



**CROWNE PLAZA**

UN HOTEL IHG®

VILLAHERMOSA

**MENÚS**

Eventos Sociales





CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG™

VILLAHERMOSA



SELECCIONA UNA OPCIÓN



CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG™

VILLAHERMOSA



DESAYUNOS





## TABASQUEÑO 1

Jugo de Naranja  
Combinación de frutas de la estación  
Tamalito de chipilín con salsa ranchera  
Platanitos fritos  
Frijoles refritos  
Café regular / descafeinado  
Pan dulce

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$250.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## TABASQUEÑO 2

Jugo de piña  
Coctel de frutas con yogurt y chocolate.  
Omelette de longaniza roja de Teapa  
y salsa de pipián verde  
Frijoles refritos  
Casaca de chicharrón  
Pan dulce  
Café

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$260.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## TABASQUEÑO 3

Jugo de naranja con chaya  
Plato de frutas tropical con yogurt de coco  
Omelette de queso doble crema  
con salsa de chipilín  
tostones de plátano verde  
frijoles refritos  
Café regular / descafeinado  
Pan dulce de la casa

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$280.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





## CAMPESINO

Jugo de naranja

Plato de papaya y melón con yogurt natural

Huevos revueltos con jamón, tocino o salchicha

Frijoles

Platanitos fritos

Café regular / descafeinado

Pan dulce

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$290.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## NORTEÑO

Jugo de naranja

Combinación de frutas de la estación

Huevos revueltos con machaca a la mexicana

Frijoles

Platanitos fritos

Tortilla de harina

Café regular / descafeinado

Pan dulce

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$300.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





## CROWNE

Jugo de naranja  
Combinación de frutas de la estación  
(con yogurt, queso cottage)  
Omelette de queso gouda con  
salsa de chile poblano  
Queso panela y rajas  
Café regular / descafeinado  
Pan dulce

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$315.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## MEXICANO

Jugo de naranja  
Combinación de frutas de la estación  
(con yogurt, queso cottage)  
Enfrijoladas de pollo o chorizo  
Queso panela y rajas  
Café  
Pan dulce

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$320.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## BAJO EN CALORÍAS

Jugo de piña  
Plato de frutas con yogurt light  
(papaya, melón y piña)  
Omelette de claras rellena de  
Chile poblano y grano de elote  
Queso panela y verduras al vapor  
Café regular / descafeinado  
Leche light o deslactosada  
Pan dulce variado

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$330.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





## DESAYUNO GOURMET

Jugo de naranja  
Combinación de frutas de la estación  
con queso cottage  
Crepas rellenas de pollo  
o champiñones o rajas poblanas  
(3 por orden)  
Papa dúchese y platanitos fritos  
Café regular / descafeinado  
Pan dulce variado

PRECIO POR  
PERSONA

**\$340.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## DESAYUNO DE LA ESTACIÓN

Jugo de naranja  
Combinación de plato de frutas  
(con yogurt, queso cottage)  
Fajitas de pollo a la poblana  
(rajas, grano de elote y salsa poblana)  
Frijoles refritos, chilaquiles rojos y queso panela  
Café regular o descafeinado  
Pan dulce y pan salado  
Agua de Jamaica ilimitada

PRECIO POR  
PERSONA

**\$345.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





# DESAYUNOS PARA ARMAR

## FRUTAS (PLATOS)

Papaya	\$70.00
Melón	\$70.00
Sandía	\$70.00
Piña	\$70.00

## PREMIUM

Papaya, kiwi, manzana con yogurt de coco y miel de romero	\$45.00
Mango, pitahaya y naranja con miel natural y polvo de granola	\$65.76
Papaya, melón verde y fresas con yogurt de zarzamora	\$43.74
Canasta de frutas finas: (fresas, frambuesas, zarzamoras, bluberry y kiwi con panacota de yogurt y menta.	\$182.59

NOTA: PRECIOS MÁS 16% IVA Y 15% SERVICIO







## HUEVOS Y OMELETTE

Huevos en salsa de pasilla.	\$80.00
Huevos con nopales en salsa de guajillo.	\$80.00
Huevo al bañil.	\$80.00
Huevos en salsa verde.	\$80.00
Huevos con pimientos y jamón.	\$80.00



## HUEVOS Y OMELETTE

Huevos con salchicha.	\$95.00
Huevos con jamón.	\$95.00
Huevos con chorizo.	\$95.00
Huevos con tocino.	\$95.00
Huevos naturales.	\$95.00
Huevos revueltos con machaca a la mexicana.	\$95.00
Omelette de rajas y quesos.	\$100.00
Omelette queso con jamón.	\$100.00
Omelette champiñones.	\$100.00



