

MENÚ

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | COMIDAS DE TRABAJO | 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 CLAVE

- Orígenes Locales
 Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen algunos de los mejores ingredientes de temporada del área.
- © Cocina Internacional
 Platos auténticos preparados al estilo clásico y contemporáneo de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.
- Light
- (§) Vegetariano



DESAYUNOS



SERVIDOS | BUFFET LIGHT | BUFFET INTERNACIONAL | BUFFET MEXICANO



DESAYUNO AMERICANO

JUGOS (1 a su elección)

Naranja, toronja, verde o frutas de la estación

ENTRADAS

Plato con frutas de la temporada con queso cottage o Coctel de fruta de temporada con yogurt y granola

PLATOS FUERTES

Huevos al gusto (revueltos, omelette o torta española) Ingredientes a escoger: (chorizo, jamón, salchicha, champiñones, espinaca, queso, machaca, papa con tocino y cebolla)

Acompañados de papa hash brown, jitomate provenzal, canasta de frijol, vegetales con mantequilla o papa cambray al epazote

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja, café y té

\$419

DESAYUNO FRANCÉS **JUGOS**

Jugo de cítricos con tomillo

ENTRADAS

Tartar de frutas de temporada, melón chino, valenciano y piña marinados con Midori, papaya, sandía y durazno con granadina, gel de manzana smith y frutos rojos

PLATO FUERTE

Huevos en cocotte con salsa pomodoro y gratinados con mezcla de quesos, crotón con jitomates cherry y albahaca fresca, acompañados de lechugas mixtas con vinagreta de vino tinto

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja, café y té

> \$589 MÍNIMO 50 PERSONAS, MÁXIMO 80



DESAYUNO INTERNACIONAL

JUGOS

Jugo de naranja y jengibre

ENTRADAS

Pana cotta de durazno con salsa de frambuesa, crumble de nueces y rebanadas de fruta de temporada

PLATO FUERTE

Trilogia de crepas, 1 de champiñones, 1 de rajas y 1 de pollo gratinadas y bañadas con salsa pomodoro, guarnición de verduras al vapor y ensalada mixta

\$440

DESAYUNO BAJO EN CALORÍAS JUGOS

Jugo de toronja con perejil

ENTRADAS

Porridge de avena con yogurt natural, chia y frutos rojos

PLATO FUERTE

Toast de salmón ahumado con queso crema, alcaparra, cebolla morada y jitomates cherry, acompañado de mezcla de lechugas con vinagreta de vino blanco

u

Omelette de claras relleno de queso panela y jamón de pavo, acompañados de rebanadas de jitomate con pesto y ensalada de espinacas

\$469

DESAYUNO MEXICANO

JUGOS

Jugo de naranja, zanahoria o betabel con piña y pepino

ENTRADAS

Plato de fruta de temporada

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo en salsa guajillo, ranchera o verde (servidos con guarnición de canasta de frijoles y cebolla cambray asada)

0

Enchiladas de pollo suizas, verdes, de mole o con salsa de frijol, servidas con crema, queso fresco o gratinadas

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas, miel de abeja, café y té

\$450

DESAYUNO JALISCO

JUGOS

Jugo de naranja o lima (jugo de lima solo de temporada)

ENTRADAS

Escamocha tapatía con jugo de limón y granadina

PLATO FUERTE

Omelette relleno de birria y queso bañado con adobo de 3 chiles, acompañado de frijoles fritos y chilaquiles verdes

(

Fajitas de res con champinones en canasta de tortilla raspada, con guarnicion de papa cambray al romero y chile güero

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja, café y té

\$489

Pregunte por nuestras opciones de desayunos vegetarianos



DESAYUNO BUFFET INTERNACIONAL

JUGOS (2 a su elección)

Naranja Toronja

Papaya Frutas de la estación

FRUTA REBANADA

Sandía, piña y fruta de la temporada Selección de cereales (Corn Flakes,

All-Bran, Zucaritas)

Yogurt Leche

Queso cottage Granola, nueces, fresas, compotas

de manzana y fruta mixta

PLATILLOS CALIENTES

Huevos revueltos con jamón, Papas salteadas al perejil

salchicha o tocino

Tomate a la provenzal

Pechuga de pollo a la parrilla con

salsa de champiñones Tostado francés con miel maple

Escalopas de filete de res en salsa Hot cakes arrabbiata

Steak de jamón de cerdo hawaiano

PANY CAFÉ

Canasto de pan dulce surtido Selección de mermeladas

Canasto de pan de trigo, integral Miel de abeja

y bolillo blanco

Café y Té

Mantequilla

\$620 Mínimo 50 personas



DESAYUNO BUFFET MEXICANO

JUGOS (2 a su elección)

