

H Holiday Inn™

UN HOTEL IHG™

KIT BANQUETES 2025



COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK 4 HORAS

- **Americano AM** \$240.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo verde o de naranja, galletas surtidas y pan dulce.
- **Americano PM** \$255.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua y refrescos. Acompañado de mini sándwiches y crudités.
- **Ejecutivo AM** \$270.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo verde o de naranja, pan dulce, galletas surtidas y fruta de temporada con yogurt y granola.
- **Ejecutivo PM** \$283.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, refrescos, jarras de agua fresca, charola de mini sándwiches, sincronizadas y crudités.
- **Plus AM** \$326.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo verde o jugo de naranja. Acompañado de pan dulce, galletas surtidas, mini sándwiches, molletes y fruta de temporada con yogurt y granola.
- **Plus PM** \$355.00
Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jarras de agua fresca y refrescos. Acompañado de pan dulce, galletas surtidas, sincronizadas, mini flautas, croissant y crudités.

#



COFFEES BREAKS

COFFEE BREAK CONTINUO 8 HORAS

- **Americano** \$312.00

Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo de naranja, jugo verde y jarras de agua fresca. Acompañado de galletas surtidas, pan dulce y mini sándwiches, crudités, mini hamburguesas.

- **Ejecutivo** \$388.00

Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo de naranja, jugo verde, jarras de agua fresca y refrescos. Acompañado de galletas surtidas, fruta de temporada, yogurt y granola, pan dulce, mini sándwiches, mini croissant brochetas de tomate Cherry y panela y crudités.

- **Plus** \$435.00

Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo verde, jugo de naranja, jarras de agua fresca y refrescos. Acompañado de galletas surtidas, pan de dulce, fruta, yogurt, granola, mini flautas con guacamole, mini croissants, tapitas con tomate, queso, jamón aceitunas y pepperoni, conos tostados de pollo y crudités.

- **Premium** \$470.00

Café regular y descafeinado, té, botellas de agua, jugo verde, jugo de naranja, jarras de agua fresca y refrescos. Acompañado de galletas surtidas, pan de dulce, fruta, yogurt, granola, tapas con champiñones, mini canastas de charcutería, mini sándwiches dobles, mini nachos, brochetas con aceitunas, queso y pepperoni, brochetas de tomate panela y salchicha coctelera, crudités.

BOCADILLOS



MEXICANOS

Charola de bocadillos mexicanos para 10 personas (2 opciones a elegir) \$1,418.00

Charola de bocadillos mexicanos para 10 personas (4 opciones a elegir) \$1,672.00

Charola de bocadillos mexicanos para 10 personas (6 opciones a elegir) \$1,770.00

- Sopes con frijoles refritos, tinga de pollo, lechuga, tomate y queso fresco
- Mini enchiladas rojas/verdes
- Pambazos de frijoles con chorizo
- Gorditas de harina
- Empanaditas de picadillo
- Mini flautas de carne deshebrada
- Tostadas (frijoles, pechuga de pollo, queso fresco)
- Mini burritos

FLORENCIA

Charola de bocadillos toscana para 10 personas (2 opciones a elegir) \$1,587.00

Charola de bocadillos toscana para 10 personas (4 opciones a elegir) \$1,695.00

Charola de bocadillos toscana para 10 personas (6 opciones a elegir) \$2,228.00

- Mini brocheta caprese (queso fresco, tomate cherry, albahaca y pesto genovés)
- Mini ensalada César
- Hongos provenzales (champiñones rellenos de salami, queso mozzarella, espinacas y parmesano)
- Crostinis de surimi
- Crostinis de ceviche con mango
- Salchicha coctelera con tocino
- Rollitos de hojaldre con chistorra bañada en salsa de habanero