## HUEVOS Y OMELETTE

Omelette Capresse.	\$105.30
Omelette Mediterráneo.	\$105.30
Tortilla Española.	\$104.80
Omelette francés.	\$268.63
Omelette de salmón.	\$141.45

+ 16% IVA + 15% Servicio





## CEREALES

Yogurt natural	\$27.00
Queso cottage	\$27.00
Yogurt de sabor	\$30.00
Frutos secos	\$30.00
Granola y variedad de cereales	\$30.00

## JUGOS

### BÁSICO

Papaya	\$33.00
Verde	\$80.00
Toronja	\$80.00

### INTERMEDIO

Naranja	\$40.00
Piña	\$50.00

### PREMIUM

Tucán	\$18.00
(nopal, naranja apio, perejil y piña).	
Cítricos	\$19.00
(naranja, toronja y maracuyá).	
Energéticos	\$14.00
(betabel, zanahoria y naranja).	
Tulipán	\$25.50
(piña, naranja y fresa).	

+ 16% IVA + 15% Servicio





## PLATOS PRINCIPALES PARA DESAYUNOS

### POLLO

#### BÁSICO

Pollo entomatado	\$135.00
Tinga de pollo	\$135.00

#### INTERMEDIO

Pollo a la poblana	\$145.00
Pozole rojo o blanco	\$140.00
Pollo pibil	\$140.00
Fajitas de pollo al chipotle	\$155.00
Fajitas de pollo con champiñones	\$155.00
Pollo en mole	\$200.00
Puntas de pollo a la crema	\$180.00

#### PREMIUM

Canelones de pechuga de pollo	\$130.00
Punta de pollo oriental	\$88.00
Pastel azteca	\$89.50
Wraps poblano de pechuga de pollo	\$132.00
Crepas rellenas de pollo	\$81.00

NOTA: PRECIOS MÁS 16% IVA Y 15% SERVICIO





### BÁSICO

Fajitas de res al chipotle	\$150.00
Bistec encebollado	\$165.00
Bistec ranchero	\$170.00

### INTERMEDIO

Bistec a la mexicana	\$180.00
Bistec en salsa de chile morita	\$200.00
Barbacoa de res	\$230.00
Fajitas de res al albañil	\$300.00
Fajitas de res en salsa verde	\$350.00
Fajitas de res al guajillo	\$350.00

### PREMIUM

Steak Ranchero	\$216.00
Tampiqueña de ternera	\$182.50
Punta de tibone stragonoff	\$292.00
Graps de rib eye gratinado	\$290.00
Fajitas de potterhouse a la norteña	\$356.00



### BÁSICO

cochinita pibil	\$145.00
-----------------	----------

### INTERMEDIO

Costillas de cerdo en salsa verde	\$180.00
Costillas de cerdo en BBQ	\$200.00
Chicharrón en salsa de guajillo	\$350.00
Chicharrón en salsa verde	\$380.00

### PREMIUM

Lechón horneado curado	\$206.00
Tacos de carnitas de cerdo	\$166.00
Solomillo de cerdo al curry	\$118.00
Sincronizada de lechón con huevos estrellados	\$208.00



### BÁSICO

Frijoles refritos	\$45.00
Plátanos fritos	\$45.00

### INTERMEDIO

Chilaquiles verdes o rojos	\$70.00
Tamalitos de chipilin	\$70.00
Papas hash brown	\$85.00
Hot cake	\$85.00

### PREMIUM

Pastel de papas al gratin	\$46.46
Papa duchess	\$25.76
C hiles rellenos de queso	\$42.62
Suflé de espinacas con panceta	\$71.38

+ 16% IVA + 15% Servicio





## DESAYUNOS BUFFET TEMA

### CONTINENTAL

#### BÁSICO

Estación de jugos  
(naranja, jugo tucán o jugo oasis  
y fruta opcional)

Estación de frutas rebanadas de temporada

Barra de yogurt,  
cereales surtidos y granola

Pan dulce y salado

Mermelada, miel y mantequilla

Estación de café y leche

**MÍNIMO 50  
PERSONAS**

precio por persona

**\$200.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





## BÁSICO

Estación de jugos

(naranja, jugo de cítricos y fruta opción)

Cócteles de frutas

Barra de yogurt, cereales surtidos y granola

Huevos revueltos

(naturales, con jamón, con salchicha o con tocino)