Naranja Verde

Papaya

FRUTA REBANADA

Platones con rebanadas de melón, Selección de cereales

piña, papaya, sandía, guayaba

y naranja Leche

Yogurt natural, fresa y durazno Canasta de plátanos

Queso cottage Compotas de piña y ciruela pasa

PLATILLOS CALIENTES

Chilaquiles rojos o verdes, Puntas de res a la mexicana

con crema y queso

Budín azteca con pollo

Frijoles refritos con chorizo

Chicharrón en salsa verde

Papas salteadas con epazote

Huevos revueltos a la mexicana Menudo o birria

PAN Y CAFÉ

Churros y donas o canasta Miel de abeja, mermeladas surtidas

de pan dulce y mantequilla

Surtido de pan integral Café y té

y bolillo blanco

Chocolate caliente

\$540 Mínimo 50 personas



COMIDAS



COMIDAS SERVIDAS | BUFFET MEXICANO TRADICIONAL | BUFFET MEXICANO ESPECIAL BUFFET INTERNACIONAL | BUFFET ITALIANO | BUFFET ITALIANO DEL EMPERADOR BUFFET SALUDABLE



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ URBANO

ENTRADA

Ensalada de mezcla de lechugas con durazno parrillado y vinagreta balsámica, Crema de almendras con poro frito y jamón serrano o Gazpacho de aguacate con pepino

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo adobada, Filete de pescado en costra de chile pasilla o Arrachera de res a la parrilla

GUARNICIONES

(2 a su elección)

Elote al vapor, verduras a la mantequilla, papa pont neuf, pure de papa, espinacas salteadas o rajas poblanas

SALSAS

(1 a su elección)

Salsa de pimientos asados, salsa de hongos, salsa al ajillo, salsa de ajo rostizado o salsa de tres chiles al mezcal

POSTRES

Jericalla, Flan de chocolate o Pay de camote

Café

\$609

Sólo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ ITALIANO

ENTRADA

Sopa de lentejas al aroma de romero, Tarta de vegetales con queso de cabra y pesto o Sopa minestrone

PLATO FUERTE

Filete de salmón a la plancha, Lasaña boloñesa o vegetariana, o Picata de pollo

GUARNICIONES

(2 a su elección)

Risotto de hongos, caponata de vegetales, fettuccine o espagueti al pesto, espárragos asados, berenjenas a la parmesana o guiso de calabacín y aceituna negra

SALSAS

(1 a su elección)

Putanesca, salsa Rossini, salsa napolitana, salsa de setas o salsa mornay

POSTRES

Tiramisu, Panna cotta de vainilla o Crostata de manzana y chabacano

Café

\$609

Sólo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ MEXICANO

ENTRADA

Sopa tarasca, Ensalada César o Sopa de lima

PLATO FUERTE

Filete de res relleno de queso panela y rajas poblanas, Medallon de cerdo con tocino o Milanesa de pollo en costra de epazote al orégano

GUARNICIONES

(2 a su elección)

Puré de elote, bouquet de vegetales, champiñones al ajillo, nopal asado, arroz a la mexicana o papa cambray adobada

SALSAS

(1 a su elección)

Salsa de molcajete, mole poblano, salsa de chorizo, salsa de cacahuate y guajillo o pepián verde

POSTRES

Pastel de rompope, Buñuelos con cacao y crema de naranja o Tarta de elote

Café

\$609

Sólo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



BUFFET MEXICANO TRADICIONAL

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada de jitomate y queso panela con aceite de cilantro

Ensalada César

Aguchile de camarón verde

Manitas de cerdo en escabeche

Ensalada de nopales a la mexicana con chicharrón

Guacamole con totopos

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor acompañada de cebolla, chiles jalapenos, rabanitos, queso parmesano, aderezo mil islas, chipotle, cilantro y vinagreta al tequila

SOPA

Sopa de tortilla (tortilla frita, queso, aguacate, chicharrón y chile pasilla)

PLATILLOS CALIENTES

POSTRES

Tortas ahogadas	Jericalla
Arrachera en salsa cremosa de chile morrón tatemado	Pastel de 3 leches
	Flan de caramelo
Pollo en mole oaxaqueno	Tarta de camote morado
Filete de pescado al ajillo	Arroz con leche