BOCADILLOS

#

BOCADILLOS HOLIDAY

Charola de bocadillos Holiday para 10 personas (2 opciones a elegir) \$1,520.00

Charola de bocadillos Holiday para 10 personas (4 opciones a elegir) \$1,682.00

Charola de bocadillos Holiday para 10 personas (6 opciones a elegir) \$1,798.00

- Mini baguette relleno de jamón, queso chihuahua y jalapeño
- Croquetas de atún con salsa agridulce
- Volovanes rellenos de espinacas, champiñones, crema y parmesano
- Pepino relleno de queso philadelphia, cebollín y rábano
- Brusquettas de jamón serrano y espinaca
- Tapitas de pan de ajo con prosciutto y champiñones

BOCADILLOS PLUS

Charola de bocadillos plus para 10 personas (2 opciones a elegir) \$1,762.00

Charola de bocadillos plus para 10 personas (4 opciones a elegir) \$2,518.00

Charola de bocadillos plus para 10 personas (6 opciones a elegir) \$2,742.00

- Tapa española (baguettes con mantequilla e infusión de ajo y romero, queso fresco, tomate, aceitunas negras y champiñones)
- Empanaditas de mariscos
- Mini hamburguesas
- Brochetitas de camarón en salsa de mango
- Perlas de melón con jamón serrano
- Rollitos de jamón serrano y queso panela bañados en aceite de oliva
- Rollitos primavera (rellenos de vegetales)

BOCADILLOS

BOCADILLOS DULCES

**Charola de bocadillos dulces para
10 personas (2 opciones a elegir)**

\$1,950.00

**Charola de bocadillos dulces para
10 personas (5 opciones a elegir)**

\$2,954.00

- Mini tartas con queso crema
- Mini brownies
- Cupcakes de cheesecake
- Flan napolitano
- Crepas de chocolate y fresa
- Tiramisú

#

DESAYUNO

#

- | | |
|---|----------|
| Desayuno #1 | \$370.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Café regular y descafeinado recién hecho• Pan dulce• Fruta de temporada, yogurt, granola y miel• Beigel con tocino, huevo queso amarillo, tostado en mantequilla | |
| Desayuno #2 | \$285.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Café regular y descafeinado recién hecho• Pan dulce• Fruta de temporada, yogurt, granola y miel• 2 Molletes con frijoles, queso y pico de gallo | |
| Desayuno #3 | \$285.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Café regular y descafeinado recién hecho• Pan dulce• Fruta de temporada, yogurt, granola y miel• Toast bread de granos con queso amarillo espinacas y champiñones | |
| Desayuno #4 | \$395.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Café regular y descafeinado recién hecho• Pan dulce• Fruta de temporada, yogurt, granola y miel• Wafle con fruta del bosque y crema dulce | |
| Desayuno #5 | \$400.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Café regular y descafeinado recién hecho• Pan dulce• Fruta de temporada, yogurt, granola y miel• 2 Huevos estrellados Rancheros sobre quesadilla en tortilla de maíz doble, con salsa molcajetada, frijoles y papa has Brown | |



DESAYUNO

#

Desayuno #6 \$395.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Pan dulce
- Fruta de temporada, yogurt, granola y miel
- Huevo cremoso con tomate tostado, aguacate y pan tostado con mantequilla y hiervas finas

Desayuno #7 \$410.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Pan dulce
- Fruta de temporada, yogurt, granola y miel
- Pan tostado con espinaca queso panela y un huevo frito, frijoles y papas con chorizo

Desayuno #8 \$430.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Pan dulce
- Fruta de temporada, yogurt, granola y miel
- Cama de papa cambray en rodajas delgadas salteadas con mantequilla y champiñones y espinaca con 2 huevos fritos

Desayuno #9 430.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Pan dulce
- Fruta de temporada, yogurt, granola y miel
- Tostado de aguacate, huevo revuelto y tocino con frijoles

Desayuno #10 \$430.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Pan dulce
- Fruta de temporada, yogurt, granola y miel
- Hot cakes dollar (4 pz) con huevo, tocino, fresa y kiwi



