



H *Holiday Inn*

UN HOTEL IHG®

TUXPAN CONVENTION CENTER

Paquetes bodas 2023



Básico



Incluye:

- ☞ Salón durante 5 horas.
- ☞ Menú a elegir en 3 tiempos. (entrada, plato fuerte y postre)
- ☞ Barra libre de refrescos y descorche.
- ☞ Meseros y capitán de meseros.
- ☞ Mobiliario, mantelería exclusiva, pista de baile y estrado para músicos
- ☞ Loza, plaque y cristalería.
- ☞ **Habitación para los novios en la noche del evento en cortesía** (eventos de mínimo 100 adultos)

Medio *Mínimo 100 adultos*

Incluye:

- ☞ Salón durante 5 horas.
- ☞ Menú a elegir en 2 tiempos. (entrada y plato fuerte)
- ☞ Barra libre de refrescos y descorche.
- ☞ Meseros y capitán de meseros.
- ☞ Mobiliario, mantelería exclusiva, pista de baile y estrado para músicos
- ☞ Loza, plaque y cristalería.
- ☞ Coctel de bienvenida por 1 hora. (sin alcohol)
- ☞ Decoración de techo con luz y dona floral ●
- ☞ Mesa principal decorada con mobiliario especial.
- ☞ Centro de mesa natural o artificial.
- ☞ Photobooth de bienvenida personalizado.
- ☞ **Habitación para los novios en la noche del evento en cortesía**



Completo

Mínimo 100 adultos.



Incluye:

- Salón durante 5 horas.
- Menú a elegir en 2 tiempos. (entrada y plato fuerte)
- Barra libre de refrescos y descorche.
- Meseros y capitán de meseros.
- Mobiliario, mantelería exclusiva, pista de baile y estrado para músicos.
- Loza, plaque y cristalería.
- Coctel de bienvenida por 1 hora. (sin alcohol)
- Decoración de techo con luz y dona floral.
- Mesa principal decorada con mobiliario especial.
- Centro de mesa natural o artificial.
- Photobooth de bienvenida personalizado.
- Sillas tiffany
- 3 letras iluminadas
- Trasnochador para el 50% del total de adultos
- **Habitación para los novios en la noche del evento en cortesía**

Menú de Niños

- Plato fuerte. con guarnición de papas a la francesa, ensalada mixta o pasta corta.
- Postre.
- Servicio de refrescos

Trasnochador

- Menú trasnochador a elegir.
- 2 hrs. de salón con meseros.
- Servicio de refrescos y descorche.
- Café refil



Entradas

ENSALADAS...

- ~ Ensalada cesar con crotones y parmesano.
- ~ Ensalada de espinaca y pera con queso de cabra y vinagreta de frambuesa.
- ~ Ensalada de lechugas mixtas, nueces, manzana, uvas, queso azul y vinagreta de mora.
- ~ Ensalada capresse.
- ~ Ensalada frutos de la pasión con vinagreta de mostaza dulce.

CREMAS...

- ~ Crema de champiñones.
- ~ Crema de elote con rajas.
- ~ Crema de poro y papa.
- ~ Crema de tres quesos con uvas.
- ~ Crema de chile poblano con elote rostizado.
- ~ Crema de brócoli.
- ~ Crema de esparrago.
- ~ Crema de almendras.
- ~ Crema de cilantro y almendras.
- ~ Crema de nuez con esfera de queso crema.

SOPAS...

- ~ Sopa de hongos, flor de calabaza y queso panela.
- ~ Sopa de cebolla al vino tinto,
- ~ Sopa de poro y papa con un toque de tocino





Plato fuerte

AVE...

- ~ Suprema rellena de queso panela y espinacas con salsa de finas hierbas
- ~ Suprema rellena de boloñesa con salsa de queso.
- ~ Suprema a la campesina con salsa de flor de calabaza.
- ~ Pechuga cordon blue con salsa de tamarindo y habanero.
- ~ Suprema rellena de frutos del mar en salsa de gambas.
- ~ Suprema rellena de manzanas caramelizadas y queso crema con salsa de vino blanco.

RES...

- ~ Medallones con salsa de queso y vino tinto.
- ~ Medallones con salsa de mango y chipotle.
- ~ Filete de res en salsa de gorgonzola.
- ~ Filete mignon con salsa de hongos.
- ~ Filete a la pimienta verde.
- ~ Filete en salsa de romero



PESCADO...

- ~ Filete de pescado al mojo de ajo.
- ~ Filete de robalo al azafrán con mariscos.
 - ~ Filete de pescado almadrado.
 - ~ Lomo de salmón caribeña.
 - ~ Salmón alcaparrado.
- ~ Salmón con chutney de mango o frutos rojos.
- ~ Mar y tierra en salsa bordalesa.

CERDO...

- ~ Medallones en salsa de ciruela.
- ~ Medallones con salsa cremoso chipotle.
- ~ Medallones con salsa de arándanos y oporto.
 - ~ Medallones en salsa de tamarindo.
- ~ Medallones de cerdo en salsa de dos mostazas y eneldo.
- ~ Medallones de lomo en salsa de vino tinto.



➤ **Dos guarniciones a sugerencia del chef; acorde al plato fuerte seleccionado.**



Postres

- ~ Mousse de chocolate, mango o queso.
- ~ Natilla de chocolate o vainilla.
- ~ Pastel de tres leches.
- ~ Pastel de chocolate.
- ~ Pastel de moka.
- ~ Pastel de queso con topping de fresa y zarzamora.
- ~ Pastel de fruta con salsa irlandesa.
- ~ Peras bella Elena con mousse de chocolate.
- ~ Strudel de manzana.
- ~ Tartaletas de frutas.
- ~ Tiramisú.
- ~ Crepas de cajeta con relleno de queso crema.
- ~ Pastel de manzana.
- ~ Panacota con fruta de temporada.
- ~ Creme brulee.



Menú infantil

- ~ Nuggets de pollo.
- ~ Espagueti Alfredo.
- ~ Spaguetti a la boloñesa.
- ~ Empanadas hojaldradas de pollo.
- ~ Triangulo de volován de jamón y queso.
- ~ Hamburguesa JR con queso.
- ~ Mini pizza de jamón y piña.
- ~ Hot dogs (2 pza.)
- ~ Club sándwich.

Todos los platillos están acompañados de una opción de papas a la francesa, ensalada o pasta corta.

Helado de chocolate o vainilla, gelatina de mosaico o pastel de chocolate o fresa. (a elegir una opción de postre)

Niños de 3 a 11 años. *



Entremés



CON OPCIÓN DE SERVIRSE AL CENTRO DE LA MESA PARA 10 PERSONAS O INDIVIDUAL.

- ~ Mousse de cilantro.
- ~ Mousse de prosciutto. (jamón serrano)
- ~ Mousse de ostión ahumado.
- ~ Pate de jamón endiablado.
- ~ Mousse de salmón.
- ~ Mousse de camarón.
- ~ Queso crema en salsa de mango.
- ~ Queso crema en salsa de arándano.
- ~ Queso crema en salsa de chipotle.
- ~ Queso crema en salsa de tamarindo.
- ~ Queso crema con nuez.
- ~ Mini capresse salad.

Menú trasnochador

- ~ Chilaquiles verdes o rojos con pollo.
- ~ Pozole
- ~ Menudo o mondongo
- ~ Zacahuil
- ~ Consomé de borrego
- ~ Tacos al pastor (5 pza.)
- ~ Tacos de barbacoa de borrego (5 pza.)

Todas las opciones incluyen:
Dos horas de salón con servicio de meseros.
Barra libre de refrescos.
Descorche.
Café refil.