

# KIT DE BANQUETES



*Holiday Inn*

**LA PIEDAD**

# SALONES

## Precios:

SALONES	2 HORAS	5 HORAS	8 HORAS
MICHOACÁN	\$1,895.°°	\$4,740.°°	\$7,580.°°
MICHOACÁN I	\$1,475.°°	\$3,700.°°	\$5,915. °°
MICHOACÁN II	\$1,475. °°	\$3,700.°°	\$5,915. °°
BAJÍO	\$1,475.°°	\$3,700.°°	\$5,915. °°
PUENTE	\$1,475.°°	\$3,700.°°	\$5,915. °°
KIOSCO		\$7,500.°° Solo Para Banquetes	

## Capacidades:

	AUDITORIO	ESCUELA	BANQUETE	COCTEL	TIPO U	RUSO	MEDIDAS	ALTURA
MICHOCAN	180	80	100	150	55	60	16 X 7 m	3.70 m
MICHOCAN I	90	40	50	75	30	30	8 X 3.50 m	3.70 m
MICHOCAN II	90	40	50	75	30	30	8 X 3.50 m	3.70 m
BAJIO	50	30	30	60	25	30	10 X 5 m	2.90 m
PUENTE	50	30	30	60	25	30	10 X 5 m	2.90 m
KIOSKO			150	200		35		

## Políticas de renta:

- ✿ Renta 100% sin consumos.
- ✿ En caso de que el monto del consumo sobrepase lo estipulado, no se cobra renta.
- ✿ Cuando el consumo sea menor a la renta estipulada, se deberá cobrar la diferencia.
- ✿ Para efecto de consumo se considerará cargos de Restaurante y Lobby Bar.

## EQUIPO AUDIOVISUAL

✿ EQUIPO DE SONIDO Y MICRÓFONO (Incluye micrófono inalámbrico)	\$ 800.00
✿ MICRÓFONO ADIC. INALÁMBRICO	\$ 250.00
✿ CAÑÓN DE PROYECCIÓN	\$ 950.00
✿ APUNTADOR	\$ 200.00

### En cortesía:

- ✿ Claves de internet
- ✿ Pódium
- ✿ Rotafolio con hojas (5 Hojas)
- ✿ Pantalla ( 3.00x2.58 Mts)
- ✿ Mobiliario
- ✿ Mantelería
- ✿ Estacionamiento

✿ **Precios con 16% IVA incluido**

- ✿ Cuando el equipo sea rentado, se cobrara 15% más de lo que nos facturen.

# COFFEE BREAKS

- ✿ **Coffee Break 1 Tiempo \$95.00**  
(Café, pastas, agua y refrescos)
- ✿ **Coffee Break Continuo \$145.00**  
(Café, pastas, agua y refrescos hasta por 5 horas)
- ✿ **Coffee Break Inn 1 Tiempo \$125.00**  
(Café, pastas, agua y refrescos más un refrigerio a elegir)
- ✿ **Coffee Break Inn Continuo \$175.00**  
(Café, pastas, agua y refrescos más Dos refrigerios a elegir)

***Nota: Las pastas se pueden sustituir por variedad de pan dulce.***

## Refrigerios a elegir

### 1. Vegetariano:

Jícama, zanahoria y pepinos o melón, piña y sandia, con limón, sal, chile y chamoy.

### 2. Botanero:

Cacahuates, papas fritas y palomitas.

### 3. Saludable:

Coctel de frutas o gazpacho incluye sal, limón, chile, chamoy, cebolla y queso.

### 4. Continental:

Jugo de temporada, fruta de mano o yogurt con fruta.

### 5. Mexicano:

Variedad de mini tacos dorados y sopecitos o burritos y huaraches.

### 6. Carnes frías y queso:

Jamón, salchichas y queso de puerco.

### 7. Lunch:

Finger sándwich y tortitas de jamón con queso o croissant.

### 8. Regional:

Molletes sencillos o quesadillas fritas y pambazos.

**Precios incluyen 16% de I.V.A y el 10% de servicio**

# Desayunos:

## Todos los desayunos incluyen:

- ✿ Jugo de naranja
- ✿ Fruta de la temporada
- ✿ Plato fuerte a elegir
- ✿ Mermelada y mantequilla
- ✿ Pan de sal y pan dulce
- ✿ Café, té o leche

