



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

Introducción

2

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



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

Desayunos Emplatados

4

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 piña rellena con frutas exóticas bañado con elixir de agave
- Panacotta con frutos rojos
- Parfait de vanilla con teja de granola
- Yogurt griego natural servido con mermelada hecha en casa

PLATOS FUERTES

- ✔ Chilaquiles con salsa de chile pasilla y carne asada con frijoles (máximo 300 personas) **\$35.13**
- 🍳 Frittata de papas y pimientos a las finas hierbas y queso de cabra (sin guarnición adicional) **\$35.13**
- Huevos Aporreados (revueltos con cecina en salsa molcajetada) “estilo Guerrero” con Chilapa y tamal **\$35.13**
- Huevos revueltos a la mexicana con tamal y frijoles (sin guarnición adicional) **\$35.13**
- ✔ Huevos Oaxaqueños (revueltos en salsa de chile guajillo, acompañados con quesillo) con frijoles y jitomate asado **\$35.13**
- Huevos revueltos al gusto (misma opción para el grupo), frijoles refritos y quesadilla (sin guarnición adicional) **\$35.13**
- ✔ Tortilla azteca con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$35.13**
- ✔ *Quiche de rajadas 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 **\$36.91**
- *Trilogía de crêpes: huitlacoche* o pollo o rajadas de chile poblano con elote* o espinacas* o queso* (máximo 300 personas) (sin guarnición adicional) **\$38.10**
- Enchiladas de pollo con salsa a elección, con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$35.13**
- Chilaquiles con pollo con salsa verde o roja, con frijoles refritos (sin guarnición adicional) **\$35.13**

NUESTRA SELECCIÓN DE OMELETTES (MÁXIMO 50 PERSONAS)

- ☪ Omelette de clara de huevo con espárragos y jitomate rostizado **\$35.13**
- Omelette campesino con papa, cebolla y tocino **\$35.13**
- Omelette de champiñones **\$35.13**
- Omelette de tres quesos: gruyere, manchego y queso de cabra **\$36.91**
- ✔ Omelette de jamón y queso **\$35.13**
- Omelette de huitlacoche y flor de calabaza **\$35.13**
- Omelette de salmón ahumado con queso crema **\$39.89**

El precio del plato fuerte incluye una opción de entrada, 2 jugos de temporada, pan salado y dulce, mantequilla, mermeladas, café y selección de té 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 rajadas poblanas, chilaquiles verdes o rojos, jamón o salchicha o tocino.

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Desayunos Especiales

5

DESAYUNO "MAYA" EMPLATADO SIN GLUTEN

Dos jugos compuestos: apio con perejil y piña con nopal
Plato de piña rellena con fruta exótica y miel de abeja
Huevos revueltos a la mexicana con machaca
Pan dulce y salado (hechos con harina de arroz)
Café o selección de té internacionales

\$34.53

DESAYUNO INFANTIL EMPLATADO PARA MENORES DE 12 AÑOS

Selección de jugos de soya: naranja y manzana
Brocheta de frutas con salsa de fresa
Hot cakes con salsa de chocolate, crema batida y mermelada
o
Sincronizada de jamón y queso
Mini pan dulce
Chocolate frío o caliente

\$18.45

DESAYUNO CONTINENTAL BUFFET

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

\$26.20

MÁXIMO 1 HORA

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Desayuno Buffet Mexicano

6

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 molcajeteadas, salsa verde o a la mexicana (**elegir 1**)
Chilaquiles verdes o rojos (**elegir 1**)
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
\$41.68

COMPLEMENTOS

Estación de omelettes hechos al momento con las siguientes guarniciones:
jamón, queso, papa, pimienta morrón, champiñones, jitomate y chile serrano
\$11.31

Estación de sopas, tlacoyos y quesadillas
\$11.31

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Desayuno Buffet Ángel

7

ESTACIÓN FRÍA

Jugos naturales de naranja, toronja y zanahoria
Platones de fruta rebanada
Variedad de cereales
Variedad de yogurts
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
(cuerno, chocolatín, pan de queso, concha de vainilla)
Mantequilla y mermelada
Café o selección de té internacionales

\$39.89

COMPLEMENTO

Avena
\$3.32

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

 *Desayuno Buffet Saludable*

8

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 CALIENTE

Crepas rellenas de ratatouille o flor de calabaza (**elegir 1**)
Claras con hongos portobello o espinacas (**elegir 1**)

ESTACIÓN DE PAN

Pan blanco y pan integral
Muffins de All-Bran
Café o selección de té internacionales
\$33.34

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Brunch Mexicano

9

MICHELADAS ILIMITADAS

ESTACIÓN FRÍA

- Selección de jugos de temporada
- Fruta fresca de temporada
- Selección de cereales: Raisin-Bran, All-Bran, granola
- Copa de yogurt con gelatina de jamaica
- Yogurt natural individual
- Ensalada de nopales a la mexicana
- Tostadas de salpicón
- Ceviche Acapulqueño

ESTACIÓN CALIENTE

- Estación de huevos al gusto
- Tradicional pancita de res o pozole
- Chilaquiles verdes con guarniciones
- Frijoles refritos
- Salsa roja y salsa verde
- Pollo en pipián verde
- Puntas de res en salsa de chile chipotle
- Arroz rojo

