

# KIT DE BANQUETES



UN HOTEL **IHG**<sup>®</sup>  
MONTERREY AEROPUERTO

## Índice

○ RENTA DE SALAS .....	3
○ PAQUETE EJECUTIVO <i>Incluye Coffee Break y Comida 3 tiempos</i> .....	4
○ PAQUETE COFFE BREAK 8 HORAS <i>Incluye solamente Coffee Break Continuo (hasta por 8 horas)</i> .....	5
○ PAQUETE COFFE BREAK 4 HORAS <i>Incluye solamente Coffee Break Continuo (hasta por 4 horas)</i> .....	6
○ PAQUETE DESAYUNO <i>Incluye Coffee Break Continuo ( se resurte por 4 horas)</i> .....	7
○ PAQUETE DESAYUNO EN SALÓN <i>Incluye Desayuno con servicio tipo buffete</i> .....	8
○ CONTACTOS FRECUENTES .....	9
○ REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO .....	10

## RENTA DE SALAS

### SOLO SALÓN

SALÓN	1 A 4 HORAS	4 A 8 HORAS	HORA EXTRA
SALA CONSEJO	\$780	\$1560	\$208
EXPRESS I	\$1300	\$2600	\$260
EXPRESS II	\$1300	\$2600	\$260
ALBERCA	\$2,500 Máximo 30 Personas	No aplica	No aplica

**Todos los precios arriba mencionados se les deberán agregar el IVA 16% y SERVICIO 15%**

\*\*Las salas incluyen: termo de café, tazas o vasos de café, mobiliario, mantelería, pantalla, proyector 1 rotafolio y marcadores.

## **PAQUETE EJECUTIVO**

***Incluye Coffee Break y Comida 3 tiempos***

### **Coffee break continuo hasta por 8 horas**

Por la mañana: Canasta de Pan dulce, Café regular, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

Por la Tarde: Botana salada, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

### **Comida a tres tiempos en el hotel en nuestra área de Desayunador.**

#### **El cliente podrá elegir entre las siguientes opciones:**

##### **Entradas (a elegir una opción)**

Ensalada Cesar  
Ensalada Caprecce  
Ensalada de espinacas, hongos y tocino  
Ensalada de nopalitos con queso y totopos  
Crema de elote  
Crema de Espinacas  
Crema de Brócolis  
Crema de Acelgas  
Crema de 3 Quesos

##### **Fuerte (a elegir una opción)**

Migñon de pollo en salsa de chipotle acompañado con Arroz y vegetales. 150gr  
Filete mignon de pollo en salsa vino tinto 150 gr  
Enchiladas Suizas ( 3 Piezas)  
Medallones de pollo relleno de espinacas en salsa de vino tinto acompañado de papa horno y verduras. 150 gr  
Suprema de pollo rellena de pimientos en salsa al vino blanco. 150 gr  
Fajitas de Res Al Albañil  
Lasaña Boloñesa  
Brochetas de Pollo en Salsa De Mango  
Milanesa de Res Empanizada  
Milanesa de Pollo Empanizada

##### **Incluyen Guarnición y Complementos**

Postre (a elegir una opción)  
Pastel tres leches  
Strudel de Manzana  
Pastel Moka  
Pay de Limón  
Pastel de Zanahoria  
Flan al caramelo  
Fresas con Crema  
Pastel de Queso

\*\*\*Precios por persona \$ 299 más IVA 16% + 15% servicio\*\*\*

**PAQUETE COFFE BREAK 8 HORAS**

***Incluye solamente Coffee Break Continuo ( se resurte hasta por 8 horas)***

**Coffee break continuo**

Por la mañana: Canasta de Pan dulce, Café regular, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

Opción a elegir: Jarra de jugo de naranja o platón de fruta de temporada.

Por la Tarde:, crudités (zanahoria, Jícama, pepino) o botana salada, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

\*\*\*Precios por persona \$ 160 más IVA 16% + 15% servicio\*\*\*

**PAQUETE COFFE BREAK 4 HORAS**

***Incluye Coffee Break Continuo ( se resurte por 4 horas)***

**Coffee break continuo**

*Por la mañana:* Canasta de Pan dulce, Café regular, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

Opción a elegir: Jarra de jugo de naranja o platón de fruta de temporada.

