



MENÚ PLUS

EL SERVICIO INCLUYE:

- Hacienda (jardines, espacio para civil, área de estacionamiento, Baños y personal de baños)
- Carpa (Blancas, con luz, plafón y cortinas) 4 metros de altura
- Planta de luz
- Pista de baile madera forrada en vinil blanco
- Salas lounge.
- Coctel de bienvenida una copa por persona
- Edecán Recepcionista
- Servicio durante 8 Horas (2000 la hora extra)*contratada por anticipación
- Menú en 5 tiempos
- Capitán de servicio
- Meseros (uno cada 10 comensales)
- Mantel base de color (blanco, amarillo, azul marino, verde menta, fiusha, salmón, azul rey, vino, verde botella) con cubremantel elegante, bodegones o deshilado blanco
- Plato base
- Vajilla Blanca
- Cubiertos Elite Acero Inoxidable
- Vasos y 2 Copas por persona
- Arreglo sofisticado de flores naturales a escoger dependiendo temporada.
- Dos Guarniciones Plato Fuerte
- Sorbete a elegir: Maracuyá, Melón, Limón, Piñón, Hierbabuena y Mango
- Pan
- Sillas Tiffany Chocolate o Blanca
- Mesas redondas de 1.5 mts de Diámetro para 10 personas y/o mesas cuadradas y/o rectangulares vintage.
- Refresco y hielo sin límite (coca-cola, coca-light, fresca de toronja, tehuacan, manzana , agua natural y agua de sabor a escoger)
- Menús Impresos por mesa
- Croquis de distribución de mesas
- Coordinador de Eventos
- Descorche libre
- Tornaboda Chilaquiles
- Café
- Prueba de menú en eventos de 200 personas o más



Menú 1

Camarones al perejil
Crema de Queso Holandés al Chipotle
Sorbete
Filete de res en salsa de frambuesa y pimienta
Mouse de almendra con ciruela pasa
Cafe

Menú 2

Queso Camembert frito en salsa de mango
Bisque de Camarón
Sorbete
Corazón de Filete en salsa de Setas
Postre de Manzana con helado de vainilla
Cafe

Menú 3

Berenjena rellena
Crema de Pimiento Morrón con Queso
Sorbete
Filete de Pescado en salsa de Anchoas
Helado a escoger
Cafe

Menú 4

Rollitos de Salmon Ahumado
Crema de Alcachofa y espárrago
Sorbete
Suprema de Pollo rellena de queso y jamón en Salsa Chipotle
Tartaletas de Frutas
Cafe

Menú 5

Marisco al perejil
Crema de Roquefort y nuez
Sorbete
Filete de Res a las cuatro Pimientas
Mouse de chocolate blanco con fresa y durazno
Cafe



Guarniciones

Espinacas a la Crema
Rollo de zanahorias y Ejotes
Papita Cambray
Papa Gratinada
Papa al horno
Brócoli y Coliflor a la mantequilla
Pimientos Fritos

Precio por Persona: \$ 899.00
Precio con descuento
\$859*

No incluye:

Música ni Alcohol. Deposito Reembolsable contra daños.

*Condiciones de contratación y validación de descuento:

\$5000 de apartado en los 5 primeros días de su cotización; 35% de anticipo al momento de firmar el contrato y el saldo en pagos parciales hasta cubrir el total de la liquidación (10 días antes del evento).

Descuento aplica a partir de 200 personas. Mínimo de 100 personas adultas. Para eventos de menos de 100 personas son otros precios! Se puede hacer cambio al menú cazuelas Mexicanas con todo lo demás del Paquete Plus!

Extras Opcionales:

-Valet Parking \$5000.00

Mas I.V.A. en caso de requerir Factura

Sin otro particular y en espera de su valiosa preferencia me reitero de usted