ESTACIÓN DE PAN

- Mini pan dulce y variedad de pan salado

ESTACIÓN DE POSTRES

- Buñuelos con jarabe de piloncillo
- Pastel de tres leches
- Pastel de chocolate
- Mousse de queso Oaxaca con frutos rojos
- Café de olla o selección de té internacionales

\$61.92

MÍNIMO 40 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

COMIDAS Y CENAS



ENTREMESES | ENTRADAS / SOPAS | PLATOS FUERTES | POSTRES Y MÁS | BUFFET TAQUIZA
BUFFET LIGERO 1 | BUFFET LIGERO 2 | BUFFET EJECUTIVO | BUFFET DELI SÁNDWICHES
BUFFET MEXICANO | BUFFET ITALIANO | BARRA DE SUSHI

Entremeses

11

CANAPÉS FRÍOS

- Blinis de salmón ahumado a la crema de raíz fuerte
- Perlas de melón con jamón de pato
- Tostada de parmesano con tártara de atún oriental
- Rollos de jamón a las finas hierbas
- Grisini de jamón serrano
- Carpaccio de res sobre pan de nuez con albahaca y parmesano

CANAPÉS CALIENTES

- Hojaldre de caracoles en mantequilla de perejil
- Crujiente de gambas con albahaca
- Spring rolls de verduras y cangrejo
- Tarta de jitomate y queso de cabra
- Samosa de róbalo al curry y verduras

Orden de 4 piezas a elegir por persona

\$14.29

*Esta opción está disponible únicamente con servicio de comidas/cenas
emplatadas o tipo buffet*

Sugerimos 2 piezas frías y 2 piezas calientés por persona

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

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 Mediterránea, pimientos, pepinos, aceitunas negras, jitomatés y vinagreta de finas hierbas
- Ensalada de lechugas romanas, jitomatés, 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 de betabel y manzanas con pechuga de pato ahumado y vinagreta perfumada al romero
- Ensalada de quesos de cabra, Camembert y jitomatés confitados (máximo 100 personas)
- Ensalada tibia de queso de cabra a las finas hierbas con chipotle
- Hojaldre de champiñones y camarones con bisque
- Tártara de salmón fresco con apio e hinojo
- Timbal de aguacate y langosta con salsa de citronetta (**agregar \$5.95**)
- Dúo de cangrejo y tártara de verduras con albahaca (**agregar \$4.76**)
- Dueto de melón chino y valenciano con hojuelas de jamón serrano

SOPAS

- Sopa de tortilla
- ✓ Tradicional sopa minestrone
- ✓ 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
- ✓ Velouté de zanahoria perfumada a la naranja y vainilla con crotones de pan de especias
- ✓ Crema de cilantro con nuez picada
- Bisque de langostas al Coñac con crotones a las finas hierbas
- Velouté de papas y poro, crotones de portobello y jitomate confitados
- Velouté de brócoli con crujiente de tocino y crotones
- Consomé de res con brunoise de verduras perfumado al oporto
- Sopa de cebolla con crotones de ajo y queso Parmesano
- Caldo Xochilt

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Platos Fuertes

13

PASTA Y VEGETARIANO

- ✓ Canelón con queso ricota y espinacas **\$47.63**
Lasaña boloñesa **\$47.63**
- ✓ Chile relleno de verduras perfumadas a las hierbas mexicanas **\$47.63**
- ✓ Pasta corta con hongos en salsa de queso **\$\$47.63**
- Plato de verduras salteadas “estilo oriental” con Tofu sobre cama de espinaca con piñones tostados **\$47.63**
Plato de verduras a la parrilla con pesto **\$47.63**
Mil hojas de berenjena y queso mozzarella con salsa de tomate **\$47.63**

AVES

- ✓ Suprema de pollo rellena de flor de calabaza en salsa poblana **\$59.54**
- Pechuga de pollo en salsa de jitomate con albahaca y queso mozzarella **\$59.54**
Pechuga de pollo rellena de queso de cabra y piñones **\$65.50**
Pechuga de pollo rellena de espinacas y finas hierbas **\$65.50**
- ✓ Pechuga de pollo rellena de mousse de frijoles con mole negro **\$65.50**
- Pechuga de pato en salsa de naranja con escudo de papas y endivias confitadas **\$71.81**
*(*Se requiere hacer el pedido con mínimo 48 horas de anticipación)*

COMBINADO

- Dúo de filete de res y cerdo en salsa de mostaza antigua **\$61.92**
- Mar y tierra de filete de res y camarón en salsa de finas hierbas **\$69.07**
- Pechuga rellena con finas hierbas y camarones en aceite de chile guajillo **\$69.07**

