

PRESIDENTE
INTERCONTINENTAL®
GUADALAJARA



MENÚ

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | COMIDAS DE TRABAJO | CANAPÉS
RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS | AUDIOVISUAL



INTRODUCCIÓN

Cualquiera que sea el tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica y sin pretensiones.

Nuestros platillos de Orígenes Locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Asimismo, nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de alrededor del mundo.

Para todos nuestros menús, utilizamos los mejores y más frescos ingredientes, además de crear menús personalizados para brindarle una experiencia realmente memorable.

PUNTOS CLAVE



Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen algunos de los mejores ingredientes de temporada del área.



Cocina Internacional

Platos auténticos preparados al estilo clásico y contemporáneo de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



Light



Vegetariano



DESAYUNOS



SERVIDOS | BUFFET LIGHT | BUFFET INTERNACIONAL | BUFFET MEXICANO



SERVIDOS

DESAYUNO AMERICANO

JUGOS (1 a su elección)

Naranja, toronja, verde o frutas de la estación (280 ml)

ENTRADAS

Plato con frutas de la temporada con queso cottage o Coctel de fruta de temporada con yogurt y granola

PLATOS FUERTES

Huevos al gusto (2 piezas revueltos, omelette o torta española)
Ingredientes a escoger: (chorizo, jamón, salchicha, champiñón, espinaca, queso, machaca, papa con tocino y cebolla)

Acompañados de papa hash brown, jitomate provenzal, canasta de frijol, vegetales con mantequilla o papa cambray al epazote

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja, café y té

\$439



SERVIDOS

DESAYUNO INTERNACIONAL

JUGOS

Jugo de naranja y jengibre (280 ml)

ENTRADAS

Pana cotta de durazno con salsa de frambuesa, crumble de nueces y rebanadas de fruta de temporada

PLATO FUERTE

Trilogía de crepas, 1 de champiñones, 1 de rajas y 1 de pollo gratinadas y bañadas con salsa pomodoro, guarnición de verduras al vapor y ensalada mixta

\$459

DESAYUNO BAJO EN CALORÍAS

JUGOS

Jugo de toronja con perejil (280 ml)

ENTRADAS

Porridge de avena con yogurt natural, chia y frutos rojos

PLATO FUERTE

Toast de salmón ahumado (80 g) con queso crema, alcaparra, cebolla morada y jitomates cherry, acompañado de mezcla de lechugas con vinagreta de vino blanco

u

Omelette de claras (4 piezas) relleno de queso panela y jamón de pavo acompañado de rebanadas de jitomate con pesto y ensalada de espinacas

\$489



SERVIDOS

DESAYUNO MEXICANO

JUGOS

Jugo de naranja, zanahoria o betabel con piña y pepino (280 ml)

ENTRADAS

Plato de fruta de temporada

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo (120 g) en salsa guajillo, ranchera o verde (servidos con guarnición de canasta de frijoles y cebolla cambray asada)

o

Enchiladas de pollo (120 g) suizas, verdes, de mole o con salsa de frijol, servidas con crema, queso fresco o gratinadas

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas, miel de abeja, café y té

\$469.00

DESAYUNO JALISCO

JUGOS

Jugo de naranja o lima (jugo de lima solo de temporada)(280 ml)

ENTRADAS

Escamocha tapatía con jugo de limón y granadina

PLATO FUERTE

Omelette de dos huevos relleno de birria (150 g) y queso bañado con adobo de 3 chiles, acompañado de frijoles fritos y chilaquiles verdes

o

Fajitas de res (150 g) con champiñones en canasta de tortilla raspada, con guarnición de papa cambray al romero y chile güero asado

El servicio incluye: jugo, entrada, platillo caliente, canasta de pan dulce, pan bollo o tortillas, mantequilla, mermeladas surtidas y miel de abeja, café y té

\$499

Pregunte por nuestras opciones de desayunos vegetarianos



DESAYUNO BUFFET INTERNACIONAL

JUGOS (2 a su elección)