Pan dulce y salado

Mermelada, miel y mantequilla

Estación de café y leche

**MÍNIMO 50  
PERSONAS**

precio por persona

**\$220.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## INTERMEDIO

Estación de jugos

(naranja, jugo oasis, jugo tucán y fruta opcional)

Estación de frutas rebanadas de la estación

Barra de yogurt, cereales surtidos y granola

Carnes frías y quesos rebanados

Aderezos, pan dulce salado

Mermelada, miel y mantequilla

Estación de café y leche

**MÍNIMO 50  
PERSONAS**

precio por persona

**\$230.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## INTERMEDIO

Estación de jugos

(naranja, jugo de temporada y fruta opcional)

Leche entera y leche light

Fruta rebanada de la estación

Sección de yogurt, cereales surtidos, granola

Huevos revueltos

(naturales, con jamón, con salchicha o con tocino)

Chilaquiles verdes o rojos

Frijol y plátano fritos

**MÍNIMO 50  
PERSONAS**

precio por persona

**\$255.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



# PREMIUM

## ESTACIÓN DE FRUTAS

Melón

Sandía

Piña

Papaya

Incluye de yogurt,  
queso cottage, miel y granola

## ESTACIÓN DE JUGOS

Jugo de naranja

Papaya,

Toronja

Energético

(nopal, piña, naranja, apio y espinaca)

Pan dulce y café

## BUFFET LÍNEA CALIENTE

Huevos al gusto (elegir 1 opción)

Huevos revueltos

(naturales o jamón, tocino, salchicha,  
chorizo o champiñones)

Huevos en salsa de pasilla.

Huevos con nopales en salsa guajillo.

Huevo al albañil

(salsa verde martajada con rajas poblana)

## PLATILLOS PRINCIPALES

(elegir 2 opciones)

### POLLO

Pozole de pollo rojo o blanco  
Fajitas de pollo al chipotle suave  
Puntas de pollo a la crema  
Fajitas de pollo con champiñones  
Pollo pibil  
Pollo en mole  
Pollo a la poblana  
Pollo entomatado  
Tinga de pollo

### RES

Fajitas de res al albañil  
Fajitas de res en salsa verde  
Fajitas de res en salsa guajillo  
Fajitas de res al chipotle  
Bistec encebollado  
Bistec ranchero  
Bistec a la mexicana  
Bistec salsa de chile morita  
Barbacoa de res

### CERDO

Cochinita pibil  
Costillas de cerdo en salsa verde  
Costillas de cerdo B.B.Q  
Chicharrón en salsa guajillo  
Chicharrón en salsa verde

## PLATILLOS ADICIONALES

(3 opciones a elegir)

Chilaquiles verdes o rojos.  
Tamalitos de chipilín  
Frijoles refritos.  
Platanitos fritos.  
Papa hash brown  
Hot cakes

### INCLUYE

Queso rallado fresco, totopos,  
crema natural, salsas de molcajete 2 tipos  
**Precio por persona \$340.00**  
Precio más 16% IVA y 15% servicio

## TABASQUEÑO

Estación de jugos  
(naranja, jugo verde y fruta opcional)  
Leche entera y leche light  
Fruta rebanaada de la estación  
Sección de yogurt, cereales surtidos  
Huevos revueltos  
(naturales o con chaya y tocino)  
Tamales de chipilín  
Crepas de pejelagarto  
Pierna de res a la choca  
Frijoles y plátanos fritos

**Precio por persona \$310.00**  
Precio más 16% IVA y 15% servicio





CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG®

VILLAHERMOSA



COFFEE  
BREAKS





## TRADICIONAL BÁSICO

Café regular o descafeinado,  
variedad de té, agua embotellada,  
refresco normal y dietético,  
variedad de pan dulce o  
galletas hechas en casa

Un servicio por persona \$130.00  
Servicio 4 horas por persona \$170.00  
Servicio 8 horas por persona \$220.00  
Precio por persona 1 tiempo \$95.00

Precio más 16% IVA y 15% servicio

## CONTINENTAL INTERMEDIO

Café regular o descafeinado, variedad de té  
Jugo de naranja y fruta en rebanadas con  
yogurt a un tiempo, agua embotellada,  
refresco normal y dietético,  
Combinación de pan dulce  
o galletas de la casa

Un servicio por persona \$180.00  
Servicio 4 horas por persona \$215.00  
Servicio 8 horas por persona \$260.00  
Precio por persona 1 tiempo \$110.00