PESCADO Y MARISCOS

- Filete de bacalao en salsa poblana **\$63.11**
- Filete de róbalo rostizado, vegetales y tapenade **\$69.07**
Filete de bacalao a la vizcaína **\$69.07**
- ✓ Filete de huachinango estilo Veracruz con arroz blanco y verduras **\$69.07**
- Filete de extraviado en salsa de mejillones, espinacas salteadas y papas al azafrán **\$69.07**
Dorado “Mahi Mahi” a la plancha con salsa de limón y jengibre **\$69.07**
- Filete de huachinango, Bayaldis de legumbres, jugo con emulsión de finas hierbas **\$69.07**
- Filete de salmón a la plancha, vinagreta tibia de échalottes y finas hierbas con risotto de legumbres **\$69.07**
Filete de salmón en salsa de vino blanco **\$69.07**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Platos Fuertes

14

CARNES

 Arrachera con papas salteadas y rajas poblanas **\$60.73**

Medallones de res en salsa de champiñones **\$70.26**

Filete de res en salsa de su elección, papa confitada y verduras verdes **\$70.26**

Salsas: pimienta verde, pimienta negra, mostaza antigua, cremosa de morillas,

Bordalesa, vino tinto, echalote, marsala con porcini

Filete de res en costra de queso, hongos mixtos y papa confitada **\$70.26**

Filete de res en salsa Perigourdine, papa berny y ragout de champiñones con alcachofas **\$71.45**

New York a la bordelesa con hongos portobello, legumbres verdes y papa al horno **\$70.26**

Lomo de cerdo marinado con adobo de chile ancho, guarnición de papas y hongos mixtos **\$61.92**

Lomo de cerdo con manzana rostizada y camote confitado en salsa de sidra **\$61.92**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Postres y más...

15

POSTRES

- Pastel de mamey con salsa inglesa
- Tarta de elote con helado de rompopo en salsa de cajeta
- Mousse de vainilla de Papantla y cremoso de pistache
- Sorprendente de fresa y toronja
-  El “Mediterráneo”: mousse de limón amarillo con gelatina de fresa
- Mil hojas de vainilla con salsa de frambuesa
-  Pastel de queso con gazpacho de fruta
- Pastel de zanahoria, salsa de durazno y helado de yogurt
- “Sabor de las islas”: bizcocho de coco y jengibre con cremoso exótico y mousse de vainilla
- Tarta “Imperial”: bizcocho “Sacher” con cremoso de pistache y variedad de frutos rojos
- Tiramisú con salsa de café
- Mousse de chocolate de leche, crujiente de caramelo con avellana
- Bizcocho de chocolate y crema inglesa con helado de café
- (MÁXIMO 400 PERSONAS)**
- Tarta delicia de chocolate Praliné
- Dúo de chocolate blanco y oscuro con merengue en salsa de vainilla
- Trilogía de postres: pastel de chocolate, mango y pistache
- (MÁXIMO 300 PERSONAS)**
- Tarta de chocolate y pera con helado de vainilla
- Tatin tibía de manzana, salsa de caramelo y sorbete de manzana verde
- Café o selección de té internacionales

3 ó 4 TIEMPOS

Menú de tres tiempos con elección de entrada o sopa, plato fuerte y postre
El precio del menú de tres/cuatro tiempos figura al lado de la elección del plato fuerte

Menú de cuatro tiempos con elección de entrada, sopa, plato fuerte y postre
Precio figura al lado de la elección de plato fuerte **+\$13.10**
Incluye petit fours

TORNA FIESTA

Estación de quesadillas surtidas, chilaquiles en salsa verde o roja y frijoles refritos
Pozole rojo o verde
\$17.86

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Buffet Taquiza

16

ENTRADAS

- Ensalada de nopales con queso fresco
- ✓ Ceviche de camarón, pulpo y pescado
- Ensalada de manitas de cerdo con orégano
- ✓ Ensalada de hortaliza mexicana
- ✓ Ensalada de calabaza y tomate con orégano
- ✓ Guacamole con totopos

(elegir 3)

SOPA

Caldo Xóchitl o caldo de camarón

(elegir 1)

✓ ESTACIÓN CALIENTE

- Barbacoa de carnero
- Chicharrón en salsa verde o roja (elegir 1)
- Fajitas de arrachera con nopales y cebollitas asadas
- 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

\$46.44

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

COMPLEMENTO

Estación con tacos al pastor

\$11.31

MÍNIMO 80 PERSONAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Buffet Ligero 1

17

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Plátón 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
- ✓ Verduras parrilladas y marinadas con aceite de oliva extra virgen
 - ✓ Arroz Pilaf
- Medallones de res a la parrilla en salsa Bordelesa
- Papas gratinadas
- (elegir 2)

ESTACIÓN DE POSTRES

- Tarta de fruta fresca
- Pastel de queso con salsa de frutos rojos
- Tarta de chocolate
- Café o selección de té internacionales

\$40.49

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Buffet Ligero 2

18

ESTACIÓN FRÍA

- ✓ Barra de ensaladas naturales con variedad de aderezos (3)
 - Ensalada de mariscos a la mediterránea
 - ✓ Variedad de crudités con aderezos
 - 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
 - Pasta corta en salsa de jitomate y albahaca
 - Tradicional ratatouille
 - Filete de róbalo en Meuniere de alcaparras
 - Puré de papa a las finas hierbas
- (elegir 3)