Naranja	Toronja
Papaya	Frutas de la estación

FRUTA REBANADA

Sandía, piña y fruta de la temporada	Selección de cereales (Corn Flakes, All-Bran, Zucaritas)
Yogurt	Leche
Queso cottage	Granola, nueces, fresas, compotas de manzana y fruta mixta

PLATILLOS CALIENTES

Huevos revueltos con jamón, salchicha o tocino	Papas salteadas al perejil
Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de champiñones	Tomate a la provenzal
Escalopas de filete de res en salsa arrabiata	Tostado francés con miel maple
Steak de jamón de cerdo hawaiano	Hot cakes

PAN Y CAFÉ

Canasto de pan dulce surtido	Selección de mermeladas
Canasto de pan de trigo, integral y bolillo blanco	Miel de abeja
Mantequilla	Café y Té

\$650
Mínimo 50 personas



DESAYUNO BUFFET MEXICANO

JUGOS (2 a su elección)

Naranja	Verde
Papaya	

FRUTA REBANADA

Platones con rebanadas de melón, piña, papaya, sandía, guayaba y naranja	Selección de cereales
Yogurt natural, fresa y durazno	Leche
Queso cottage	Canasta de plátanos
	Compotas de piña y ciruela pasa

PLATILLOS CALIENTES

Chilaquiles rojos o verdes, con crema y queso	Puntas de res a la mexicana
Frijoles refritos con chorizo	Budín azteca con pollo
Papas salteadas con epazote	Chicharrón en salsa verde
Menudo o birria	Huevos revueltos a la mexicana

PAN Y CAFÉ

Churros y donas o canasta de pan dulce	Miel de abeja, mermeladas surtidas y mantequilla
Surtido de pan integral y bolillo blanco	Café y té
	Chocolate caliente

\$565
Mínimo 50 personas

COMIDAS



COMIDAS SERVIDAS | BUFFET MEXICANO TRADICIONAL | BUFFET MEXICANO ESPECIAL
BUFFET INTERNACIONAL | BUFFET ITALIANO | BUFFET ITALIANO DEL EMPERADOR
BUFFET SALUDABLE



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ URBANO

ENTRADA

Ensalada de mezcla de lechugas con durazno parrillado y vinagreta balsámica, crema de almendras con poro frito y jamón serrano o gazpacho de aguacate con pepino

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo adobada (180 g), filete de pescado (180 g) en costra de chile pasilla o arrachera de res (180 g) a la parrilla

GUARNICIONES (2 a su elección)

Elote al vapor, verduras a la mantequilla, papa pont neuf, pure de papa, espinacas salteadas o rajas poblanas

SALSAS (1 a su elección)

Salsa de pimientos asados, salsa de hongos, salsa al ajillo, salsa de ajo rostizado o salsa de tres chiles al mezcal

POSTRES

Jericalla, flan de chocolate o pay de camote

Café

\$629

Solo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ ITALIANO

ENTRADA

Sopa de lentejas al aroma de romero, tarta de vegetales con queso de cabra y pesto o sopa minestrone

PLATO FUERTE

Filete de salmón a la plancha (180 g), lasaña boloñesa (270 g) o vegetariana (270 g), o picata de pollo (180 g)

GUARNICIONES (2 a su elección)

Risotto de hongos, caponata de vegetales, fettuccine o espagueti al pesto, espárragos con ejotes asados, berenjenas a la parmesana o guiso de calabacín y aceituna negra

SALSAS (1 a su elección)

Putanesca, salsa rossini, salsa napolitana, salsa de setas o salsa mornay

POSTRES

Tiramisu, panna cotta de vainilla o crostata de manzana y chabacano

Café

\$629

Solo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



COMIDAS SERVIDAS

MENÚ MEXICANO

ENTRADA

Sopa tarasca, ensalada César o sopa de lima

PLATO FUERTE

Filete de res (180 g) relleno de queso panela y rajas poblanas, medallón de cerdo (180 g) con tocino (20 g) o milanesa de pollo (180 g) en costra de epazote al orégano

GUARNICIONES (2 a su elección)

Puré de elote, bouquet de vegetales, champiñones al ajillo, nopal asado, arroz a la mexicana o papa cambray adobada

SALSAS (1 a su elección)

Salsa de molcajete, mole poblano, salsa de chorizo, salsa de cacahuete y guajillo o pepián verde

POSTRES

Pastel de rompopo, buñuelos con cacao y crema de naranja o tarta de elote

Café

\$629

Solo podrá elegir una opción de entrada, plato fuerte y postre.