DESAYUNO BUFFET

#

Desayuno Buffet Ejecutivo

\$470.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Fruta de temporada, yogurt y granola
- Huevo revuelto con jamón
- Pan francés
- Frijoles refritos
- Papas con chorizo
- Croasant con huevo y queso amarillo
- Chicharrón en salsa verde
- Chilaquiles rojos
- Chilaquiles verdes

Desayuno Buffet Holiday

\$495.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Fruta de temporada, yogurt y granola
- Huevo revuelto con chorizo
- Frijoles refritos
- Mini hotcakes
- Pan con mantequilla
- Arroz con leche
- Chicharrón en salsa roja
- Chilaquiles rojos
- Chilaquiles verdes
- Pollo en crema de chipotle y champiñones

Desayuno Buffet Plus

\$515.00

- Jugo de naranja
- Café regular y descafeinado recién hecho
- Fruta de temporada, yogurt y granola
- Huevo revuelto con tocino y jamón
- Frijoles refritos
- Papas con crema y jamón
- Chilaquiles rojos y verdes
- Bistec a la mexicana
- Asado de puerco en salsa roja
- Menudo
- Hotcakes dolar

COMIDAS Y CENAS

COMIDAS Y CENAS 2 TIEMPOS

Menú Ejecutivo #1

\$440.00

Entrada:

- Ensalada parisina con cacahuete caramelizado, pasas adrezadas con reducción de vinagre balsámico.

Fuerte:

- Filete de pechuga sazonada en jugo de tomate deshidratado, espinacas y queso parmesano bañado con salsa cremosa de aceite de oliva extra virgen con pure de papa rustico con trozos de tocino.

Menú Ejecutivo #2

\$440.00

Entrada:

- Ensalada de brócoli, tocino y arándanos.

Fuerte:

- Pechuga en trozos guisada en salsa de hongo, cebollín, aceituna verde y pimiento rojo con pure de papa bañado en gravy.

Menú Ejecutivo #3

\$450.00

Entrada:

- Ensalada de espinacas con supremas de naranja y almendras tostadas cubiertas con adrezo balsámico.

Fuerte:

- Pechuga de pollo en salsa de pimientos asados con pasta Alfredo.

#

Precios incluyen IVA y servicio.



COMIDAS Y CENAS

#

COMIDAS Y CENAS 2 TIEMPOS

Menú Ejecutivo #4

\$495.00

Entrada:

- Ensalada mediterránea lechuga, aceitunas queso panela, tomate cherry, pepino con adrezo de la casa.

Fuerte:

- Filete de res rellena de queso espinacas y perejil bañada en salsa de champiñón con espagueti a la mantequilla.

Menú Ejecutivo #5

\$450.00

Entrada:

- Ensalada mixta con manzana, piña y nuez

Fuerte:

- Pierna de cerdo en mole de tamarindo con chile ancho y cacahuete, pure de papa bañado en gravy.

COMIDAS Y CENAS

COMIDAS Y CENAS 3 TIEMPOS

Menú Ejecutivo #1

\$545.00

Entrada:

- Crema de cilantro con nuez.

Fuerte:

- Rollo de carne relleno de verduras con salsa de champiñones sobre pure de papa acompañado de verduras glaseadas.

Postre:

- Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Menú Ejecutivo #2

\$510.00

Entrada:

- Sopa de tortilla con aguacate, queso y crema.

Fuerte:

- Pechuga de pollo rellena de champiñones sobre pure de papa y verdura rostizada.

Postre:

- Crepa de cajeta y nuez.

Menú Ejecutivo #3

\$510.00

Entrada:

- Crema de zanahoria con cebollin y crotones.

Fuerte:

- Pechuga de pollo rellena de queso manchego con salsa italiana sobre espagueti con verduras a la plancha y aceite de oliva.

Postre:

- Helado de vainilla con manzana caramelizada y buñuelo.