ESTACIÓN DE POSTRES

- Mini pastelería surtida, 3 variedades
- Café o selección de té internacionales

\$44.65

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Buffet Ejecutivo

19

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

- ✓ Quiche Lorraine, quiche vegetariana, quiche de espinacas con queso de cabra y tocino **(elegir 1)**
- Brocheta de pollo Satay o de res marinada **(elegir 1)**
- Verduras salteadas
-  Pasta corta a la boloñesa o pomodoro o gratinadas con jamón
- Filete de Mahi Mahi en salsa de finas hierbas
- Arroz frito con camarones y verduras

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 té internacionales

\$50.01

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Buffet Deli Sándwiches

20

ESTACIÓN FRÍA

- Platón de frutas
- Ensalada de palmitos, espárragos y jitomatés
- Ensalada César
- Ensalada griega con queso feta
- Ensalada de pulpo con papa
- ✓ Ensalada de pasta con salmón
- Ensalada rusa

(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 de 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 té internacionales
- \$39.89 ó \$36.32** sin entradas ni postres

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Buffet Mexicano

21

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
- Ensalada de manitas de cerdo en escabeche
- Ceviche acapulqueño
- Champiñones al ajillo
- ✓ Guacamole con totopos

SOPA

Caldo de camarón o sopa de flor de calabaza **(elegir 1)**

✓ ESTACIÓN CALIENTE

- Medallones de res en salsa de cacahuete 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 té internacionales
- \$60.73**

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

De 20 a 49 personas, elegir 3 opciones de la estación fría, 2 opciones de la estación caliente, 2 guarniciones y 3 postres.
A partir de 50 personas, se servirá el buffet con todas las opciones.

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Buffet Italiano

22

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

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

- 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
- (elegir 4)
- Café o selección de té internacionales

\$61.92

COMPLEMENTOS

- Estación de pastas al gusto **\$11.31**
- Estación de helados **\$11.31**

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

De 20 a 49 personas, elegir 3 opciones de la estación antipasti, 2 opciones de la estación secondi, 2 guarniciones y 3 postres. A partir de 50 personas, se servirá el buffet con todas las opciones.

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.



Barra de Sushi

23

Rollo de anguila ahumada

(Nori, arroz, pepino, aguacate y anguila)

Rollo California

(Nori, arroz, pepino, aguacate y anguila)

Rollo Tampico

(Nori, arroz, pepino y salsa Tampico)

Rollo de pepino, aguacate, queso crema y surimi
(Nori, arroz, pepino, aguacate, queso crema y surimi)

Rollo primavera

(Crepa de arroz, calabacita, soya, zanahoria y germen de soya)

Nigiri (arroz) de salmón

Nigiri de atún

Nigiri de camarón

Nigiri de róbalo

Nigiri de anguila

Acompañado con jengibre marinado y salsa de soya

\$29.77 (12 piezas por persona)

COMPLEMENTO

Arroz frito con camarones, tempura de verduras y fideos asiáticos con pollo y verduras

\$16.67

MÁXIMO 50 PERSONAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

CANAPÉS



MEXICANOS | FRÍOS Y CALIENTES | CÓCTEL ELEGANCIA



Canapés Mexicanos

25

CANAPÉS MEXICANOS / CANAPÉS FRÍOS

- Rollo de res con chile guajillo y verduras surtidas
- Tostadita con ceviche de róbalo y chile habanero
- Rollo de pollo con mousse de pipián verde
- Brocheta de queso botanero y jitomate deshidratado
- Chilapas de mariscos marinados con achiote y cebolla morada
- Tostaditas de pata de res con orégano
- Tártara de aguacate y jitomate perfumado al epazote
- Crujiente de jícama y jaiba con reducción de tamarindo

CANAPÉS CALIENTES

- Pambacitos con papa y chorizo
 - Taquitos dorados
 - Plátano frito con pollo y mole negro
 - 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 / \$26.20**

CANAPÉS MEXICANOS PREMIUM / CANAPÉS FRÍOS

- Callo de hacha con aceite de chile serrano
- Brocheta de jitomate cherry y queso panela perfumado al ajillo
- Rollos de crepas y jamón con queso crema al chipotle
- Ceviche de róbalo estilo Colima
- Rollo de pollo con mousse de pipián verde
- Tártara de aguacate y jitomate perfumado al epazote
- Crujiente de jícama y jaiba con reducción de tamarindo
- Rollo de res con chile guajillo y verduras curtidas

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 / \$37.51**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Canapés fríos y calientes

26

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
 - Toast de terrina de campiña con compota de cebolla al balsámico
 - Rollo de jamón con queso a las finas hierbas
 - ✓ Tostada con queso roquefort y nueces
- 8 piezas por orden / \$29.17**

CANAPÉS DE LUJO FRÍOS

- Rillettes 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
 - Crostini de cangrejo con crema de cebollín
- 8 piezas por orden / \$34.53**

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 vegetariano
 - Tarta fina de jitomate, queso de cabra y albahaca
 - Hojaldre de jamón y queso manchego
- 8 piezas por orden / \$29.17**

CANAPÉS DE LUJO CALIENTES

- Rollo primavera con verduras y cangrejo
 - ✓ Croqueta de risotto con hongos
 - Crujiente de cordero con especias
 - 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 / \$34.53**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Cóctel Elegancia