BUFFET MEXICANO TRADICIONAL

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada de jitomate y queso panela con aceite de cilantro

Ensalada César

Aguchile de camarón verde

Ensalada de nopales a la mexicana con chicharrón

Guacamole con totopos

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor acompañada de cebolla, chiles jalapeños, rabanitos, queso parmesano, aderezo mil islas, chipotle, cilantro y vinagreta al tequila

SOPA

Sopa de tortilla (tortilla frita, queso, aguacate, chicharrón y chile pasilla)

PLATILLOS CALIENTES

Tortas ahogadas

Arrachera en salsa cremosa de chile morrón tatemado

Pollo en mole oaxaqueño

Filete de pescado al ajillo

Arroz con chile poblano y elote

Frijoles con chorizo

Papas entomatadas al chipotle

POSTRES

Jericalla

Pastel de 3 leches

Flan de caramelo

Tarta de camote morado

Arroz con leche

Café

\$795

Mínimo 50 personas



BUFFET MEXICANO ESPECIAL

PLATILLOS FRÍOS

Mariscos al ajillo
Ensalada César con pollo a la parrilla
Ceviche de camarón estilo Vallarta
Champiñones al epazote
Ensalada de tomate y pepino con aceite de orégano
Guacamole con totopos

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor, acompañada de cebolla, chiles jalapeños, rabanitos, queso parmesano, aderezo mil islas, chipotle, cilantro y vinagreta al tequila

PLATILLOS CALIENTES

Birria de res estilo Jalisco
Cochinita pibil
Pollo en mole poblano
Salmón a la veracruzana
Arroz blanco con obleas de plátano macho frito
Verduras en escabeche perfumadas al epazote
Quesadillas maíz a la plancha y tortillas

SOPA

Crema de chicharrón al guajillo

POSTRES

Pastel de cajeta
Pay de elote
Churros con chocolate
Flan de chocolate
Buñuelos de viento
Café

\$839

Mínimo 50 personas



BUFFET INTERNACIONAL

ANTIPASTOS

Ensalada César

Ensalada de surimi con vinagreta balsámica

Ensalada mixta con juliana de salmón

Ensalada mediterránea

Ensalada de pasta corta con aceituna negra
en mayonesa con hierbas

Plato de quesos y carnes frías

Barra de ensaladas con pepino, lechuga,
zanahoria, brócoli, betabel, elote,
chícharo y coliflor, queso parmesano,
nuez mitad, almendra fileteada,
arándanos y crotones, aderezo francés,
aderezo aurora, vinagreta finas hierbas,
aceite de oliva y balsámico

SOPA O CREMA

Bisque de camarón al pernod

PLATILLOS CALIENTES

Filete de salmón en salsa de 4 quesos

Brisket de res horneado en salsa de vino tinto

Costilla de cerdo al BBQ

Pechuga de pollo cordon bleu

Pasta Carbonara

Papa panadera con aceite de trufa

Verduras con mantequilla de echalot y perejil

POSTRES

Chiboust de frambuesa y naranja

Strudel de manzana

Cheesecake

Clafoutin de frutos rojos

Pastel sacher

Café

\$839

Mínimo 50 personas



BUFFET ITALIANO

ANTIPASTOS

Ensalada de pasta con verduras, jamón y queso mozzarella

Verduras a la parrilla con reducción de vinagre balsámico

Ensalada Caprese

Carpaccio de res con aderezo tonn 
Mezcla de jitomates con pesto y parmesano

Plato de quesos y carnes frías

Barra de ensaladas con pepino, lechuga, zanahoria, brócoli, betabel, elote, chícharo y coliflor queso parmesano, nuez mitad, almendra fileteada, arándanos y crotones, aderezo italiano, citroneta, aceite de oliva, vinagre balsámico y vinagreta mostaza miel