## Platos fuertes a elegir:

- 1. Chilaquiles sencillos.** **\$159.00**  
*Rojos o verdes acompañados de frijoles*
- 2. Torta ahogada (1 pieza) o tacos ahogados (4 piezas).** **\$169.00**  
*De Carnitas con papa, frijoles, col y cebolla*
- 3. Chilaquiles tradicionales** **\$175.00**  
*Rojos o verdes con pollo o con huevo acompañados de frijoles.*
- 4. Chile relleno de queso panela.** **\$175.00**  
*Acompañado de arroz, frijoles*
- 5. Costillitas de cerdo en chile rojo.** **\$179.00**  
*Acompañadas con frijoles refritos y chilaquiles*
- 6. Omelete.** **\$185.00**  
*Relleno de queso y espica bañado con flor de calabaza o relleno de queso y rajas poblanas bañado en salsa de elote acompañado de frijoles y chilaquiles verdes*
- 7. Birria de res.** **\$189.00**  
*Acompañado de arroz, frijoles y tortilla recién hecha*
- 8. Desayuno regional (Aporreadillo).** **\$210.00**  
*Huevos con cecina en salsa de molcajete y frijoles refritos.*

**Precios incluyen 16% de I.V.A. y 10% de servicio**  
**Mínimo 15 personas**

---

Km. 2.5 Carretera La Piedad – Guadalajara, C.P. 59300, La Piedad, Michoacán, México

☎ +52 (352) 526 3017 ☎ LADA sin costo: 01(800) 00 99 900  
dirventas@hilapiedad.com www.holidayinn.com/lapiedadmex

## Comidas y Cenas (Res)

### Opción 1 \$ 239.00

Medallones de res en salsa de Estragón

### Opción 2 \$ 239.00

Medallones de res en salsa de tres quesos

### Opción 3 \$245.00

Filete de res en salsa Cazadora

### Opción 4 \$245.00

Medallones de res en salsa de arándanos

### Opción 5 \$249.00

Medallones de res en salsa de champiñones

### Opción 6 \$255.00

Filete de res al vino tinto

## Comidas y Cenas (Cerdo)

### Opción 1 \$ 195.00

Pierna de Cerdo adobada

### Opción 2 \$ 205.00

Pierna de cerdo en salsa de tamarindo

### Opción 3 \$205.00

Escalopa de pierna de cerdo en salsa de manzana

### Opción 4 \$210.00

Lomo a la ciruela

### Opción 5 \$215.00

Lomo de cerdo en salsa de zetas

### Opción 6 \$215.00

Lomo de cerdo en salsa de mostaza

## Comidas y Cenas (Pollo)

### Opción 1 \$ 210.00

Suprema en salsa de frutos

### Opción 2 \$ 210.00

Suprema en crema de pimientos

### Opción 3 \$220.00

Suprema en salsa de Chipotle

### Opción 4 \$220.00

Suprema rellena de elote

### Opción 5 \$230.00

Suprema en salsa de queso

### Opción 6 \$ 240.00

Suprema rellena de queso crema

### Todos los platillos son tres tiempos

- Sopa o crema o ensalada
- Plato fuerte con dos guarniciones a elegir
- Postre una opción a elegir

**Precios incluyen 16% de I.V.A. y 10% de servicio**

## Ensaladas

- De betabel y Zanahoria
- Verde
- Nicoise
- De la Casa
- De chile poblano relleno de atún

## Sopas

- De lima
- De Cebolla
- Caldo Xochitl
- Miniestrone
- Sonorense

## Cremas

- De elote
- De champiñones
- De tres quesos
- De espárragos
- De Poro y papa
- De chile poblano

## Guarniciones a elegir

- Papa al horno
- Papa mil hojas
- Papa al gratín
- Puré de papa
- Puré de tomate
- Codito a la crema
- Espaguete a la mantequilla
- Arroz blanco, rojo, verde
- Verduras al vapor
- Atado de verduras
- Verduras a la mantequilla

## Postres

- Flan napolitano
- Helado de Fresa, chocolate, vainilla
- Estrudel de manzana
- Pay de manzana
- Pay de queso
- Tarta de frutos
- Pastel de tres leches.
- Pastel de Moka
- Pastel de chocolate
- Pastel de zanahoria
- Pastel de elote

## Opcional entradas en Comidas y Cenas

**Deep de queso, Papa cambray, Requesón o Fruta de temporada.**

\$ 30.00 Por persona

**Papas, cacahuates o churros surtidos**

\$ 20.00 Por persona

# Buffet y parrilladas

## **Especial Piedadense \$249.00**

- Chicharrón duro
- Tacos dorados surtidos (picadillo y sesos).
- Arroz
- Carnitas Piedadenses
- Nopales a la mexicana
- Guacamole
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Verdura en vinagre
- Variedad de salsas
- Agua de sabor
- Flan napolitano
- Café de olla

## **Especial Michoacano \$269.00**

- Birria de res
- Aporreadillo
- Uchepos y Corundas Michoacanas
- Guisado de carne de puerco con rajas
- Enchiladas Placeras
- Chimichangas
- Sopa tarasca
- Arroz
- Variedad de salsas
- Tortillas
- Agua de sabor
- Pay de chongos
- Café de olla

