



KIT DE BANQUETES

PAQUETES BODA



PAQUETE

3 TIEMPOS

Servicios Incluidos

- Salón para realizar Boda Civil
- Salón de Banquetes por 6 Horas
(30 min de recepción y 30 min de salida)
- Menú 3 Tiempos
(Sopa o Crema, Plato Fuerte, Postre y Café)
- Degustación en cortesía para 2 Personas
- Barra de Refrescos por 5 Horas
- Descorche de Botellas Nacionales e Importadas
(Servicio de Cristalería, Hielo y Refrescos)
- Torna Boda para 2/3 de los Invitados
- Mantelería y Loza de Lujo
- Mobiliario y Equipo de Servicio
- Centros de Mesa de Flores Naturales y Centros de Mesa Para los Novios
- Habitación Nupcial por una Noche
- Desayuno buffet al día siguiente en el Restaurante para 2 Personas

EN BASE A POLLO O LOMO **\$888**

EN BASE A RES **\$1,098**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Mínimo 100 personas.



PAQUETE

4 TIEMPOS

Servicios Incluidos

- Salón para realizar Boda Civil
 - Salón de Banquetes por 6 Horas
(30 min de recepción y 30 min de salida)
 - Menú 4 Tiempos
(Botana, Sopa o Crema, Plato Fuerte, Postre y Café)
 - Degustación en cortesía para 2 personas
 - Barra de Refrescos por 5 Horas
 - Descorche de Botellas Nacionales e Importadas
(Servicio de Cristalería, Hielo y Refrescos)
 - Torna Boda para 2/3 de los Invitados
- Mantelería y Loza de Lujo
 - Mobiliario y Equipo de Servicio
 - Centros de Mesa de Flores Naturales y Centros de Mesa Para los Novios
 - Habitación Nupcial por una Noche
 - Desayuno buffet al día siguiente en el Restaurante para 2 Personas

EN BASE A POLLO O LOMO

\$960

EN BASE A RES

\$1,182

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Mínimo 100 personas.



PAQUETE DE LUJO

3 TIEMPOS

Servicios Incluidos

- Salón para realizar Boda Civil
- Coctelería de 30 minutos para Boda Civil
- Salón de Banquetes por 6 Horas
(30 min de recepción y 30 min de salida)
- Menú 3 Tiempos
(Sopa o Crema, Plato Fuerte, Postre y Café)
- Degustación en cortesía para 2 personas
- Barra de Refrescos por 5 Horas
- Descorche de Botellas Nacionales e Importadas
(Servicio de Cristalería, Hielo y Refrescos)
- Torna Boda para 2/3 de los Invitados
- Sillas Tiffany
- Mantelería y Loza de Lujo
- Mobiliario y Equipo de Servicio
- Centros de Mesa de Flores Naturales y Centros de Mesa Para los Novios
- Habitación Nupcial por una Noche
- Botella de Moët & Chandon en la habitación
- Desayuno buffet al día siguiente en el Restaurante para 2 Personas
- Cena de Aniversario en el Restaurante de 3 tiempos

EN BASE A POLLO O LOMO **\$995**

EN BASE A RES **\$1,184**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Mínimo 100 personas.



PAQUETE DE LUJO

4 TIEMPOS

Servicios Incluidos

- Salón para realizar Boda Civil
- Coctelería de 30 minutos para Boda Civil
- Salón de Banquetes por 6 Horas
(30 min de recepción y 30 min de salida)
- Menú 4 Tiempos
(Botana, Sopa o Crema, Plato Fuerte, Postre y Café)
- Degustación en cortesía para 2 personas
- Barra de Refrescos por 5 Horas
- Descorche de Botellas Nacionales e Importadas
(Servicio de Cristalería, Hielo y Refrescos)
- Torna Boda para 2/3 de los Invitados
- Sillas Tiffany
- Mantelería y Loza de Lujo
- Mobiliario y Equipo de Servicio
- Centros de Mesa de Flores Naturales y Centros de Mesa Para los Novios
- Habitación Nupcial por una Noche
- Botella de Moët & Chandon en la habitación
- Desayuno buffet al día siguiente en el Restaurante para 2 Personas
- Cena de Aniversario en el Restaurante de 3 tiempos

EN BASE A POLLO O LOMO **\$1,088**

EN BASE A RES **\$1,243**

Precios por persona. Incluyen IVA y Servicio. Mínimo 100 personas.



MENÚS COMIDAS Y CENAS

(Servido en tres o cuatro tiempos)

BOTANAS *(a elegir 4 opciones por mesa)*

Mousse de carnes frías a las finas hierbas

Mousse de atún al cilantro con dip de atún con chipotle

Mousse de pollo con chile jalapeño

Mousse de queso con salsa al pesto

Mousse de queso crema con nuez

Galantina de pollo al jerez y queso gouda

Mousse de salmón con queso al tequila y chile chipotle

Galantina de 3 carnes con salsa de fresas

ENTRADAS *(a elegir 1 opción)*

Crema Suiza

Crema de coliflor al coñac

Crema de cilantro

Crema de brócoli con nuez de la India

Crema de tomate con confitura de tocino

Crema de almendra con cebollín y crotones

Crema de espinaca con confitura de pistache

Crema de zanahoria

Sopa cremosa al cilantro y cebollín

Sopa de poro y papa

Sopa de cebolla con crotones al ajo y queso parmesano

Sopa de champiñones silvestres



PLATOS FUERTES

A BASE DE POLLO

Pechuga de pollo a la filadelfia y salsa de nuez

Pechuga de pollo rellena con acelga y salsa de quesos

Miñoneta de pollo rellena con espinacas y champiñones

Suprema de pollo en costra de cacahuete y finas hierbas

Pechuga de pollo cordon blue

Rollo de pechuga de pollo a la provenzal

A BASE DE CERDO

Lomo de cerdo relleno de frutos deshidratados

Escalopas de cerdo Ville Parmellan con salsa Italiana

Lomo de cerdo Relleno a la florentina con salsa a la menta

Medallones de cerdo horneado y salsa a la poblana

Rodell de cerdo relleno con salsa de espinaca

Lomo de cerdo en costra de ajonjolí en salsa de tamarindo

Lomo de cerdo con salsa a la florentina

A BASE DE RES

Filete mignon con salsa bearnesa

Tierno corazón de filete res con relleno de frutos secos en salsa de vino oporto

Medallones de res en salsa demiglas y crema

Filete de res a la parrilla en salsa de queso gorgonzola al brand

Filete de res florentina en salsa de finas hierbas con tocino

Filete de res Wellington con salsa rossini

Filete de res relleno con pimientos y queso de cabra

Medallones de filete de res con salsa provenzal



GUARNICIONES *(a elegir 2 opciones)*

Arroz al cilantro
Arroz al curry
Arroz salvaje
Brócoli al gratín
Tomate provenzal
Papa gratín
Papa pera
Papa gajo al horno con romero
Papa al horno con aderezo al tocino
Puré de papa
Puré de papa con apio
Verduras mixtas salteadas a las finas hierbas
Verduras mixtas en corte diamante
Verduras mixtas al cilantro

POSTRES *(a elegir 1 opción)*

Barbaresa de chocolate
Strudel de manzana
Mousse de chocolate con pistache
Pastel de chocolate con salsa de ron
Pastel de queso con salsa de guayaba
Pastel selva negra
Pastel de Elote
Pastel de zanahoria
Pay de limón
Tiramisú
Profiteroles glaseados con salsa de chocolate amargo
Cheese cake de mango
Soufflé de fresa con salsa de chocolate