SOPA

Sopa de alubias a la florentina

PLATILLOS CALIENTES

Pechuga de pollo a la parmesana en espejo de salsa Alfredo

Filete de res al pepe verde

Filete de pescado huachinango a la livornesa

Porchetta de cerdo en salsa de naranja con salvia

Lasaña vegetariana

Risotto de espárragos

Penne amatriciana

POSTRES

Panna cotta

Tarta de manzana

Copa Zucotto de chocolate

Cr me Br l e al Amaretto di Saronno

Profiteroles de chocolate con nuez

Café

\$839

Mínimo 50 personas



BUFFET TAQUIZA

PLATILLOS FRÍOS

Guacamole con totopos

Ensalada de nopales a la mexicana con
chicharrón carnudo

Pico de gallo
Pepino con habanero

Cebollita cambray asada

Chiles toreados

Salsa de aguacate, salsa martajada roja,
salsa tatemada verde, cebolla, cilantro y
limón

PLATILLOS CALIENTES

Frijoles refritos adobados

Chicharrón prensado en salsa roja

Arrachera a la parrilla encebollada

Tinga de pollo al chipotle

Rajas poblanas

Papas con chorizo

Quesadillas de tortilla de harina

Tortillas

POSTRES

Arroz con leche

Flan de caramelo

Pastel de 3 leches

\$660
Mínimo 50 personas



BARRA SNACKS

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada César

Chapata de carnes frías con queso gouda

Crudités con aderezo ranch

Botana seca, mezcla de papa frita, fritura de maíz y de harina

Ensalada mediterránea

PLATILLOS CALIENTES

Sándwich de pulled pork

Chimichangas vegetarianas

Alitas Búfalo

Mini pizzas de pepperoni

Hot dog envuelto con tocino

Papa gajo frita

Hamburguesas de res

POSTRES

Brownie de 2 chocolates

Tartaleta de frutas

Cupcake red velvet

\$695

Mínimo 50 personas



COMIDAS DE TRABAJO



NEGOCIOS 1 | NEGOCIOS 2 | WORKING LUNCH 1



PAQUETE DE NEGOCIOS EMPLATADO

Renta de salón | Pantalla de 1.20 x 1.20 m | Rotafolio con hojas y marcadores

(No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila)

Menú de 3 tiempos y un refresco o agua de sabor por persona

Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

MENÚ 1

Ensalada mediterránea con citroneta, mézclum de lechugas y queso fresco

Filete de pescado (180 g) al Tikin Xic con plátano macho, acompañado de arroz a la jardinera y frijoles negros colados

Baklava con salsa de vainilla al cardamomo y frutos rojos

Café

MENÚ 2

Crema de verduras de la milpa

Miñoneta de pollo (180 g) en salsa de yogurt y cúrcuma, acompañado de puré rústico de papa con garbanzo y vegetales al eneldo

Tartaleta de cajeta con queso crema, crumble de almendras y salsa de guayaba

Café

MENÚ 3

Ensaladilla española con alioli de parmesano, mezcla de lechugas y jitomate cherry marinado con pesto

Arrachera de res (180 g) en salsa romesco acompañado de papa gajo a la paprika y ejotes con mantequilla de ajo

Crema catalana con fresas al oporto

Café

MENÚ 4

Crema de tomate confitado con olivo y tomillo, crotón con tapenade y parmesano

Medallón de res (180 g) en salsa bordelesa, papa pont neuf y vegetales con mantequilla de echalot

Galleta de fresas con museline, salsa inglesa y tierra de pistache

Café



PAQUETE DE NEGOCIOS EMPLATADO



MENÚ 5

Bao vegetariano, mezcla de vegetales con salsa ponzu y ajonjolí, acompañado de pepino en salmuera

Tonkatsu de cerdo (180 g) con salsa teriyaki, col salteada y arroz frito

Tarta de queso esponjoso con salsa de mango y nougatin de sésamo

Café



MENÚ 6

Mozzarella fresca con olivo y mejorana, mezcla de tomates al pesto y albahaca fresca

Involtini de pollo (180 g) a la milanesa rellena de ricota con espinacas en salsa napolitana, risotto de hongos deshidratados y espárragos a la parmesana