## **Feria del comal \$219.00**

- Sopecitos de tinga de pollo
- Pozole Rojo
- Flautas de papa
- Huarache de picadillo
- Enchiladas placeras
- Tostadas de cueritos.
- Quesadillas Fritas
- Quesadillas de flor y champiñón
- Gorditas de chicharrón prensado
- Salsa chile de árbol
- Arroz con leche
- Agua de sabor



### **Taquiza Tradicional \$195.00**

- Tacos de bistec
- Tacos de chorizo
- Tacos al tripa
- Tacos de suadero
- Nopales a la Mexicana
- Frijoles de la olla
- Cebollas asadas
- Salsas varias
- Pay de queso
- Agua de sabor

### **Italiano \$209.00**

- Sopa de camarón y tomate
- Ensalada de corazones
- Focaccia de parmesano
- Barra de pasta Spaguetti, Fettuccinni
- Canelones de molida
- Ñoquis
- Lasagña primavera
- Filete de pescado florentino
- Pollo envuelto en tocineta
- Pizza hawaiana, peperoni
- Tiramisú

### **Parrillada \$210.00**

- Asado de res
- Chorizo
- Pollo a la parrilla
- Arrachera de cerdo.
- Quesadillas
- Brocheta hawaiana
- Papa rellena de queso
- Guacamole
- Café de olla
- Frijoles de la olla
- Barra de guarniciones
- Salsas varias
- Cebollas cambray
- Chiles toreados
- Tortillas
- Agua de sabor
- Flan de la casa

**Precios de Buffet y parrillada incluyen 16% de I.V.A. y 10% de servicio  
Mínimo 30 personas**

# DESCORCHE

Las bebidas alcohólicas son proporcionado por el cliente

**OPCIÓN #1** **\$75.°°** por persona  
(Refrescos, hielo y cristalería a discreción hasta por 3 horas)

**OPCIÓN #2** **\$99.°°** por persona  
(Refrescos, hielo y cristalería a discreción hasta por 5 horas)

**OPCIÓN #3** **\$135.°°** por persona  
(Refrescos, cerveza nacional, hielo y cristalería a discreción por 2 horas)

**Precios incluyen 16% de I.V.A. y el 10% de servicio**  
**Mínimo 10 personas**

**Nota: A todos los banquetes externos, se aplicara un 15% adicional por concepto de traslado**

## IMPORTANTE:

Para acceso a la alberca se deberán agregar \$75.°° por persona, incluye una habitación para cambiarse por cada 15 menores.

El servicio de alberca queda a responsabilidad y riesgo de los adultos, los cuales deberán firmar una carta responsiva expedida por el Hotel.

**Precios incluyen 16% de I.V.A. y el 10% de servicio**  
**Mínimo 10 niños**

# Canapés y Bocadillos

## Canapés Mexicanos \$175.00

- ✿ Mini quesadillas de flor y champiñón
- ✿ Mini huarache de picadillo
- ✿ Mini taco de pollo
- ✿ Mini burrito de jamón con queso
- ✿ Gordita de frijol
- ✿ Torta ahogada
- ✿ Mini flauta de res
- ✿ Mini sincronizada
- ✿ Mini Pambacito
- ✿ Mini sopecito de tinga de pollo
- ✿ Albondiguitas de res al chipotle
- ✿ Dedos de queso empanizado
- ✿ Brochetas de queso y jitomate
- ✿ Bolitas de queso al cilantro

# Canapés y Bocadillos

## Canapés Tradicionales \$ 195.00

- ✿ Témpera de vegetales
- ✿ Camarones al orly
- ✿ Vol au vent de ensalada de pollo
- ✿ Jamón serrano con jamón
- ✿ Dedos de queso empanizado
- ✿ Tartas de mousse de jamón
- ✿ Tapa de mousse de atún
- ✿ Rollo de jamón y queso
- ✿ Brochetitas de carnes frías
- ✿ Salchicha en banderilla
- ✿ Queso filadelfia con ajonjolí y perejil
- ✿ Empanadas de elote y rajas
- ✿ Tapa de salmón ahumado
- ✿ Brocheta de mar y tierra (pescado y res)

# Canapés y Bocadillos

## Canapés de Lujo **\$205.00**

- ✳ Queso crema con nuez
- ✳ Camarón empanizado al coco
- ✳ Brocheta de salmón ahumado
- ✳ Vol au vent de mousse de atún
- ✳ Empanadas argentinas
- ✳ Banderillas caprice
- ✳ Queso crema con ajonjolí
- ✳ Jamón serrano con melón
- ✳ Mil hojas de surimi
- ✳ Tartas de mousse de jamón
- ✳ Mini baguette de pechuga de pavo
- ✳ Mini rollo de jamón con queso
- ✳ Empanadas de atún
- ✳ Vol au vent en salsa de camarón

### **IMPORTANTE:**

- ✳ Se servirán 8 canapés por persona en las 3 opciones

**Precios incluyen 16% de I.V.A. y el 10% de servicio**

**Mínimo 10 personas**