

Holiday Inn & Suites Guadalajara Centro Histórico



Coffee Break fijo

Coffee Break

Continuo

Desayuno Emplatado

Desayuno Buffet

Comidas y Cenas Emplatado

Comidas y Cenas Buffet

Galomoss

Menú de Banquetes 2024



Coffee Break fijo

Coffee Break
Continuo
Desayuno
Emplatado
Desayuno
Buffet
Comidas y
Cenas
Emplatado
Comidas y
Cenas Buffet

Canapés

Salones





12| Reuniones y Eventos

Coffee Break fijo

Se sirven una sola vez por 20 minutos.

Tradicional

Pan danés, pastas finas, refrescos, café o te.
 \$ 208.00 PP

Coffee Break Temático (mínimo 25 personas)

• Saludable: Café descafeinado, tés herbales, agua, finger sándwich con pan integral, jugos naturales, platón de frutas, agua embotellada y te negro.

\$ 277.00 PP

• **Mexicano**: Café, te, refrescos, agua, pastas, mini quesadillas, mini sopes surtidos.

\$ 296.00 PP

Ay! Jalisco: Café, te, refrescos, agua, pan regional, mini tortas ahogadas, tacos dorados.

\$ 296.00 PP

Americano: Café, te, refrescos, agua, variedad de pan, mini hamburguesas, mini hotdogs.

\$310.00 PP

Términos y condiciones

Estos paquetes solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de servicio, están expresados en moneda nacional (MXN) y son por persona (PP).

Precios vigentes a diciembre 31 del 2024. Sujetos a cambios.

Coffee Break fijo

Coffee Break Continuo

Desayuno Emplatado Desayuno Buffet Comidas y Cenas Emplatado Comidas y Cenas Buffet

Canapés

Salones

HQME





Coffee Break Continuo

Tradicional

 Café, te, refrescos, agua, pan danés, se resurte con pastas finas y por la tarde con botana seca y crudités.

Hasta 5 horas \$359.00 PP (Se resurte 2 veces)

Hasta 8 horas \$450.00 PP (Se resurte 3 veces)

Temáticos (Mínimo 25 personas)

Saludable

Café descafeinado, agua, tés herbales. Por la mañana: finger sándwich con pan integral, jugos naturales y platón de frutas y por la tarde: Barritas energéticas y aguas de sabores.

Hasta 5 horas \$420.00 PP (Se resurte 2 veces)

Hasta 8 horas \$500.00 PP (Se resurte 3 veces)

Mexicano

 Café, te, agua, refresco. Por la mañana mini churros, pan de plátano. A media mañana: mini quesadillas y mini sopes surtidos y por la tarde: palomitas y botana seca.

Hasta 5 horas \$425.00 PP (Se resurte 2 veces)

Hasta 8 horas \$500.00 PP (Se resurte 3 veces)

Ay! Jalisco

 Café, te, agua, refresco. Por la mañana mini tortas ahogadas. A media mañana: tacos dorados y por la tarde: pastas y dulces típicos.

Hasta 5 horas \$450.00 PP (Se resurte 2 veces)

Hasta 8 horas \$600.00 PP (Se resurte 3 veces)

Americano

 Café, te, refrescos, agua. Por la mañana mini Hotcakes. A media mañana mini hamburguesas y mini hotdogs y por la tarde pastas finas y mini Brownies.

Hasta 5 horas \$440.00 PP (Se resurte 2 veces)

Hasta 8 horas \$560.00 PP (Se resurte 3 veces)

Términos y condiciones



Coffee Break fijo

Coffee Break Continuo Desayuno Emplatado

Desayuno Buffet Comidas y Cenas Emplatado Comidas y Cenas Buffet

Canapés

Salones





14| Reuniones y Eventos

Desayunos

Servicio emplatado (mínimo 25 personas)

Todos nuestros desayunos emplatados de esta sección incluyen: jugo, fruta, café o te, pan danés, mermelada y mantequilla.

 Desayuno Americano: Huevos fritos o revueltos al gusto: Jamón, Tocino o Salchicha, acompañados con frijoles refritos.

\$ 245.00 PP

• **Desayuno Saludable**: Omelette de claras de huevo, relleno de espinaca, acompañado con frijoles refritos.

\$ 310.00 PP

 Desayuno Norteño: Huevos revueltos a la mexicana con machaca.

\$ 330.00 PP

• **Desayuno Albañil**: Sabana de res o de pollo a la parrilla acompañada de chilaquiles y frijoles refritos.

\$ 340.00 PP

 Desayuno Francés: Omlette Parisino relleno con sus ingredientes favoritos. Seleccione tres ingredientes: Queso, jamón, tomate, cebolla, champiñón, jamón de pavo, espinaca, chile serrano y/o pimientos.

\$ 330.00 PP

Desayuno Mexicano: Chilaquiles verdes o rojos con pollo.
 \$ 330.00 PP

Términos y condiciones

Estos paquetes solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de servicio, están expresados en moneda nacional (MXN) y son por persona (PP).

Precios vigentes a diciembre 31 del 2024. Sujetos a cambios.