27

CANAPÉS FRÍOS

- Esfera de salmón ahumado con queso crema y caviar
- Perlas de melón con jamón de pato
- Tártara de atún oriental
- Rollos de crepas y jamón a las finas hierbas
- Frescura de pera y jamón serrano
- Toast de foie gras con chutney de higos
- Tártara de res sobre pan integral tostado

CANAPÉS CALIENTES

- Callo de hacha empanizado a las hierbas finas
- Croquetas de jamón serrano
- Crujiente de gambas con albahaca
- Rollos primavera de verduras y cangrejo
- Tarta de jitomate y queso de cabra con pesto
- Mejillones con mantequilla de almendra
- Toast de rib eye rostizado con cebolla confitada

CANAPÉS DULCES

- Tarta de frambuesa con cremoso de pistache
- Macarrón café caramelo
- Reina de Saba (moelleux de chocolate)
- Chocolate de praliné y naranja
- Domo de maracuyá con bretón de vainilla

12 piezas por orden / \$45.25

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

RECESOS DE CAFÉ



RECESOS "IN THE KNOW" | RECESOS DE CAFÉ | COMPLEMENTOS | COMPLEMENTOS DULCES



Recesos “In the know”

29

EL MANGO MANÍA / \$20.24

(EN TEMPORADA DE ABRIL A JULIO)

Agua de mango, agua de horchata, copa de mango con limón y chile piquín, ceviche de callo de hacha con mango, copa de mango marinada al romero y buñuelos de mango con jarabe de anís

EL BOSQUE / \$20.84

Agua de sandía, pastel de vainilla de Papantla con gelatina de frutas rojas, macarrón de fresa chantilly, gomitas de frambuesa, copas de frutas rojas y blancmange

EL MERCADITO / \$19.65

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

EL GUELAGUETZA / \$26.79

Agua de horchata, agua de naranja, tlayudas, tamal oaxaqueño, tostaditas de pescado, salsa verde, salsa roja, guarniciones, café de olla, chocolate oaxaqueño y pan dulce surtido

EL POLANQUITO / \$22.03

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

EL “BALL PARK”/ \$26.79

Té helado, burritos, palomitas, nachos, mini-hamburguesas, hot dogs, papas fritas
Brownies de chocolate, cheese cake y galletas chocochips

EL CHOCOLATE-CAFÉ-COÑAC / \$20.84

Pastel de café, cremoso chocolate y caramelo de Coñac, tarta de chocolate
Chocolates de café y de Coñac, y copa de mousse de capuchino
Café-moka

LA FERIA / \$20.24

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)

MÍNIMO 20 PERSONAS / RECESOS DE 30 MINUTOS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Recesos de Café

30

CAFÉ, TÉ Y REFRESCOS

- Receso de 30 minutos **\$13.10**
- Receso de 2 horas **\$17.26**
- Receso de 4 horas **\$23.81**
- Receso de 8 horas **\$27.98**

CAFÉ, TÉ, REFRESCOS Y PASTAS

- Receso de 30 minutos **\$18.45**
- Receso de 2 horas **\$22.62**
- Receso de 4 horas **\$27.98**
- Receso de 8 horas **\$41.68**

CAFÉ, TÉ, REFRESCOS Y PAN DANÉS

- Receso de 30 minutos **\$19.05**
- Receso de 2 horas **\$23.22**
- Receso de 4 horas **\$29.77**
- Receso de 8 horas **\$42.87**

ELIGE TU COFFEE BREAK

Complementos de 30 minutos para elegir: “AMI” y “MEYAH”

- Agrega 1 complemento “AMI” en el receso de 4 horas por **\$7.14**
- Agrega 1 complemento “MEYAH” en el receso de 4 horas por **\$9.52**
- Agrega 2 complementos “AMI” en el receso de 8 horas por **\$14.29**
- Agrega 2 complementos “MEYAH” en el receso de 8 horas por **\$19.05**

“AMI”

(confianza en “maya”)

- Platón de frutas de temporada
- Variedad de galletas
- Variedad de pan Danés
- Gelatinas
- Mini molletes con queso
- Palomitas

“MEYAH”

(servir en “maya”)

- Sincronizadas de jamón y queso
- Mini quesadillas surtidas
- Brownie de chocolate
- Botana seca de lujo
- Panqués de sabores
- Mini donas surtidas

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Complementos

31

BEBIDAS

- Jarra de jugo de frutas de temporada (c/u) **\$33.34**
- Jarra de limonada, naranjada o agua de sabor (tamarindo, horchata, limón y jamaica) (c/u) **\$30.36**
- Refresco, jugo, limonada o naranjada por vaso (c/u) **\$5.12**
 - Agua nacional 335 ml (c/u) **\$5.12**
 - Agua “Perrier” o “Evian” 330 ml (c/u) **\$7.14**
 - Agua nacional 1.5 ℓ (c/u) **\$7.74**
 - Yogurt para beber (por pieza) **\$4.40**
- Café Nespresso (por cápsula) o café americano (por taza) **\$4.76**