Precio más 16% IVA y 15% servicio

## COFFEE BREAK CON BOCADILLOS

Café regular o descafeinado,  
variedad de té, agua embotellada,  
refresco normal y dietético,  
café americano, combinación de  
pan dulce o galletas de la casa

### 2 OPCIONES A ELEGIR

Mini sándwiches de jamón y queso o pollo  
Mini croissant de jamón y queso  
Mini tamalitos de chipilin  
Taquitos dorados de pollo o carne  
Mini empanaditas de carne o picadillo  
Mini quesadillas de jamón y  
queso o champiñones

Mini baguette de jamón y queso o pollo  
Mini sopas de papa con chorizo  
Mini tortitas de cochinita  
Burritas norteñas

Un servicio por persona \$195.00  
Servicio 4 horas por persona \$230.00  
Servicio 8 horas por persona \$260.00  
Precio por persona 1 tiempo \$150.00

Precio más 16% IVA y 15% servicio

## EJECUTIVO PREMIUM

Café regular o descafeinado,  
variedad de té, agua embotellada,  
refresco normal y dietético,  
variedad de pan dulce o  
galletas hechas en casa

**1ER. TIEMPO POR LA MAÑANA**  
Fruta rebanada con yogurt y granola  
Jugo de temporada

**2DO. TIEMPO MEDIA MAÑANA  
(2 OPCIONES A ELEGIR)**

Mini sándwiches de jamón y queso o pollo  
Mini croissant de jamón y queso  
Mini tamalitos de chipilin  
Taquitos dorados de pollo o carne  
Mini empanaditas de carne o picadillo  
Mini quesadillas de jamón y queso o champiñones  
Mini baguette de jamón y queso o pollo  
Mini sopas de papa con chorizo  
Mini tortitas de cochinita  
Burritas norteñas

**3ER TIEMPO POR LA TARDE**

Crudites: jícama pepino con chile y limón  
Botana seca: palomitas, cacahuates y chicharrones

Precio por persona 1 tiempo \$210.00  
Servicio 8 horas por persona \$400.00

Precio más 16% IVA y 15% servicio





## BOCADILLOS PARA COFFEE BREAK

### BÁSICO

SOPES DE PAPA CON CHORIZO	\$45.00
BURRITAS NORTEÑAS	\$45.00
QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO	\$55.00
TAMALITOS DE CHIPILÍN	\$65.00
TACOS DORADOS	\$65.00

### INTERMEDIO

TORTITAS DE COCHINITA PIBIL	\$80.00
SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	\$95.00
BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO	\$90.00