Arroz con chile poblano y elote

Frijoles con chorizo

Papas entomatadas al chipotle

Café

\$769 Mínimo 50 personas



BUFFET MEXICANO ESPECIAL

PLATILLOS FRÍOS

PLATILLOS CALIENTES

Mariscos al ajillo

Ensalada de pulpo con mayonesa de chipotle

Ensalada César con pollo a la parrilla

Ceviche de camarón estilo Vallarta

Champiñones al epazote

Ensalada de tomate y pepino con aceite de orégano

Guacamole con totopos

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor, acompañada de cebolla, chiles jalapenos, rabanitos, queso parmesano, aderezo mil islas, chipotle, cilantro y vinagreta al tequila

Birria de res estilo Jalisco

Cochinita pibil

Pollo en mole poblano

Salmón a la veracruzana

Arroz blanco con obleas de plátano

macho frito

Carnitas de cerdo estilo Michoacán

Quesadillas maíz a la plancha y Tortillas

SOPA

Champiñones al ajillo

Crema de chicharrón al guajillo

Verduras en escabeche perfumadas al

epazote

Salsa mexicana, salsa verde con aguacate, salsa morita con chicharrón, cebolla blanca

GUARNICIONES

y cilantro

POSTRES

Pastel de cajeta Pay de guayaba

Pay de elote Gelatina mosaico

Churros con chocolate Buñuelos de viento

Flan de chocolate Café

\$839

Mínimo 50 personas



® BUFFET INTERNACIONAL

ANTIPASTOS

Ensalada César

Ensalada de surimi con vinagreta balsámica

Ensalada mixta con juliana de salmón

Ensalada mediterránea

Ensalada de pasta corta con aceituna negra en mayonesa con hierbas

SOPA O CREMA

Bisque de camarón al pernod

GUARNICIONES

Papa panadera con aroma de aceite de trufa

Verduras con mantequilla de echalot y perejil

Salsa de aceite con chiles, pesto y salsa BBQ de habanero

Ensalada del chef

Plato de quesos y carnes frías

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor,queso parmesano, nuez mitad, almendra fileteada, arándanos y crotones, aderezo francés, aderezo aurora, vinagreta finas hierbas, aceite de oliva y balsámico

PLATILLOS CALIENTES

Filete de salmón en salsa de 4 quesos

Brisket de res horneado en salsa de vino tinto

Costilla de cerdo al BBQ

Pechuga de pollo cordon bleu

Pasta Carbonara

Arroz azafranado con mejillón negro y

camarón

Elote amarillo con mantequilla de limón y

pimienta

POSTRES

Pastel ópera Clafoutin de frutos rojos

Chiboust de frambuesa y naranja Pastel sacher

Strudel de manzana Snitter de fresa

Cheesecake Café

\$839 Mínimo 50 personas



BUFFET ITALIANO

ANTIPASTOS

Ensalada de pasta con verduras, jamón y queso mozzarella

Verduras a la parrilla con reducción de vinagre balsámico

Ensalada Caprese

Ensalada de alcachofa con nuez y queso

Carpaccio de res con aderezo tonné Mezcla de jitomates con pesto y parmesano

Plato de quesos y carnes frías

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor queso parmesano, nuez mitad, almendra fileteada, arándanos y crotones, aderezo italiano, citroneta, aceite de oliva, vinagre balsámico y vinagreta mostaza miel

GUARNICIONES

Piperade de verduras con pimientos, berenjena y calabaza italiana

Brócoli al estilo partenopeo con anchoas, alcaparras y tomate fresco

Gremolata, pesto trapanese y aceitunas con finas hierbas

SOPA

Sopa de alubias a la florentina

PLATILLOS CALIENTES

Pechuga de pollo a la parmesana en espejo de salsa Alfredo

Filete de res al peppe verde

Filete de pescado huachinango a la Livornesa

Porchetta de cerdo en salsa de naranja con salvia

Lasaña vegetariana

Risotto de espárragos

Penne amatriciana

POSTRES

Panna cotta

Tarta de manzana

Copa Zucotto de chocolate

Crème Brûlée al Amaretto di Saronno

Pastiera de almendra

Profiteroles de chocolate con nuez

Cannolis de mascarpone y naranja

Café

\$839 Mínimo 50 personas



BUFFET TAQUIZA

PLATILLOS FRÍOS

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor

Aderezo César y queso parmesano

Guacamole con totopos

Ensalada de nopales a la mexicana con chicharrón carnudo

Pico de gallo

Pepino con habanero

Cebollita cambray asada

Chiles toreados

Salsa de aguacate, salsa martajada roja, salsa tatemada verde, cebolla, cilantro y limón