Coffee Break fijo

Coffee Break Continuo Desayuno Emplatado

Desayuno Buffet

Comidas y Cenas Emplatado Comidas y Cenas Buffet

Canapés

Salones

HOME





15 | Reuniones y Eventos

Desayunos Buffet

Buffet tradicional (mínimo 40 personas) **\$ 380.00 PP**

• 2 diferentes jugos a seleccionar:

Naranja, toronja, verde, zanahoria, papaya.

• Barra de frutas de la estación:

Papaya, piña, sandia, melón.

• Barra de complementos: (Elegir 4 opciones)

Yogur natural, Yogur de fresa, Yogur de durazno, Ygr light, queso cottage, cajas de cereales, granola, mermelada, leche regular, leche light.

• 3 Guarniciones a seleccionar:

Frijoles adobados, frijoles con chorizo, frijoles refritos, frijoles charros, papa Hash Brown, papa con chorizo, champiñón al ajillo, rajas con crema, nopales encebollados.

• 4 platos fuertes a seleccionar:

Chilaquiles rojos, verdes o mole con pollo; huevos revueltos con jamón, tocino o salchicha; huevos a la mexicana; huevos al albañil; puntas de res a la mexicana o al chipotle; chicharrón de cerdo en salsa verde o roja; alambre de res, pollo o mixto; tortas ahogadas pozole o birria.

Café americano, regular o descafeinado y variedad de tés.

LOS ALIMENTOS SE EXHIBEN POR UN TIEMPO NO MAYOR A 2 HORAS POR CUESTIONES DE SEGURIDAD ALIMENTICIA Y PRESENTACIÓN DE LOS MISMOS.

Términos y condiciones

Estos paquetes solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de servicio, están expresados en moneda nacional (MXN) y son por persona (PP).

Precios vigentes a diciembre 31 del 2024. Sujetos a cambios.

Coffee Break fijo

Coffee Break Continuo Desayuno Emplatado Desayuno Buffet Comidas y Cenas **Emplatado** Comidas y

Cenas Buffet Canapés

Salones





16 | Reuniones y **Eventos**

Comidas y Cenas

Menús Ejecutivos, Servicio **Emplatado**

(Mínimo 25 personas)

· 2 Tiempos: \$300.00

Menú No. 1

- 1) Ensalada Cesar.
- 2) Medallón de pollocon salsa de estragón
- 3) Pastel de cajeta.

Menú No. 2

- 1) Ensalada Capresse.
- 2) Lomo relleno de Espinaca y requesón en salsa de flor de calabaza.
- 3) Pastel Domino

Menú No. 3

- 1) Sopa Tarasca.
- 2) Arrachera al Vino Tinto.
- 3) Pastel de Moka.

Menú No. 5

1) Sopa Campesina.

· 3 Tiempos: \$390.00

- 2) Pollo Silvestre.
- 3) Pastel de 3 leches.

Menú No. 6

- 1) Crema de espinaca.
- 2) Arrachera con champiñones.
- 3) Pie de queso con fresas.

Menú No. 7

- 1) Crema poblana.
- 2) Medallón de pollo con reducción de vino tinto u tamarindo.
- 3) Pastel de rompope.

Menú No. 4

- 1) Caldo Tlalpeño
- 2) Lomo con salsa cremosa
- de chipotle.
- Menú No. 8
- 1) Ensalada verde.
- 2) Pescado al pastor.
- 3) Mousse de mango.

3) Pastel de Zanahoria. Todos los paquetes de esta sección, incluyen agua de sabor.

Términos y condiciones

Estos paquetes solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de servicio, están expresados en moneda nacional (MXN) y son por persona (PP). Precios vigentes a diciembre 31 del 2024. Sujetos a cambios.

Coffee Break fijo

Coffee Break
Continuo
Desayuno
Emplatado
Desayuno
Buffet
Comidas y
Cenas
Emplatado
Comidas y
Cenas Buffet

Canapés

Salones

Comidas y Cenas Buffet

Servicio Buffet temático (mínimo 40 personas)

Buffet Mexicano \$ 452.00 PP Barra de ensaladas (2 a elegir)

- 1. Ensalada de nopales
- 2. Ensalada verde
- Guacamole
- 4. Ensalada de la milpa

Barra caliente (2 a elegir)

- 1. Sopa de tortilla.
- 2. Caldo Tlalpeño.
- 3. Cremas (Champiñón, poblana, elote, calabaza, zanahoria)

Guarniciones (2 a elegir)

- 1. Calabacitas a la mexicana
- 2. Papa al ajillo
- 3. Arroz a la mexicana o campesino
- 4. Frijoles adobados
- 5. Frijoles charros

Plato fuerte (3 a elegir)

- 1. Pollo en mole
- 2. Filete de res
- 3. Azteca Tortas
- 4. ahogadas Carne
- 5. en su jugo Pozole

Postres (2 a elegir)

- 1. Plátanos con crema
- 2. Chongos zamoranos
- 3. Carlota
- 4. Arroz con leche

Buffet Taquiza \$ 452.00 PP

Barra de salsas y complementos

(5 a elegir)