ALIMENTOS

- ✂ Fruta rebanada y jugos de temporada (por persona) **\$16.67**
 - ✂ Brochetas de frutas (6 piezas) **\$20.24**
- ✂ Canasta de frutas según temporada: manzana, pera, durazno, plátano, ciruela (20 piezas) **\$40.90**
 - ✂ Barra de cereales (c/u) **\$2.38**
 - Pastas de lujo (10 piezas) **\$8.93**
 - Pan danés surtido “mini” (10 piezas) **\$14.29**
 - Donas surtidas “mini” (10 piezas) **\$16.67**
 - Cupcakes (2 piezas) **\$5.53**
 - Mini pastelería francesa (3 piezas) **\$12.50**
 - Gomitas y caramelos (incluyendo paletas) (10 personas) **\$17.86**
 - Club sándwich acompañado de papas a la francesa (por persona) **\$20.84**
 - Mini croissant de jamón y queso (3 piezas) **\$19.65**
 - Molletes de jamón acompañados de salsa mexicana “pico de gallo” (3 piezas) **\$14.88**
 - Tapas de jamón serrano y queso manchego (3 piezas) **\$11.31**
 - Empanadas argentinas (carne, pollo o espinacas) (3 piezas) **\$16.07**

PLATONES (10 PERSONAS)

- ✂ Platón de frutas de temporada rebanadas **\$77.40**
 - ✂ Platón de crudités con salsas **\$77.40**
 - Platón de carnes frías nacionales **\$131.00**
 - Platón de quesos surtidos **\$154.81**

BOTANA PARA RECESO Y/O PARA CÓCTEL

- Botana seca (pretzels, cacahuates, papas chips) (por orden) **\$5.35**
- Botana de lujo (pretzels, cacahuatés, pistaches, nuez de la India, fruta seca) (por orden) **\$7.74**

BOX LUNCH (CONSULTAR CON SU EJECUTIVO POR MÁS DETALLES)

- Box lunch para llevar (por cajita) **\$29.77**
- Box lunch de lujo para llevar (por cajita) **\$34.53**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Complementos Dulces

32

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 breton 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 / \$29.77**

BARRA DE DULCES

-  Mango enchilado
- Paletas Payaso
- Muffins decorados
- Galletas hechas en casa
- Fuente de chocolate oscuro con frutas

Bolsa de dulces (elegir 3 opciones)

-  Pelón Pelo Rico
 -  Cazares
 - Caramelos de naranja
 - Paletas Chupa Pops
 - Paletas Payaso
 - Gomitas de viboritas
 - Gomitas de azúcar
 - Barquillos de malvavisco
 - Lunetas de colores
- \$25.60**

MÍNIMO 20 PERSONAS / MÁXIMO 3 HORAS

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

BEBIDAS



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

Vino

34

VINO BLANCO

MÉXICO

Chardonnay Emeve	\$45.25
Palomino Traspatio	\$48.23

FRANCIA

Les Jardins D'Oriane 2011	\$40.01
---------------------------	---------

ARGENTINA

Torrontés Trumpeter	\$38.10
---------------------	---------

ESPAÑA

Viura Valdemar	\$33.34
Conde del Valdemar Crianza	\$61.33
Isabelino Rueda Reina Castilla	\$40.49
Alma de Blanco Pazodo Mar	\$34.46

ITALIA

Pinot Grigio Santa Margarita	\$62.52
Pinot Grigio Ornela Molon	\$62.52

VINO ROSADO

MÉXICO

Rosado Emeve	\$28.82
--------------	---------

ESPAÑA

Rosado Garnacha Valdemar	\$33.34
Viña Vilano Rosado	\$36.32

ESTADOS UNIDOS

Beringer White Zinfandel	\$59.54
--------------------------	---------

VINO ESPUMOSO

Viña Dolores Gran Reserva	\$29.77
Viña Dolores Rosé	\$38.10

CAVA

Mas Codina Brut Reserva 2008	\$71.45
------------------------------	---------

CHAMPAÑA

Möet & Chandon Brut Imperial	\$107.18
Möet & Chandon Rose	\$142.90
Dom Pérignon Brut 2002	\$595.45

VINO TINTO

MÉXICO

Armonía de tintos Emevé	\$45.25
Zinfandel Delivier	\$58.35
Merlot Delivier	\$66.09
Cabernet Sauvignon Delivier	\$75.02
Las Protas Cabernet Sauvignon	\$79.79
Shiraz Emevé	\$79.79
Malbec Emevé	\$79.79
La Casona Cabernet Merlot Chihuahua	\$129.80

FRANCIA

Château Remaury Minvervois 2011	\$40.01
Pinot Noir Bourgogne Faiveley	\$92.29

ARGENTINA

Malbec Trumpeter	\$35.13
Cabernet Sauvignon Trumpeter	\$54.18
Malbec Trumpeter Reserva	\$54.18
Pinot Noir Luigui Bosca Argentina	\$87.53

ESPAÑA

Tempranillo Valdemar	\$38.10
Viña Vilano Joven	\$51.80
Viña Vilano Roble	\$50.61
Viña Vilano Crianza	\$69.07