Enmicado de chocolate blanco y de leche con glaseado espejo de chocolate oscuro, zarzamora y tulipán de almendra

Café

En Café Urbano \$869

En salón \$920



PAQUETE DE NEGOCIOS 2

Pantalla de 1.20 m x 1.20 m

(No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila)

Rotafolio con hojas y marcadores

Comida buffet en restaurante “Café Urbano” y un refresco o agua de sabor por persona

Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

En Café Urbano \$959

En salón \$989

Mínimo 40 personas



WORKING LUNCH 1

Renta de salón para sesión
Pantalla de 1.20 m x 1.20 m
(No aplica la pantalla en salones agave y/o tequila)
Rotafolio con hojas y marcadores
Servicio continuo de café, refrescos y pastas tradicionales

ENSALADAS

Ensalada César

Ensalada mediterránea

Ensalada de espinacas con vinagreta de miel mostaza y frutos rojos

Platón de sushi y salsa ponzu

Ensalada Caprese

BRUSCHETTAS

Bruschettas de tomate con pesto

Bruschettas de queso de cabra con tapenade

Bruschettas de jamón serrano

PETIT FOURS

Tartaleta de fresas con crema museline

Profiteroles

Eclair de café con almendras

Strudel de manzana

ESTACIÓN DE SÁNDWICH

Canasta con pan hecho en casa, baguette pesto y parmesano, baguette de avena, chapata de salvado, paninni, pan campesino de centeno y pan brioche

Platón de carnes frías y quesos, uvas, nueces y aceitunas

Aceite de oliva, pesto, gremolata, alioli de ajo, mayonesa y aderezo francés

Arúgula, mezcla de lechugas, espinacas

Tomates cherry, pimientos, cebolla morada y pepino

GUARNICIONES

Papa gajo

Verduras a la mantequilla

Petit fours variados

\$729

Mínimo 20 personas
Máximo 50 personas

CANAPÉS



MEXICANOS | INTERNACIONALES | GOURMET



CANAPÉS MEXICANOS

FRÍOS

Pepino relleno de ceviche estilo Guerrero

Brochetita de jamón y queso panela con aderezo de chipotle

Mini tostada de salpicón de pollo

Chilapa de cremoso de aguacate y queso fresco

Tostada de marlin a la mexicana con chipotle

CALIENTES

Mini tacos de res en tortilla raspada

Brocheta de pollo Tikin Xic

Empanadas de pollo con mole

Gorditas rellenas de chicharrón prensado

Sope de champiñones al ajillo

DULCES

Buñuelos de rodilla

Pay de elote

Cocada

Donas de azúcar

Churros con chocolate

\$489

8 piezas por persona

Mínimo 50 personas

A elegir

3 fríos

3 calientes

2 dulces



CANAPÉS INTERNACIONALES

FRÍOS

Bruschetta de jamón serrano
Crepa rellena de queso crema y jamón
Sushi empanizado de pepino y camarón
Carpaccio de res tradicional
Focaccia con jamón serrano y queso de cabra

CALIENTES

Wellington de res
Brocheta de salmón al hinojo
Empanada argentina de res con chimichurri
Camarones al coco
Fagotini de vegetales con soya y ajonjolí

DULCES

Paris Brest
Pastel Ópera
Profiteroles de almendra
Alfajor de dulce de leche
Tartaleta de frutas con museline

\$560

8 piezas por persona
Mínimo 50 personas

Paquete Canapês + Vinos de casa
Canapês (8 piezas por persona) a elección del chef
y barra de vinos de la casa por 2 horas (tinto y blanco)

