

Holiday Inn[®]
& Suites
— BY IHG —
MERIDA LA ISLA



Coffee Breaks

Coffee breaks pensados para complementar tu evento con opciones frescas y balanceadas, servicio puntual y presentaciones atractivas, ideales para mantener la energía y crear momentos de conexión entre tus asistentes.

Holiday Inn[®]
& Suites
— BY IHG —
MERIDA LA ISLA



#COFFEE BREAK						
Breaks	Horarios	Descripción	Break	Continuo		
				1 - 2	2 - 4	4 - 6
Clásico	Mañana	Café regular, café descafeinado, variedad de té, agua natural. Pan dulce o galletas (1 opción a elegir)	\$250	\$350	\$400	\$500
	Tarde	Café regular, café descafeinado, variedad de té y agua natural. Botana seca (palomitas y cacahuates) o crudités (pepino, zanahoria, y jicama)				
Ejecutivo	Mañana	Café regular, café descafeinado, variedad de té, jugo de naranja, agua natural. Pan dulce o galletas)(1 opción a elegir). Fruta de la estación (2 frutas de temporada a elección del chef) con yogurt natural, granola y miel (vasitos o brochetas)	\$350	\$400	\$500	\$600
	Tarde	Café regular, café descafeinado, variedad de té, agua de sabor (a elección del chef), agua natural. Botana seca (palomitas y cacahuates) o crudités (pepino, zanahoria y jicama). Mini sandwiches de jamón y queso o mini wrap de vegetales (una opción a elegir)				
Signature	Mañana	Café regular, café descafeinado, variedad de té, 2 jugos de fruta. Agua embotellada, y refrescos enlatados. Bolitas de queso. Fruta de la estación (2 frutas de temporada a elección del chef) con yogurt natural, granola y miel (vasitos o brochetas). 2 complementos incluidos (internacionales o regionales)	\$400	\$500	\$600	\$700
	Tarde	Café regular, café descafeinado, variedad de té. Agua embotellada, y refrescos enlatados. Botana seca (palomitas, y cacahuates) o crudités (pepino, zanahoria, y jicama). Mini sandwiches de jamón y queso o mini wrap de vegetales. 2 complementos incluidos (internacionales o regionales)				

Estos precios son por persona, cotizados en pesos mexicanos. Los precios ya incluyen el 16% de IVA, y el 15% de Servicio.



# COMPLEMENTOS INTERNACIONALES		
Complemento	Piezas por persona	Precio
Mini Hotcakes	3 piezas*	\$60.00
Avena con frutas de la temporada	1 vaso*	\$55.00
Muesli	1 vaso*	\$55.00
Mini croissant jamón y queso	2 piezas*	\$70.00
Mini chapata de vegetales	2 piezas*	\$70.00
Molletes	2 piezas*	\$70.00
Mini Hot Dog	2 piezas*	\$70.00
Mini Sandwich jamón y queso	3 piezas*	\$70.00



# COMPLEMENTOS REGIONALES		
Complemento	Piezas por persona	Precio
Salbutes de cochinita pibil	2 piezas*	\$50.00
Panuchos de pollo	2 piezas*	\$50.00
Empanaditas de Chaya	2 piezas*	\$60.00
Tortitas de Cochiita pibil	1 pieza*	\$50.00
Tortitas de Poc Chuc	1 pieza*	\$50.00
Mini tacos dorados de pollo	3 piezas*	\$60.00
Bolitas de queso	2 piezas*	\$50.00

Estos precios son por persona, cotizados en pesos mexicanos. Los precios ya incluyen el 16% de IVA, y el 15% de Servicio. *Las piezas son por persona

Desayuno servido a la mesa

Desayunos a la mesa pensados para complementar reuniones y eventos empresariales, con servicio eficiente, presentaciones atractivas y opciones balanceadas que permiten a los asistentes disfrutar de un momento agradable antes de comenzar la jornada.

*Holiday Inn
& Suites*
— BY IHG —
MERIDA LA ISLA





Desayuno Emplatado Clásico	
Café americano, café descafeinado, variedad de té. Jugo (1 opción a elegir: naranja, toronja o verde), y pan salado y dulce a la mesa	
1er Tiempo	Selección de 3 frutas de temporada, acompañado de yogurt (natural, fresa y durazno) con granola y miel.
	Ensalada de 3 frutas tropicales a elección del chef, con un toque de menta fresca
2do tiempo	Huevos u Omelette al gusto (ingredientes a elegir: jamón, tocino, salchicha, chorizo, pimientos, jitomate, cebolla, chile serrano, chaya, espinaca, champiñón) y 2 complementos a elegir: frijoles refritos, papa hashbrown, papa gajo natural con mantequilla, papa cambray cajún, verduras a la mantequilla (calabaza, papa y zanahoria), platano frito, o ensalada fresca)
\$400	



Desayuno Emplatado Ejecutivo	
Café americano, café descafeinado, variedad de té. Jugo (1 opción a elegir: naranja, toronja o verde), y pan salado y dulce a la mesa	
1er Tiempo	Fruta con queso cottage, granola y miel (selección de 4 frutas de temporada a elección del chef)
	Fruta con yogurt griego, miel y granola (selección de 4 frutas de temporada a elección del chef)
	Tradicional French Toast, Hot Cakes o Waffles acompañados de fruta de temporada
2do tiempo	Chilaquiles verdes o rojos con pollo, crema y queso fresco **
	Omelette de claras con verduras de su elección **
	Enchiladas verdes o rojas con pollo **
	Opción regional: Huevos Motuleños **
	Opción reginal: Orden de Tacos de cochinita Pibil **
\$500	