PLATILLOS CALIENTES

Frijoles charros Rajas poblanas

Chicharrón prensado en salsa roja Papas con chorizo

Arrachera a la parrilla encebollada Quesadillas de tortilla de harina

Pollo con mole poblano Tortillas

POSTRES

Arroz con leche Jericallas

Flan de caramelo Pastel de 3 leches

\$660 Mínimo 50 personas



BARRA SNACKS

PLATILLOS FRÍOS

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo, coliflor y zanahoria, aderezo mil islas, vinagreta italiana y queso parmesano

Ensalada César

Chapata de carnes frías con queso gouda

Crudités con aderezo ranch

Botana seca, mezcla de papa frita, fritura de maíz y de harina

Estación de esquites

Mayonesa, crema, queso rallado, ajonjolí, chile en polvo, sal y limón Salsa macha, salsa chamoy, salsa de chile de árbol

PLATILLOS CALIENTES

Costilla de cerdo BBQ Hamburguesa vegetariana en pan

integral

Sándwich Brisket horneado y coleslaw

Hot dog envuelto con tocino

Papa gajo frita

Hamburguesas de res

Alitas Búfalo

POSTRES

Brownie de 2 chocolates Strudel de manzana

Cupcake red velvet Tartaleta de frutas

\$695 Mínimo 50 personas



COMIDAS DE TRABAJO



NEGOCIOS 1 | NEGOCIOS 2 | WORKING LUNCH 1

PAQUETE DE NEGOCIOS EMPLATADO

Renta de salón | Pantalla de 1.20 x 1.20 m | Rotafolio con hojas y marcadores

(No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila)

Menú de 3 tiempos y un refresco o agua de sabor por persona

Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

MENÚ I

Ensalada mediterránea con citroneta, mézclum de lechugas y queso fresco

Miñoneta de pollo en salsa de yogurt y cúrcuma, acompañado de puré rústico de papa con garbanzo y vegetales al eneldo

Baklava con salsa de vainilla al cardamomo y frutos rojos

Café

(MENÚ 2

Crema de verduras de la milpa

Filete de pescado al Tikin Xic con plátano macho, acompañado de arroz a la jardinera y frijoles negros colados

Tartaleta de cajeta con queso crema, crumble de almendras y salsa de guayaba

Café

MENÚ3

Ensaladilla española con alioli de parmesano, mezcla de lechugas y jitomate cherry marinado con pesto

Arrachera de res en salsa romesco acompañado de papa gajo a la paprika y ejotes con mantequilla de ajo

Crema catalana con fresas al oporto

Café

MENÚ 4

Crema de tomate confitado con olivo y tomillo, crotón con tapenade y parmesano

Medallón de res en salsa bordelesa, papa pont neuf y vegetales con mantequilla de echalot

Gallete de fresas con museline, salsa inglesa y tierra de pistache

Café



PAQUETE DE NEGOCIOS EMPLATADO

MENÚ 5

Bao vegetariano, mezcla de vegetales con salsa ponzu y ajonjolí, acompañado de pepino en salmuera

Tonkatsu de cerdo con salsa teriyaki, col salteada y arroz frito

Tarta de queso esponjoso con salsa de mango y nougatin de sésamo

Café

MENÚ 6

Mozzarella fresca con olivo y mejorana, mezcla de tomates al pesto y albahaca fresca

Involtini de pollo a la milanesa rellena de ricota con espinacas en salsa napolitana, risotto de hongos deshidratados y espárragos a la parmesana

Enmicado de chocolate blanco y de leche con glaseado espejo de chocolate oscuro, zarzamora y tulipán de almendra

Café

En Café Urbano \$829

En salón \$880



PAQUETE DE NEGOCIOS 2

Pantalla de 1.20 m x 1.20 m (No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila) Rotafolio con hojas y marcadores Comida buffet en restaurante "Café Urbano" y un refresco o agua de sabor por persona Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

> En Café Urbano \$919 En salón \$949

Mínimo 40 personas



® WORKING LUNCH 1

Renta de salón para sesión Pantalla de 1.20 m x 1.20 m (No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila) Rotafolio con hojas y marcadores Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