ESTADOS UNIDOS

Pinot Noir Greg Norman	\$125.64
Cabernet Sauvignon Greg Norman	\$125.64
Robert Mondavit Meritage	\$79.79

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Barra Clásica

35

RON

Bacardi Blanco / Añejo

VODKA

Smirnoff / Wyborowa

WHISKY

Johnnie Walker Red Label / J&B

BRANDY

Torres 10

TEQUILA

Cuervo Tradicional / Centenario

VINOS DE LA CASA

DIGESTIVOS

Bailey's

Coñac Martell

Anís Chinchón dulce / seco

Incluye cerveza nacional, jugos y refrescos

1 Hora **\$22.62**

2 Horas **\$33.94**

3 Horas **\$47.04**

4 Horas **\$55.37**

5 Horas **\$61.92**

6 Horas **\$74.43**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Barra de Lujo

36

RON

Appleton 12

VODKA

Stolichnaya / Belvedere

WHISKY

Johnnie Walker Black Label / Chivas Regal

BRANDY

Torres 10

TEQUILA

Herradura Reposado / Don Julio Blanco

VINOS DE LA CASA

DIGESTIVOS

Bailey's

Cognac Hennessy

Anís Chinchón dulce / seco

Incluye margaritas, cerveza nacional, jugos y refrescos

1 Hora **\$29.77**

2 Horas **\$42.87**

3 Horas **\$57.16**

4 Horas **\$65.50**

5 Horas **\$37.83**

6 Horas **\$85.74**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Barra sin Alcohol

37

BARRA SIN ALCOHOL

Refrescos
Naranjada
Limonada
Agua
Conga

1 Hora **\$11.31**
2 Horas **\$17.86**
3 Horas **\$22.62**
4 Horas **\$27.39**

BARRA CON CERVEZA Y VINO

Refrescos
Naranjada
Limonada
Cerveza nacional
Vino blanco y vino tinto

1 Hora **\$21.43**
2 Horas **\$32.15**
3 Horas **\$67.41**
4 Horas **\$53.59**

DESCORCHE

Refrescos, jugos y mezcladores ilimitados, cristalería y hielo

La primera hora **\$14.29**
Hasta 5 horas **\$97.77**
Hora extra **\$9.52**

MÍNIMO 100 PERSONAS

POR PIEZA

Refresco, jugo, limonada o naranjada por vaso (c/u) **\$5.12**
Agua de la casa embotellada 335 ml (c/u) **\$5.12**
Cerveza nacional (c/u) **\$6.55**
Cerveza importada (Heineken) (c/u) **\$7.14**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Coctelería

38

GIN & TONICS BY EPICENTRO

(4 Cócteles 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**Negronic:** 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, crema 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 cilantroIlimitada por 2 horas **\$29.77**Hora extra **\$15.48**

BARRA DE MARGARITAS

(4 Cócteles 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 polvoIlimitada por 2 horas **\$29.77**Hora extra **\$15.48**

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

AUDIOVISUAL



EQUIPOS DE AUDIO | EQUIPOS DE PROYECCIÓN | AUDIOVISUAL Y OTROS

Equipos de Audio

40

SISTEMAS AUDIO

1 Bocina amplificada con tripié
Mezcladora de 4 canales
Micrófono alámbrico
(hasta 50 personas)
\$137.09

2 Bocinas amplificadas con tripié
Mezcladora de 4 canales
Micrófono alámbrico
(51-150 personas)
\$168.72

4 Bocinas amplificadas con tripié
Mezcladora de 4 canales
2 Micrófonos alámbricos
(151-300 personas)
\$200.36

6 Bocinas amplificadas con tripié
Mezcladora de 16 canales
1 Micrófono alámbrico
1 Micrófono inalámbrico
(301-700 personas)
\$733.96

Sistema de audio line array
4 Bocinas medios agudos
2 Bocinas centerfield
2 Sub-woofer
1 Mixer digital
(1000-2000)
\$1,581.81

Sistema de audio de mayor capacidad
y cobertura sobre cotización

MICRÓFONOS

Presidencial para pódium **\$42.18**
Alámbrico de mano **\$31.63**
Micrófono inalámbrico de mano o lavalier **\$68.54**
Micrófono de diadema **\$73.81**
Micrófono parlamentario **\$126.54**

ACCESORIOS DE AUDIO

Reproductor de CD'S **\$47.45**
Grabadora de audio digital **\$84.36**
Línea de audio para laptop **\$42.18**
Pedestal de mesa para micrófono **\$10.54**
Pedestal de piso para micrófono **\$21.09**
Caja directa **\$42.18**
Caja de prensa **\$295.27**
Bocina chica para prensa **\$79.09**

ACCESORIOS DE VIDEO

Reproductor de DVD **\$47.45**
Convertidor de señal (scanconverter) **\$284.72**
Switcher compass **\$369.09**
Distribuidor/amplificador VGA 1 x 4 **\$73.81**
TV Turner **\$84.36**
Cable VGA (15'/25') **\$21.09**
Cable VGA (50'/100') **\$36.90**