**O si el evento es en la tarde se ofrece opción salada únicamente**

*Por la Tarde:*, crudités (zanahoria, Jícama, pepino) o botana salada, refrescos (355 ml) y agua embotellada (600 ml)

\*\*\*Precios por persona \$ 140 más IVA 16% + 15% servicio\*\*\*

## PAQUETE DESAYUNO

*Incluye Desayuno con servicio tipo buffete*

**Desayuno servido en nuestra área de Desayunador. El servicio es únicamente de 6:00 a 10:00 am de Lunes a Domingo**

Incluye el servicio normal del desayuno del hotel. Se puede separar área reservada en el hotel.

\*\*\*Precios por persona \$ 120 más IVA 16% + 15% servicio\*\*\*

## PAQUETE DESAYUNO EN SALÓN

*Incluye Desayuno con servicio tipo buffete*

### Desayuno servido en el salón. El servicio es programado por medio de Banquetes de Crowne Plaza

#### Americano

Jugo de frutas a su elección naranja, toronja  
Plato de Fruta de Temporada  
Hot Cake ( 3 Piezas Por persona)  
Mermelada, Miel de Maple y mantequilla  
Café, té o leche  
\$ 195 ++

#### Americano completo

Jugo de frutas a su elección naranja, toronja  
Plato con frutas de temporada  
Huevos al gusto con tocino O Jamón o Salchicha  
Papa Hash Brown  
Canasta con panadería de la casa  
Mermelada y mantequilla  
Café, té o leche  
\$ 208 ++

#### Ejecutivo

Jugo de frutas a su elección naranja, toronja Plato  
con frutas frescas de temporada  
Chilaquiles verdes o Rojos con pollo al gratín  
Frijoles refritos con queso fresco  
Mermelada y mantequilla  
Canasto con panadería de la casa  
Café, té o leche  
\$242 ++

#### Norteño

Jugo de frutas a su elección naranja, toronja Plato  
con frutas  
Machacado con huevo a la mexicana  
Frijoles refritos con queso fresco y nopales  
asados  
Mermelada y mantequilla  
Canasto con panadería de la casa  
Tortillas de maíz y harina  
Café, té o leche  
\$281 ++

#### EL Mexicano

Jugo de frutas a su elección naranja, toronja Plato  
con frutas  
Fajitas de Res a la mexicana  
Frijoles refritos con queso fresco  
Mermelada y mantequilla  
Canasto con panadería de la casa  
Tortillas de maíz y harina  
Café, té o leche  
\$281 ++

\*\*\*Precios por persona más IVA 16% + 15% servicio\*\*\*

## **CONTACTOS FRECUENTES**

### **Eventus**

Juan Carlos

Cel: 0448116160857

crowneplaza@eventusmx.com

### **Banquetes Crowne Plaza**

Banquetes Jesus Carrillo: 81961508

Banquetes Elizabeth Galaviz: 81961508

### **Chef Crowne Plaza**

Chef Marco Rodríguez: 0448115831597

### **Ubaldo Hernandez Holiday Inn Express & Suites Monterrey Aeropuerto**

Ubaldo Hernandez: 044 812 431 2391

### **REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO:**

- ✓ Cada ejecutivo se encargará de ingresar en el chart de eventos sus salones cotizados.
- ✓ Cada ejecutivo se encargará de prospectar, dar seguimiento y cerrar los eventos cotizados y avanzar el status en chart de salones.
- ✓ Cada ejecutivo se encargará de realizar la solicitud de alimentos ya sea pan, comida o cualquier requerimiento que el cliente solicite al momento de firmar el contrato. Deberá tomar en cuenta lo siguiente:
  - Tiempo límite para pedir Pan Dulce: 24 horas antes del evento
  - Tiempo límite para pedir Comida: 24 horas antes del evento
  - Tiempo límite para pedir Crudités y fruta: 48 horas antes del evento
- ✓ Al firmar contrato deberá entregar inmediato copia del mismo a Veronica Velez y a Ubaldo Hernandez y deberá avanzar el status del chart de eventos a confirmado. Al mismo tiempo deberá indicar si el cliente ocupará factura y deberá transmitir los datos de facturación (Razón social, Dirección, RFC y correo electrónico).
- ✓ Veronica Velez se encargará de realizar el cargo en Opera, así como supervisar en conjunto con Ubaldo Hernandez que la entrega del servicio sea lo pactado en el contrato. Si hubiera alguna discrepancia ellos informarán al ejecutivo.
- ✓ Cada ejecutivo se deberá encargar de revisar la cuenta en Opera para validar lo que esté firmado en el contrato, así como también encargarse de enviar la factura al cliente.
- ✓ Cada ejecutivo se deberá de encargar de afiliarse a Business Rewards y de validar que se paguen los puntos.