ENSALADAS

PLATÓN DE CARNES FRÍAS CON:

Jitomate guajillo Salami

Ensalada mixta Jamón York

Lechuga larga Jamón de pavo

Ensalada de cítricos con palmitos Lomo canadiense

Queso parmesano Jamón selva negra

Pesto de albahaca y piñones

Aderezo César

Croutones de ajo

PLATÓN DE QUESOS FINOS CON:

Queso holandés

BRUSCHETTAS Queso de cabra natural

Bruschettas de tomate Queso feta

Bruschettas de queso de cabra Queso mozzarella

Bruschettas de selva negra Variedad de panes

Petit fours variados

\$729 Mínimo 20 personas Máximo 50 personas



CANAPÉS



MEXICANOS | INTERNACIONALES | GOURMET



CANAPÉS MEXICANOS

FRÍOS

Pepino relleno de ceviche estilo Guerrero

Brochetita de jamón y queso panela con aderezo de chipotle

Mini tostada de salpicón de pollo

Chilapa de cremoso de aguacate y queso fresco

Tostada de marlin a la mexicana con chipotle

DULCES

Buñuelos de rodilla

Pay de elote

Cocada

Donas de azúcar

Churros con chocolate

CALIENTES

Mini tacos de res en tortilla raspada

Brocheta de pollo Tikin Xic

Empanadas de pollo con mole

Gorditas rellenas de chicharrón prensado

Sope de champiñones al ajillo

\$469 8 piezas por persona Mínimo 50 personas

> A elegir 3 fríos 3 calientes 2 dulces



© CANAPÉS INTERNACIONALES

FRÍOS

Bruschetta de jamón serrano

Crepa rellena de queso crema y jamón

Sushi empanizado de pepino y camarón

Carpaccio de res tradicional

Focaccia con jamón serrano y queso de cabra

CALIENTES

Wellington de res

Brocheta de salmón al hinojo

Empanada argentina de res con chimichurri

Camarones al coco

Fagotini de vegetales con soya y ajonjolí

DULCES

Paris Brest

Pastel Ópera

Profiteroles de almendra

Alfajor de dulce de leche

Tartaleta de frutas con museline

\$540 8 piezas por persona Mínimo 50 personas

Paquete Canapês + Vinos de casa Canapés (8 piezas por persona) a elección del chef y barra de vinos de la casa por 2 horas (tinto y blanco)

