

Todos los precios en dólares americanos. IVA incluido. Válidos al 31 de diciembre de 2016.

Audiovisual y otros

47

ILUMINACIÓN PARA PÓDIUM

Básico

- 2 Lekos
 - 2 Dimmer
 - 1 Travesaño de iluminación
 - 1 Maniobra de colgado
- \$1,827.00**

Refuerzo para CCTV

- 6 Lekos
 - 1 Dimmer
 - 2 Travesaño de iluminación
 - 2 Maniobra de colgado
 - 8 LED
- \$5,800.00**

Iluminación perimetral 12 LEDs con controlador básico
\$5,568.00

Iluminación ambiental:

- 24 LED
 - 6 Lekos
 - 1 Dimmer
 - 2 Travesaño de iluminación
 - 2 Maniobra de colgado
 - 4 Lámparas Beam
- \$18,560.00**

Centro de carga 3x30A **\$2,320.00**
Centro de carga 3x100A **\$4,640.00**

EQUIPO DE OFICINA

Multifuncional* (25ppm) **\$2,192.00**
Laptop **\$1,392.00**

Impresora láser a color* (45ppm) **\$5,800.00**

*Incluye 10% de Tóner por día de renta.

MOBILIARIO

Sala tipo "lounge" para 10 pax **\$5,904.00**
Mesa periquera con 4 bancos **\$2,825.00**

TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA

EQUIPO DE TRADUCCIÓN (Por número de asistentes)

1-50 personas **\$8,312.00**
51-100 personas **\$9,590.00**
101-150 personas **\$12,149.00**
151-200 personas **\$14,740.00**

Incluye ½ cabina, receptores y transmisor

Traducción inglés-español-inglés
(costo por día por 8 horas) **\$11,510.00**
Hora extra (por traductor) **\$1,918.00**

Si el evento requiere de interpretación
por más de 2 horas continuas se requieren
dos traductores para alternar durante la traducción.

Cada traductor puede trabajar un
máximo de 8 horas diarias

Todos los precios en dólares americanos. IVA incluido. Válidos al 31 de diciembre de 2016.

Audiovisual y otros

48

INTERNET

Asimétrico

Línea de Internet alámbrico 10MB
de descarga x 4MB de carga
\$3,045.00

Dedicado Simétrico

5MB **\$25,100.00**
10MB **\$39,500.00**
20MB **\$57,500.00**
50MB **\$118,000.00**
100MB **\$199,000.00**

Conversión a WiFi con previa cotización

Nodo por maquina (CAT5 RJ45) **\$609.00**
Hub (1x8) **\$1,096.00**

2 Acces Point (Dual band 1-100 Dispositivos) **\$16,200.00**

NOTA: no se puede instalar en los salones
Uxmal, Cobá, Izamal y Polanco

AUDIO VISUAL

Todos los precios mencionados incluyen el 16% de IVA,
precios por salón, por día. Confirmación requerida
con mínimo 24 horas de anticipación. Equipo sujeto a
disponibilidad. Servicio audiovisual provisto por:

ENCORE EVENT TECHNOLOGIES MEXICO

En caso de traer su propia compañía de equipo audiovisual,
favor de referirse al manual de producción con las reglas
generales para proveedores externos.

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2017.