Desayuno Emplatado Signature	
Café americano, café descafeinado, variedad de té. Jugo (1 opción a elegir: naranja, toronja o verde), y pan salado y bolitas de queso a la mesa	
1er Tiempo	Yogurt griego acompañado de manzanas asadas con miel y nueces tostadas
	Carpaccio de frutas con miel de agave y almendras
	Muesli estilo suizo, preparado con avena hidratada, manzana verde rallada, yogurt natural, miel de abeja y frutos secos
2do tiempo	Huevos Benedictinos con jamón y salsa holandesa, acompañado de papa hash brown
	Croissant relleno de huevo revuelto, jamón serrado y queso. Acompañado de ensalada fresca
	Toast de aguacate, con pan artesanal tostado, y huevo pochado
\$600	

Estos precios son por persona, cotizados en pesos mexicanos. Los precios ya incluyen el 16% de IVA, y el 15% de Servicio. ** Todos nuestros platos fuertes incluyen 2 complementos a su elección.

Desayuno buffet

Ofrece a tus asistentes un desayuno buffet completo y variado, con estaciones cuidadosamente preparadas y opciones para diferentes preferencias, garantizando un inicio de jornada lleno de energía y sabor

Holiday Inn
& Suites
— BY IHG —
MERIDA LA ISLA





Buffet	Estación de bebidas	Complementos	Estación de frutas	Plato fuerte	Guarniciones	Precio
Buffet Clásico	Café regular café descafeinado Variedad de té 1 jugo a elección: naranja, toronja o verde Leche entera	Pan dulce Pan salado Mantequilla Mermeladas de casa Miel maple Miel de abeja	2 frutas mixtas de temporada 1 opción de yogurt (natural, fresa o durazno), granola, amaranto y pasas	Huevos u Omelette al gusto (ingredientes a elegir: jamón, tocino, salchicha, chorizo, pimientos, jitomate, cebolla, chile serrano, chaya, espinaca, champiñón) + Chilaquiles verdes o rojos con pollo (1 opción a elegir)	2 complementos a elegir: frijoles refritos, papa hashbrown, papa gajo natural con mantequilla, papa cambray cajún, verduras a la mantequilla (calabaza, papa y zanahoria), platano frito, o ensaladala fresca)	\$450
Buffet Ejecutivo	Café regular café descafeinado Variedad de té 2 jugos a elección: naranja, toronja o verde Leche entera & deslactosada	Pan dulce Pan salado Mantequilla Mermeladas de casa Miel maple Miel de abeja	3 frutas mixtas de temporada 2 opciones de yogurt (natural, fresa o durazno) Granola, amaranto, pasitas, chia, almendras y arandanos	Huevos u Omelette al gusto (ingredientes a elegir: jamón, tocino, salchicha, chorizo, pimientos, jitomate, cebolla, chile serrano, chaya, espinaca, champiñón) + Chilaquiles verdes o rojos con pollo (1 opción a elegir) + Opciones dulces (1 a elegir: hot cakes, french toast o waffles) con complementos	3 complementos a elegir: frijoles refritos, papa hashbrown, papa gajo natural con mantequilla, papa cambray cajún, verduras a la mantequilla (calabaza, papa y zanahoria), platano frito, o ensaladala fresca)	\$550
Buffet Signature	Café regular café descafeinado Variedad de té 3 jugos a elección: naranja, toronja o verde Leche entera, deslactosada y vegetal	Bolitas de queso y pan dulce Pan salado Mantequilla Mermeladas de casa Miel maple Mel de abeja Nutella Lechera	4 frutas mixtas de temporada 3 opciones de yogurt (natural, fresa o durazno) Queso cottage Granola, amaranto, pasitas, chia, almendras y arandanos	Omelette ligero con espinaca fresca y champiñones salteados Enchiladas suaves en salsa verde o roja con crema y queso fresco Croissant calientes con huevo revuelto y queso fundido Panuchos de cochinita pibil	4 complementos a elegri: papas cambray horneadas con romero fresco y aceite de oliva, champiñones frescos salteados con mantequilla y hierbas aromáticas, espárragos frescos ligeramente salteados, plátano macho dorado, frijoles refritos, papa hashbrown, papa gajo natural con mantequilla, papa cambray cajún, verduras a la mantequilla (calabaza, papa y zanahoria), platano frito, o ensaladala fresca)	\$650

Estos precios son por persona, cotizados en pesos mexicanos. Los precios ya incluyen el 16% de IVA, y el 15% de Servicio. Todos los servicios son por 2 horas continuas, y se requiere un mínimo de 25 participantes para llevarse a cabo.



Holiday Inn & Suites Mérida La Isla

Calle 24 S/N, Temozon Norte, 97305 Mérida, Yucatán.

Tel. +52 999 461 3500

reservaciones.midnt@aimbridgelatam.com

repcion.midnt@aimbridge.com