#

COMIDAS Y CENAS

COMIDAS Y CENAS 3 TIEMPOS

Menú Ejecutivo #4

\$485.00

Entrada:

- Crema de champiñones.

Fuerte:

- Pasta pomodoro con pollo y verduras rostizadas.

Postre:

- Mousse de mango con salsa de frutos del bosque.

Menú Ejecutivo #5

\$520.00

Entrada:

- Pasta penne en salsa de tres quesos.

Fuerte:

- Lomo de cerdo en salsa de cítricos, papas cambray con especias al horno.

Postre:

- Pastel de naranja con toque de menta.

Menú Ejecutivo #6

\$520.00

Entrada:

- Flor de Jamaica: mix de lechugas, jamaica frita, mango, semilla garapiñada, cubos de queso panela y vinagreta de fresa con balsámico.

Fuerte:

- Brochetas de pollo: pechuga de pollo, hongos, pimientos y tocino, acompañado de puré de papa.

Postre:

- Tiramisú.

Menú Ejecutivo #7

\$580.00

Entrada:

- Ensalada estilo caprese con arugula (servida en torre) con aderezo de albahaca y pepitas verdes.

Fuerte:

- Medallón de filete de res con fritura, salsa de 3 chiles y parmesano.

Postre:

- Cheesecake con fresas.

#

BUENAS DÍAS



Hot dog

\$189.00

- 1 hot dog acompañado de papas a la francesa

Nuggets

\$150.00

- 8 piezas de nuggets a acompañados de papas a la francesa

Hamburguesa con queso

\$189.00

- Acompañada de papas a la francesa

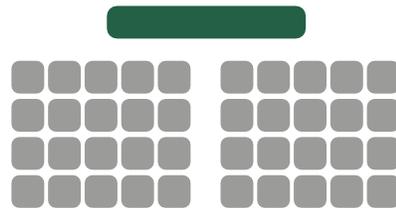
Milanesa

\$220.00

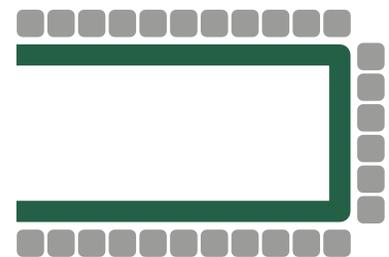
- De pollo o res Acompañada de papas a la francesa

MONTAJES

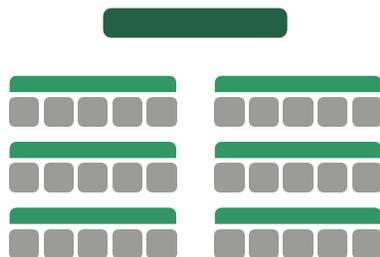
AUDITORIO



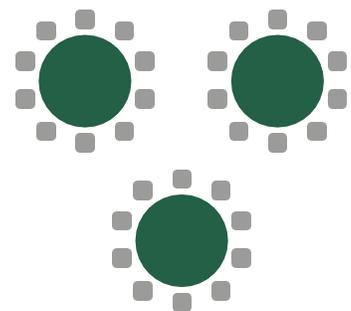
HERRADURA



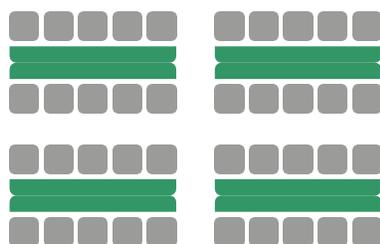
ESCUELA



BANQUETE



IMPERIAL



Precios incluyen IVA y servicio.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

#

DESCORCHE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Cervezas nacionales o importadas \$180.00

- Descorche por cada 12 cervezas de vidrio o lata

Vino nacional o importado \$230.00

- Descorche por 1 botella

Licores nacionales o importados \$280.00

- Descorche por 1 botella