\$769



© CANAPÉS GOURMET

FRÍOS

Crepa de salmón ahumado en gabardina de ajonjolí

Focaccia de camarón en pesto de tomate

Volován de cremoso de queso roquefort con durazno asado

Tapa de magret de pato ahumado con chutney de higo y queso crema

Hummus de betabel y queso de cabra

CALIENTES

Wonton de filete de res estilo Thai

Croqueta de pulpo y alioli

Brocheta de pavo estilo cajún

Camarón envuelto en pasta brick y albahaca

Tartafina de tomate con queso de cabra

DULCES

Financier de pistache

Enmicado de chocolate oscuro y praliné

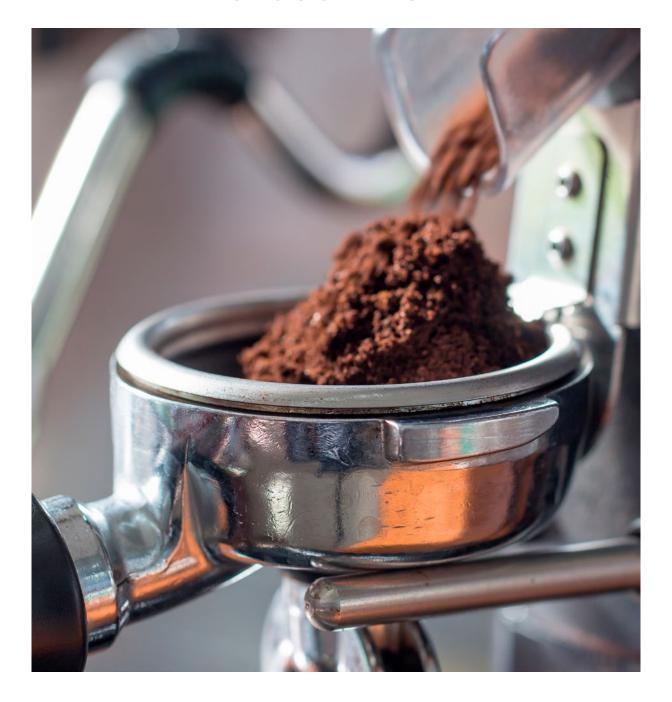
Eclaire de café al Kahlúa

Chiboust de zarzamora al vino tinto

Mil hojas de diplomática el Frangélico

\$589 8 piezas por persona Mínimo 50 personas





RECESOS DE CAFÉ | COMPLEMENTOS | BOX LUNCH



COFFEE BREAK BÁSICO

Café, té, refrescos, agua embotellada, pastas o pan dulce y jugo de naranja por la mañana. Café, té, agua embotellada, botana seca o crudités y agua fresca por la tarde.

RECESO \$259

Pastas (4 piezas por persona) o pan dulce (2 piezas por persona) Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona) Refrescos, agua embotellada (una sola vez)

CONTINUO 4 HRS \$429

Pastas (8 piezas por persona) o pan dulce (3 piezas por persona) Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona) Agua fresca (1 vaso de 10 onzas por persona) Refrescos (se surtirán 2 veces durante 4 horas) Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$540

Pastas (12 piezas por persona) o pan dulce (5 piezas por persona) Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona) Agua fresca (1 vaso de 10 onzas por persona) Refrescos, agua embotellada (se surtirán 3 veces durante 8 horas)



COFFEE BREAK VINTAGE

Café, té, jugo de naranja, refrescos, agua embotellada, galleta de avena y granola o pan dulce, chocolatín o croissant con chía por la mañana. Café, té, refrescos, agua embotellada, botana seca o crudités y agua fresca por la tarde en decanter.

RECESO \$399

Pastas (4 piezas por persona) o pan dulce (2 piezas por persona) Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona) Refrescos, agua embotellada (una sola vez)

CONTINUO 4 HRS \$619

Pastas (8 piezas por persona) o pan dulce (3 piezas por persona) Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona) Refrescos (se surtirán 2 veces durante 4 horas) Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$839

Pastas (12 piezas por persona) o pan dulce (5 piezas por persona) Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona) Refrescos, agua embotellada (se surtirán 3 veces durante 8 horas)



COFFEE BREAK ORGÁNICO

Café, té, jugo orgánico del huerto con chía y menta, tapioca con leche de almendra y yogurt griego con frutos de temporada
Muffin saludable (All-Bran y salvado), Muffin orgánico (integral con amaranto y miel orgánica),
Galletas de ajonjolí
Brochetas de frutas y agua fresca con hierbas orgánicas, semillas y frutos secos mixtos (almendra, pistache, nuez y arándanos)

RECESO \$360

Galletas (4 piezas por persona)
Tapioca con leche de almendra y yogurt griego con frutos de temporada (1 pieza por persona)
Brochetas de fruta (3 piezas por persona)
Muffin integral (2 piezas por persona)
Jugo de la temporada (1 vaso de 8 onzas por persona)
Refrescos se surten una vez
Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$569

Galletas (8 piezas por persona)
Tapioca con leche de almendra y yogurt griego con frutos de temporada (1 pieza por persona)
Brochetas de fruta (3 piezas por persona)
Muffin integral (3 piezas por persona)
Jugo de la temporada (1 vaso de 8 onzas por persona)
Refrescos se surten dos veces
Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$780

Galletas (12 piezas por persona)
Tapioca con leche de almendra y yogurt griego con frutos de temporada (1 pieza por persona)
Brochetas de fruta (3 piezas por persona)
Muffin integral (5 piezas por persona)
Jugo de la temporada (1 vaso de 8 onzas por persona)
Refrescos se surten tres veces
Agua embotellada



COFFEE BREAK MEXICANO

Café, té, jugo de naranja, galleta de piña, granola y mantequilla

Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)

Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada

de chabacano

Esquite (80 gr)

Botana seca o crudités por la tarde

Agua fresca por la tarde

RECESO \$379

Galletas (4 piezas por persona)

Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)

Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano (2 pzas)

Jugo de naranja (1 vaso)

Esquite (80 gr)

Refrescos se resurten una vez

Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$569

Galletas (8 piezas por persona)

Coctel de fruta con yogurt natural (1pza)

Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano (3 pzas)

Jugo de naranja (1 vaso)

Esquite (80 gr)

Refrescos se resurten dos veces

Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$799

Galletas (12 piezas por persona)

Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)

Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano (4 pzas)

Jugo de naranja (1 vaso)

Esquite (80 gr)