\$799



CANAPÉS GOURMET

FRÍOS

Crepa de salmón ahumado en gabardina de ajonjolí

Focaccia de camarón en pesto de tomate

Volován de cremoso de queso roquefort con durazno asado

Tapa de magret de pato ahumado con chutney de higo y queso crema

Hummus de betabel y queso de cabra

CALIENTES

Wonton de filete de res estilo Thai

Croqueta de pulpo y alioli

Brocheta de pavo estilo cajún

Camarón envuelto en pasta brick y albahaca

Tartafina de tomate con queso de cabra

DULCES

Financier de pistache

Enmicado de chocolate oscuro y praliné

Eclair de café al Kahlúa

Chiboust de zarzamora al vino tinto

Mil hojas de diplomática el Frangélico

\$609

8 piezas por persona

Mínimo 50 personas

RECESOS DE CAFÉ



RECESOS DE CAFÉ | COMPLEMENTOS | BOX LUNCH



RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAK BÁSICO

Café, té, refrescos, agua embotellada, pastas o pan dulce y jugo de naranja por la mañana.
Café, té, agua embotellada, botana seca o crudités y agua fresca por la tarde.

RECESO \$270

Pastas (4 piezas por persona) o pan dulce (2 piezas por persona)
Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona)
Refrescos, agua embotellada (una sola vez)

CONTINUO 4 HRS \$445

Pastas (8 piezas por persona) o pan dulce (3 piezas por persona)
Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona)
Agua fresca (1 vaso de 10 onzas por persona)
Refrescos (se surtirán 2 veces durante 4 horas)
Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$560

Pastas (12 piezas por persona) o pan dulce (5 piezas por persona)
Jugo de naranja (1 vaso de 8 onzas por persona)
Agua fresca (1 vaso de 10 onzas por persona)
Refrescos, agua embotellada (se surtirán 3 veces durante 8 horas)



RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAK VINTAGE

Café, té, jugo de naranja, refrescos, agua embotellada, galleta de avena y granola o pan dulce, chocolatín o croissant con chía por la mañana.

Café, té, refrescos, agua embotellada, botana seca o crudités y agua fresca por la tarde en decanter.

RECESO \$417

Pastas (4 piezas por persona) o pan dulce (2 piezas por persona)

Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona)

Refrescos, agua embotellada (una sola vez)

CONTINUO 4 HRS \$649

Pastas (8 piezas por persona) o pan dulce (3 piezas por persona)

Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona)

Refrescos (se surtirán 2 veces durante 4 horas)

Agua embotellada

CONTINUO 8 HRS \$875

Pastas (12 piezas por persona) o pan dulce (5 piezas por persona)

Jugo de naranja o jugo verde (1 vaso de 8 onzas por persona)

Refrescos, agua embotellada (se surtirán 3 veces durante 8 horas)



RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAK MEXICANO

Café, té, jugo de naranja, galleta de piña, granola y mantequilla
Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)
Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano
Esquite (80 gr)
Botana seca o crudités por la tarde
Agua fresca por la tarde

RECESO \$395

Galletas (4 piezas por persona)
Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)
Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano (2 pzas)
Jugo de naranja (1 vaso)
Esquite (80 gr)
Refrescos se resurten una vez
Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$595

Galletas (8 piezas por persona)
Coctel de fruta con yogurt natural (1 pza)
Pan dulce, concha, cuadro de mermelada de fresa y paloma de nuez con mermelada de chabacano (3 pzas)
Jugo de naranja (1 vaso)
Esquite (80 gr)
Refrescos se resurten dos veces
Agua embotellada



RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAK TROPICAL

Café, té, jugo de naranja con piña, galleta de almendra y de mermelada de fresa,
tapioca de mango con coco rallado
Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao
Brochetas de frutas de temporada
Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados
Crudités

RECESO \$439

Galletas (4 piezas por persona)
Tapioca de mango con coco rallado (1 pza)
Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao (2 pzas)
Jugo de naranja con piña (1 vaso 8 oz)
Brochetas de fruta de temporada
Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados
Crudités
Refrescos se resurten una vez
Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$655

Galletas (8 piezas por persona)
Tapioca de mango con coco rallado (1 pieza por persona)
Pan dulce, palmeras de hojaldre, croissant y muffin de plátano con cacao (3 pzas)
Jugo de naranja con piña (1 vaso 8 oz)
Brochetas de fruta de temporada (3 piezas por persona)
Macedonia de papaya con uvas y frutos caramelizados
Crudités
Refrescos se surten dos veces
Agua embotellada