AUDIO PARA LAPTOP

1 Bocina con línea de audio para laptop **\$84.36**

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

Equipos de Proyección

41

PANTALLAS

- Pantalla de piso 1.21 x 1.64 m **\$52.72**
- Pantalla de piso 1.52 x 2.04 m **\$73.81**
- Pantalla de marco 1.80 x 2.40 m con cortinaje **\$116.00**
- Pantalla de marco 2.20 x 3.05 m con cortinaje **\$137.09**
- Pantalla de marco 2.73 x 3.66 m con cortinaje **\$179.27**
- Pantalla de marco 3.20 x 4.30 m con cortinaje **\$210.90**

PROYECTORES

- Proyector 2700 ANSI Lumens **\$263.63**
- Proyector 3500 ANSI Lumens **\$369.09**
- Proyector 5000 ANSI Lumens **\$527.27**
- Colgado de proyector **\$158.18**

Proyectores LCD de alta definición disponibles a solicitud del cliente

MONITORES LCD Y PLASMAS

- Monitor Preview 8" **\$42.18**
- Monitor LCD 20" **\$84.36**
- Monitor Plasma 42" **\$210.90**
- Monitor de LED 55" **\$474.54**
- Base de pedestal para plasma **\$42.18**
- Base alta para plasma **\$84.36**

CIRCUITO CERRADO

- Circuito cerrado a una cámara **\$632.72**
- Circuito cerrado a 2 cámaras **\$1,054.54**
- No incluye camarógrafo

ACCESORIOS

- Extensión de AC **\$8.43**
- Multicontacto **\$8.43**
- Pintarrón **\$36.90**
- Rotafolio con marcadores **\$36.90**
- Tripié/caballote **\$21.09**
- Cortinaje negro de velour (precio por metro lineal) **\$42.18**
- Mesa móvil de 34" y 54" **\$26.36**
- Mesa para proyección con cortinaje **\$21.09**
- Apuntador láser **\$31.63**
- Mouse inalámbrico **\$52.72**
- Presentador inalámbrico (cuelight) **\$105.45**
- Semáforo para orador (timer) **\$105.45**
- Polycom para conferencia telefónica **\$147.63**

MANO DE OBRA

- Técnico audiovisual **\$126.54**
- Especialista en audio, video o iluminación **\$179.27**
- Camarógrafo **\$200.36**
- Asistente de cámara **\$158.18**
- Operador de powerpoint **\$158.18**

Los precios mencionados arriba para la mano de obra son por día.

DJ (por 5 horas) **\$1,318.18**

El DJ no incluye permiso de la CROC (en caso de no tener el permiso, no se podrá dar el servicio)

Todos los precios en el plus IVA en México. Impuestos y servicios adicionales. Véase el B.B.B.H. del itinerario del 2014.

Audiovisual y otros

42

ILUMINACIÓN PARA PODIUM

2 Lekos
1 Dimmer
1 Tripié de iluminación
\$158.18

Esfera luminosa "Airstar" **\$210.90**
Iluminación fría 10 leds con controlador **\$843.63**
Centro de carga **\$158.18**

EQUIPO DE OFICINA

Multifuncional **\$189.81**
Laptop **\$126.54**
Impresora B/N bajo volumen **\$126.54**
Impresora laser a color **\$263.63**
Fax de papel bond **\$126.54**
PC de escritorio **\$105.45**
Nodo por maquina **\$52.72**
Hub **\$94.90**
Sala tipo "lounge" para 10 pax **\$284.72**
Mesa periquera con 4 bancos **\$210.90**

TRADUCCIÓN SIMULTANEA

EQUIPO DE TRADUCCIÓN **(Por número de asistentés)**

1-50 personas **\$685.45**
51-100 personas **\$790.90**
101-150 personas **\$1,001.81**
151-200 personas **\$1,160.00**
Incluye ½ cabina receptores y transmisor

Traductor Inglés-Español-Inglés
(costo por día por 8 horas) **\$949.09**
Hora extra (por traductor) **\$158.18**

Si el evento dura más de 2 horas se requieren dos traductores para irse alternando durante la traducción.
Cada traductor puede trabajar un máximo de 8 horas diarias

INTERNET

Línea dedicada de Internet (alámbrico) 20MB
\$263.63

Todos los precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.

INFORMACIÓN



INFORMACIÓN GENERAL

Información general

44

PRECIOS Y GARANTÍAS

Todos los precios son en pesos mexicanos con impuestos aplicables incluidos.

Precios por persona, válidos al mes de diciembre de 2014.

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 (considerando 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 con mínimo 24 horas de anticipación. Equipo sujeto a disponibilidad. Servicio audiovisual provisto por: **AVI SPL**

En caso de traer su propia compañía de equipo audiovisual, favor de referirse al manual de producción con las reglas generales para 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 \$116 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 C.R.O.C. (Unión de Trabajadores Ejecutantes de la Música, Danzantes, Bailarines, Artistas, Intérpretes y Trabajadores en General de Espectáculos Públicos, Cine, Video, Similares y Conexos de la República Mexicana).

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 a los estándares del Hotel.

Todos los precios en dolares americanos. Impuestos incluidos. Válidos al 31 de diciembre de 2014.