- Salsa verde
- 2. Salsa en molcajete
- 3. Salsa de cacahuate
- 4. Chiles toreados
- 5. Nopales a la mexicana
- 6. Cebollitas guisadas
- 7. Frijoles de la olla
- 8. Salsa pico de gallo

Barra de guisos (5 a elegir)

- 1. Pollo en mole
- 2. Lengua en salsa verde
- Pastor
- 4. Calabacitas a la mexicana
- 5. Rajas con crema
- 6. Cochinita pibil
- 7. Punta de res a la mexicana
- 8. Chicharrón en salsa verde o roja
- 9. Barbacoa
- 10. Quesadillas

Postres (2 a elegir)

- 1. Jericayas
- 2. Pan de elote
- 3. Plátano macho frito con lechera.
- 4. Buñuelos

Buffet Italiano \$ 452.00 PP

Barra de ensaladas (2 a elegir)

- Ensalada Capresse
- 2. Carpaccio de atún
- 3. Carpaccio de res
- 4. Ensalada de atún

Barra caliente (1 a elegir)

- 1. Sopa Minestrone.
- 2. Crema de calabaza de castilla y salvia.

Guarniciones (2 a elegir)

- Fetuccini Alfredo
- 2. Vegetales grillados
- Risotto milanés
- 4. Lasagna parmigiana
- 5. Espagueti a la Bolognesa

Plato fuerte (3 a elegir)

- Medallones de res al pimiento verde
- 2. Pollo Cacciotara
- 3. Pescado alcaparrado
- 4. Lomo de cerdo a las finas hierbas

Postres (2 a elegir)

- 1. Panna Cotta
- 2. Plátanos con crema
- 3. Mousse de chocolate
- 4. Pie de queso con fresa

Todos los paquetes de esta sección, incluyen agua de sabor.

Términos y condiciones

Estos paquetes solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de servicio, están expresados en moneda nacional (MXN) y son por persona (PP). Precios vigentes a diciembre 31 del 2024. Sujetos a cambios.

Coffee Break fijo

Coffee Break Continuo Desayuno Emplatado Desayuno Buffet Comidas y Cenas Emplatado

Comidas y Cenas Buffet

Canapés

Salones





18 | Reuniones v **Eventos**

Canapés

Fríos (3 opciones)

- 1) Brocheta Caprese
- 2) Jamón, melón (Brocheta de melón valenciano y jamón serrano)
- 3) Brusqueta de jitomate y albahaca
- 4) Volovan de jamón y queso
- 5) Tapa de pan con jitomate, ajo, y jamón serrano
- 6) Volovan de pera
- 7) Tapa con Tampico (ensalada surimi)
- 8) Canapé de queso de cabra y mermelada de frambuesa u cebolla caramelizada
- 9) Mozzarella marinada en pan de tomate
- 10) Tomate rojo con camarón a la mexicana.

Calientes (3 opciones)

- 1) Tempura de verduras
- 2) Brochetas mar y tierra
- 3) Brochetas de vegetales asados
- 4) Miniflautas de requesón
- 5) Croquetas de jamón serrano
- 6) Villarou de jamón (triángulos de jamón con bechamel empanizados)
- 7) Camarones Tempura
- 8) Empandas de carne
- 9) Empanadas de jamón y queso
- 10) Pizzitas (salami, peperoni, hawaiana o margarita)

\$422.00 PP

\$45.00 PP

\$48.00 PP

\$47.00 PP

A elegir 9 piezas por persona

Frío

Caliente

Dulce

(mínimo 25 personas)

Dulces (3 Opciones

1) Creme Brulee

2) Tarta de frutas

3) Tartaleta de zarzamoras y chocolate blanco

4) Volovan con dulce de leche y fresas

5) Brownies

- 6) Tarta de manzana derminos y condiciones SEMBLISAQUETES solo aplican en salones. Precios Incluyen 16% de IVA y 15% de
- 7) Tservej od estál a estál a
- 8) Tarta de l'imon

Coffee Break fijo

Coffee Break
Continuo
Desayuno
Emplatado
Desayuno
Buffet
Comidas y
Cenas
Emplatado
Comidas y
Cenas Buffet

Canapés

Salones



Capacidad (personas)	Banquete	Auditorio	Escuela	Cóctel	Herradura
Renacimiento	130	150	60	60	70
Renacimiento I	60	70	40	30	45
Renacimiento II	60	70	40	40	45

Medidas (mt²)	Ancho	Fondo	Altura	Total (mt²)
Renacimiento	10	16	3.50	160
Renacimiento I	10	8	3.50	80
Renacimiento II	10	8	3.50	80

Precio sin alimentos	De 1 a 3 horas	De 4 a 7 horas	Hora Adicional	Notas	
Renacimiento	3,000.00	6,000.00	949.00	Precios más 16%	
Renacimiento I	2,000.00	4,000.00	549.00	de IVA y 15% de Servicio	
Renacimiento II	2,000.00	4,000.00	549.00	Servicio	

Términos y condiciones