RECESOS DE CAFÉ

COFFEE BREAK JALISCO

Café, té, jugo de lima, galleta de ate de membrillo y de crema de rompopo con nuez
Escamocha tapatía con granadina
Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta
Tortas ahogadas
Papa frita

RECESO \$419

Galletas (4 piezas por persona)
Escamocha tapatía con granadina (1 pza)
Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta (2 pzas)
Jugo de lima (1 vaso)
Torta ahogadas (1 por pax)
Papa frita (40 gr por pax)
Refrescos se resurten una vez
Agua embotellada

CONTINUO 4 HRS \$619

Galletas (8 piezas por persona)
Escamocha tapatía con granadina (1 pza)
Pan dulce, polvorón de vainilla, picones y empanadas de cajeta (3 pzas)
Jugo de lima (1 vaso)
Torta ahogadas (1 por pax)
Papa frita (40 gr por pax)
Refrescos se resurten dos veces
Agua embotellada



COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS MATUTINOS

Coctel de fruta con yogurt
Pudding de avena con chia y frutos rojos
Croissant de jamón y queso gouda
Molletes con chorizo
Tortas ahogadas
Tamales
Quesadillas fritas de hongos y flor de calabaza
Taco dorado de pollo
Bagel de jamón y queso
Flautas de res
Escamocha tapatía
Gorditas de chicharrón prensado
Lonches de pierna
Tacos al vapor de arrachera a la mexicana
Chimichangas de pollo adobado

(2 opciones a escoger y 2 piezas por persona)

\$229

COMPLEMENTOS VESPERTINOS

Bruschetta tradicional (jitomate fresco, albahaca y aceite de olivo)
Ensalada César con pechuga a la parrilla
Pan brioche de pulled pork BBQ
Ensalada mediterránea
Chapata de queso panela y vegetales asados
Baguetín de roast beef con pesto
Mini hamburguesa de res
Mini pizza pepperoni o hawaiana
Tacos de birria

Empanadas argentinas de res con chimichurri
Club Sandwich
Mini hamburguesa de pollo empanizado
Pambazos de papa con chorizo
Croque Monsieur
Bollo de pollo con mole
Tacos de birria
Pambazos de papa con chorizo

(2 opciones a escoger y 2 piezas por persona)

\$229



BOX LUNCH



INTERCONTINENTAL

Focaccia de pollo a la plancha con pesto

Pay de queso

Barra energética

Papas

Refresco

ALL AMERICAN

Chapata con roast beef, salsa BBQ y queso americano

Brownie de chocolate

Barra energética

Papas

Refresco

PRESIDENTE

Croissant de jamón de pavo y queso crema

Strudel de manzana

Barra energética

Papas

Refresco

\$499



BEBIDAS



BARRA DE CERVEZAS NACIONALES | BARRA DE VINOS | BARRA DE BEBIDAS SIN ALCOHOL
BEBIDAS SIN ALCOHOL | NACIONALES | BARRA LIBRE | DESCORCHES



BARRA DE CERVEZAS NACIONALES

XX Lager

Bohemia clara y oscura

XX Ámbar

Indio

Una hora	\$275
Dos horas	\$460
Tres horas	\$599
Cuatro horas	\$669
Hora extra	\$179
Cerveza a consumo	\$85



BARRA VINO BLANCO Y TINTO DE CASA

Una hora	\$285
Dos horas	\$475
Tres horas	\$625
Cuatro horas	\$749
Hora extra	\$220

BARRA DE BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco, limonadas, naranjadas

Una hora	\$149
Dos horas	\$289
Tres horas	\$409
Cuatro horas	\$519
Hora extra	\$129

BARRA DE COCTELERIA SIN ALCOHOL

Piñada, Conga, Fresada, Pantera Rosa, margaritas

Una hora	\$170
Dos horas	\$299
Tres horas	\$429
Hora extra	\$129



AGUA EN VITROLERO

Sabores: naranja, limón, jamaica, tamarindo y horchata

25 personas	\$1,850
50 personas	\$3,600
100 personas	\$6,995

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Cherry Tempo (280 ml)	\$80
Piñada (280 ml)	\$99
Conga (280 ml)	\$79
Limonada (280 ml)	\$80
Naranjada (280 ml)	\$80
Refresco (355 ml)	\$80
Fresada (280 ml)	\$99
Pantera rosa (280 ml)	\$99
Agua embotellada (600 ml)	\$59