Refrescos se resurten tres veces

Agua embotellada



COFFEE BREAK TROPICAL

Café, té, jugo de naranja con piña, galleta de almendra y de mermelada de fresa, tapioca de mango con coco rallado

Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao

Brochetas de frutas de temporada

Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados

Crudités

RECESO \$419

Galletas (4 piezas por persona)

Tapioca de mango con coco rallado (1 pza)

Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao (2 pzas)

Jugo de naranja con piña (1 vaso 8 oz)

Brochetas de fruta de temporada

Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados

Crudités

Refrescos se resurten una vez

Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$629

Galletas (8 piezas por persona)

Tapioca de mango con coco rallado (1 pieza por persona)

Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao (3 pzas)

Jugo de naranja con piña (1 vaso 8 oz)

Brochetas de fruta de temporada (3 piezas por persona)

Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados

Crudités

Refrescos se surten dos veces

Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$839

Galletas (12 piezas por persona)

Tapioca de mango con coco rallado (1 pieza por persona)

Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao (4 pzas)

Jugo de naranja con piña (1 vaso 8 oz)

Brochetas de fruta de temporada

Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados

Crudités

Refrescos se surten tres veces

Agua embotellada



COFFEE BREAK JALISCO

Café, té, jugo de lima, galleta de ate de membrillo y de crema de rompope con nuez

Escamocha tapatía con granadina

Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta

Tortas ahogadas

Papa frita

RECESO \$399

Galletas (4 piezas por persona)

Escamocha tapatía con granadina (1 pza)

Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta (2 pzas)

Jugo de lima (1 vaso)

Torta ahogadas (1 por pax)

Papa frita (40 gr por pax)

Refrescos se resurten una vez

Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$589

Galletas (8 piezas por persona)

Escamocha tapatía con granadina (1 pza)

Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta (3 pzas)

Jugo de lima (1 vaso)

Torta ahogadas (1 por pax)

Papa frita (40 gr por pax)

Refrescos se resurten dos veces

Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$819

Galletas (12 piezas por persona)

Escamocha tapatía con granadina (1 pza)

Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta (4 pzas)

Jugo de lima (1 vaso)

Torta ahogadas (1 por pax)

Papa frita (40 gr por pax)

Refrescos se resurten tres veces

Agua embotellada



COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS MATUTINOS

Coctel de fruta con yogurt
Pudding de avena con chia y frutos rojos
Croissant de jamón y queso gouda
Molletes con chorizo
Tortas ahogadas
Tamales
Quesadillas fritas de hongos y flor de calabaza
Taco dorado de pollo

\$219

COMPLEMENTOS VESPERTINOS

Bruschetta tradicional (jitomate fresco, albahaca y aceite de olivo)
Pan brioche de pulled pork BBQ
Chapata de queso panela y vegetales asados
Baguetín de roast beef con pesto
Mini hamburguesa de res
Mini pizza pepperoni o hawaiana
Tacos de birria
Pambazos de papa con chorizo

\$219



BOX LUNCH

(®) INTERCONTINENTAL

Focaccia de pollo a la plancha con pesto

Pay de queso

Barra energética

Papas

Refresco

SALUDABLE

Sándwich de ensalada rusa con atún

Pay de elote

Fruta de mano

Barra energética

Agua embotellada

ENJOY

Baguette de carnes frías con pomodoro y parmesano

Tartaleta de fruta

Barra energética

Papas

Refresco

\$479



BOX LUNCH

ALL AMERICAN

Chapata con roast beef, salsa BBQ y queso americano
Brownie de chocolate
Barra energética

Papas

Refresco

PRESIDENTE

Croissant de jamón de pavo y queso crema

Strudel de manzana

Barra energética

Papas

Refresco

\$479



BEBIDAS



BARRA DE CERVEZAS NACIONALES | BARRA DE VINOS | BARRA DE BEBIDAS SIN ALCOHOL BEBIDAS SIN ALCOHOL | NACIONALES | BARRA LIBRE | DESCORCHES



BARRA DE CERVEZAS NACIONALES

Bohemia clara y oscura

XX Ámbar	Indio	
Una hora	\$259	
Dos horas	\$440	

XX Lager

Tres horas \$579

Cuatro horas \$639

Hora extra \$169

Cerveza a consumo \$80



BARRA VINO BLANCO Y TINTO DE CASA

Una hora	\$269
Dos horas	\$450
Tres horas	\$599
Cuatro horas	\$719
Hora extra	\$210

BARRA DE BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco, limonadas, naranjadas

Una hora	\$149
Dos horas	\$289
Tres horas	\$409
Cuatro horas	\$519
Hora extra	\$129

AGUA EN VITROLERO

Sabores: naranja, limón, jamaica, tamarindo y horchata

25 personas	\$1,850
50 personas	\$3,600
100 personas	\$6,995



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Cherry Tempo	\$80
Piñada	\$99
Conga	\$79
Limonada	\$80
Naranjada	\$80
Refresco	\$80
Fresada	\$99
Pantera rosa	\$99
Agua embotellada (600 ml)	\$59



BEBIDAS NACIONALES

Una hora de bar abierto con bebidas nacionales: Tequila, ron, ginebra, vodka, vino tinto y blanco, cervezas, jugos y refrescos

Bacardi blanco o Appleton White Bacardi Añejo o Appleton Especial

VODKA

Smirnoff o Wyborowa

WHISKY

Johnnie Walker Red Label o J&B

DIGESTIVOS

Anís Chinchón Dulce / Seco

BRANDY

Fundador o Azteca de oro

TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional o Centenario

VINOS

Vino Tinto y Blanco de la Casa

CERVEZA

XX Lager

Bohemia

Indio

Jugos y refrescos

Una hora \$429 Dos horas \$679 Tres horas \$919 Cuatro horas \$1,079 Hora extra \$219



BARRA NACIONAL BÁSICA

RON TEQUILA

Bacardi blanco Jose Cuervo tradicional

Bacardi Añejo CERVEZA

VODKA

Smirnoff Bohemia

XX Lager

BRANDY Jugos y refrescos

Azteca de oro

Una hora \$325 Dos horas \$480 Tres horas \$690 Cuatro horas \$790 Hora extra \$195



BEBIDAS NACIONALES E IMPORTADAS

Una hora de bar abierto con marcas nacionales e importadas: Bourbon, whisky, ron, vodka, ginebra, tequila, cervezas, vino tinto y blanco, jugos y refrescos

RON TEQUILA

Bacardí Blanco o Appleton Especial Herradura Reposado o Don Julio Blanco Appleton State o Bacardí Solera

VODKA VINOS

Smirnoff o Wyborowa Vino Tinto y Blanco de la Casa

WHISKY

Johnnie Walker Black Label Indio o Chivas Regal 12

Bohemia

DIGESTIVOS XX Lager

Bailey's Jugos y refrescos

Cognac Martell Medaillon Anís Chinchón Dulce / Seco

BRANDY

Dos horas \$1,039
Tres horas \$1,340
Cuatro horas \$1,559

Una hora \$679

Terry Centenario o Fundador

Hora extra \$409



BEBIDAS NACIONALES E IMPORTADAS PREMIUM

Una hora de bar abierto con marcas nacionales e importadas de lujo: Whisky escocés, bourbon de lujo, whisky canadiense, ginebra, vodka, Vino tinto y blanco, ron, tequila blanco y añejo, cervezas, jugos y refrescos

WHISKY

Johnnie Walker Black Label o Chivas Regal 12

BOURBON

Jack Daniel's

WHISKY CANADIENSE

Canadian Mist

GINEBRA

Beefeater o Tanqueray

VODKA

Grey Goose o Belvedere

RON

Bacardí Blanco o Appleton Especial Appleton State o Bacardí Solera

TEQUILA

Herradura Añejo, Don Julio Blanco Don Julio Añejo, Centenario Blanco

CERVEZA

Indio

Bohemia

XX Lager

Jugos y refrescos

Dos horas \$1,139 Tres horas \$1,579 Cuatro horas \$1,889 Hora extra \$449



DESCORCHES

Por botella de vino de mesa nacional o importada con marbete	\$379
Por botella nacional 3/4 litro con marbete (incluye servicio de hielo y 6 refrescos)	\$429
Por botella importada 3/4 litro con marbete (incluye servicio de hielo y 6 refrescos)	\$429
Por persona, incluye descorche de bebidas nacionales e importadas con marbete, servicio de hielo y refrescos sin límite durante el evento (máximo 5 horas)	\$339
Refrescos extras	\$79

Presidente InterContinental® Guadalajara T. 33 3678 1234 presidenteicguadalajara.com facebook.com/InterContinentalGuadalajara Av. Moctezuma 3515, Ciudad del Sol, 45050, Zapopan, Jalisco, México