BARRA LIBRE

BEBIDAS NACIONALES

Una hora de bar abierto con bebidas nacionales:

Tequila, ron, ginebra, vodka, vino tinto y blanco, cervezas, jugos y refrescos

RON

Bacardi blanco o Appleton White
Bacardi Añejo o Appleton Especial

TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional o Centenario

VODKA

Smirnoff o Wyborowa

VINOS

Vino Tinto y Blanco de la Casa

WHISKY

Johnnie Walker Red Label o J&B

CERVEZA

XX Lager

Bohemia

Indio

DIGESTIVOS

Anís Chinchón Dulce / Seco

Jugos y refrescos

BRANDY

Fundador o Azteca de oro

Una hora \$449

Dos horas \$709

Tres horas \$949

Cuatro horas \$1,129

Hora extra \$229



BARRA LIBRE

BARRA NACIONAL BÁSICA

RON

Bacardi Blanco

Bacardi Añejo

VODKA

Smirnoff

BRANDY

Azteca de Oro

TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional

CERVEZA

Indio

Bohemia

XX Lager

Jugos y refrescos

Una hora \$345

Dos horas \$505

Tres horas \$725

Cuatro horas \$829

Hora extra \$205



BARRA LIBRE

BEBIDAS NACIONALES E IMPORTADAS

Una hora de bar abierto con marcas nacionales e importadas:
Bourbon, whisky, ron, vodka, ginebra, tequila, cervezas, vino tinto y blanco,
jugos y refrescos

RON

Bacardí Blanco o Appleton Especial
Appleton State o Bacardí Solera

TEQUILA

Herradura Reposado o Don Julio Blanco

VODKA

Smirnoff o Wyborowa

VINOS

Vino Tinto y Blanco de la Casa

WHISKY

Johnnie Walker Black Label
o Chivas Regal 12

CERVEZA

Indio

Bohemia

XX Lager

Jugos y refrescos

DIGESTIVOS

Bailey's
Cognac Martell Medaillon
Anís Chinchón Dulce / Seco

BRANDY

Terry Centenario o Fundador

Una hora \$709
Dos horas \$1,099
Tres horas \$1,409
Hora extra \$429



BARRA LIBRE

BEBIDAS NACIONALES E IMPORTADAS PREMIUM

Una hora de bar abierto con marcas nacionales e importadas de lujo:
whisky escocés, bourbon de lujo, whisky canadiense, ginebra, vodka,
vino tinto y blanco, ron, tequila blanco y añejo, cervezas, jugos y refrescos

WHISKY

Johnnie Walker Black Label
o Chivas Regal 12

RON

Bacardí Blanco o Appleton Especial
Appleton State o Bacardí Solera

BOURBON

Jack Daniel's

TEQUILA

Herradura Añejo, Don Julio Blanco
Don Julio Añejo, Centenario Blanco

WHISKY CANADIENSE

Canadian Mist

CERVEZA

Indio

GINEBRA

Bohemia

Beefeater o Tanqueray

XX Lager

VODKA

Grey Goose o Belvedere

Jugos y refrescos

Dos horas \$1,189

Tres horas \$1,659

Hora extra \$468



DESCORCHES

Por botella de vino de mesa nacional o importada con marbete	\$395
Por botella nacional 3/4 litro con marbete (incluye servicio de hielo y 6 refrescos de 355 ml)	\$449
Por botella importada 3/4 litro con marbete (incluye servicio de hielo y 6 refrescos de 355 ml)	\$449
Por persona, incluye descorche de bebidas nacionales e importadas con marbete, servicio de hielo y refrescos sin límite durante el evento (máximo 5 horas)	\$380
Refrescos extras de (355 ml)	\$80

Presidente InterContinental® Guadalajara

T. 33 3678 1234

presidenteicguadalajara.com

facebook.com/InterContinentalGuadalajara

Av. Moctezuma 3515, Ciudad del Sol, 45050, Zapopan, Jalisco, México