### PREMIUM

EMPANADITAS DE PICADILLO	\$120.00
--------------------------	----------

NOTA: PRECIOS MÁS 16% IVA Y 15% SERVICIO





CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG®

VILLAHERMOSA



# COMIDAS Y CENAS



## ENTRADAS

### MOUSES

#### BÁSICO

Hierbas Finas \$95.00

#### INTERMEDIO

Cilantro \$110.00

Chipotle \$135.00

Alcachofas \$155.00

#### PREMIUM

Dips de zarcamora \$76.00

Pate de camarón \$94.35

Mousse de salmón ahumado \$153.00

Dips mediterráneo \$52.00

### CREMAS

#### BÁSICO

Crema de brócoli con crutón de parmesano \$75.00

Crema de tomate al romero \$75.00

Crema de cilantro con griseses \$80.00

de ajonjolí

#### INTERMEDIO

Crema de chile poblano \$115.00

Crema de tres pimientos \$120.00

Crema de tres quesos \$125.00

Crema de zanahoria \$125.00

Crema de hongos silvestres \$145.00

Crema de elote \$140.00

Cremas de poro y papa \$145.00

### CREMAS

#### PREMIUM

Crema mediterránea. \$47.84

Crema de nuez de la india. \$176.64

Crema de pistaches. \$235.92

Crema de queso de cabra. \$66.66

Bisquet de langostinos. \$142.53

Clam Chowder. \$122.39

### SOPAS

#### BÁSICO

Sopa de verduras \$85.00

Consomé de pollo \$95.00

#### INTERMEDIO

Sopa azteca \$115.00

Xóchitl \$120.00

Consomé de barbacoa \$135.00

Caldo tlalpeño \$135.00

Sopa de poro y papa \$135.00

#### PREMIUM

Sopa paris \$75.62

Sopa Española \$171.06

Sopa thai \$217.25

Sopa oriental \$84.93

### ENSALADAS

#### BÁSICO

César tradicional \$115.00

Bisquet de elote \$125.00

#### INTERMEDIO

Mediterránea \$135.00

Ensalada caprese \$185.00

Ensalada de lechuga finas y salmón \$255.00

Barra de ensaladas \$285.00

#### PREMIUM

Ensalada francesa tibia \$143.20

Ensalada de berros \$229.92

Ensalada de espinacas babys \$89.60

Ensalada oriental \$200.62

Ensalada de canasta de parmesano \$105.75



+ 16% IVA + 15% Servicio





# PLATOS FUERTES

## RES

### BÁSICO

Bistec a la mexicana	\$175.00
Bistec ranchero	\$175.00
Bistec encebollado	\$175.00

### INTERMEDIO

Arrachera con guacamole.	\$270.00
Milanesa de res con papas.	\$280.00
Puntas de filetes a las tres pimientos.	\$290.00
Filete mignon en salsa de champiñones.	\$320.00
Puntas de Filete en salsa de champiñones.	\$320.00
Medallones de filete a las tres pimientos .	\$330.00
Medallones de filete a los tres quesos.	\$330.00

### PREMIUM

Filete Wellington Kahlo	\$363.37
Filete de ternera	\$290.88
Torre de tournedo de res	\$259.76
Rack de carnero adobados	\$547.47

**+ 16% IVA + 15% Servicio**





## PLATOS FUERTES

### CERDO

#### BÁSICO

Medallones de cerdo al vino tinto. \$185.00

#### INTERMEDIO

Lomo de cerdo a la naranja. \$225.00

Lomo de cerdo en salsa de vino tinto. \$235.00

Lomo de cerdo en salsa de ciruela. \$265.00

Lomo de cerdo mechado. \$295.00

#### PREMIUM

Tierno miñon de lomo de cerdo. \$160.65

Solomillo de lomo de cerdo. \$181.95

Rack de lomo de cerdo. \$153.48

Miñon de lomo de cerdo \$218.40

+ 16% IVA + 15% Servicio





## PLATOS FUERTES

### POLLO

#### BÁSICO

Puntas de pollo a la crema	\$140.00
Pechuga de pollo rellena de espinacas a los tres quesos.	\$150.00
Pechuga de pollo con relleno poblano.	\$150.00
Fajitas de pollo con champiñones	\$155.00

#### INTERMEDIO

Milanesa de pollo con papas a la francesa.	\$195.00
Pechuga de pollo con queso en sala de piña y mostaza.	\$195.00
Pechuga de pollo a los tres quesos.	\$280.00
Pechuga de pollo a la parmesana.	\$295.00

#### PREMIUM

Pechuga Mediterránea.	\$151.34
Pechuga de pollo rellena de quesos frances y pera asiatica.	\$190.14
Pechuga de pollo portobello.	\$227.73
Pechuga de pollo mozzarella.	\$178.39
Pechuga a la italiana.	\$184.67

+ 16% IVA + 15% Servicio





# PLATOS FUERTES

## PESCADO

### BÁSICO

Rollo de pescado al Horno \$195.00

### INTERMEDIO

Rollo de pescado a la Vinagreta. \$245.00

Filete de Pescado Empanizado. \$295.00

### PREMIUM

Lomo de salmón. \$323.29

Filete de robalo al mar negro. \$357.05

Lomo de bacalao fresco a la española. \$334.85

Filete de robalo al mar negro. \$240.70

Langosta al termidor. \$899.15

+ 16% IVA + 15% Servicio







# PLATOS FUERTES

## GUARNICIONES

### BÁSICO

Arroz blanco	\$30.00
Arroz a la campesina	\$35.00

### INTERMEDIO

Papas cambray al perezil	\$40.00
Verduras a la parrilla	\$45.00
Verduras a la mantequilla	\$45.00
Frijoles refritos	\$40.00
Pastel de papa	\$65.00
Papa Hornesada	\$60.00
Puré de papa	\$50.00
Espárragos	\$55.00
Atado de Verduras	\$60.00

### PREMIUM

Atado de espárragos con jamón serrano.	\$74.20
Piperrada de pimientos con jamón ibérico.	\$43.63
Brunua de vegetales al pesto y parmesano.	\$61.53
Ratatouille de verduras en salsa italiana.	\$36.46
Col de brúcelas a la mantequilla de romero.	\$36.77
Pimientos del piquillo rellenos de espárragos con queso gruyere	\$219.27
Puré de patatas a los tres pimientos.	\$36.05

+ 16% IVA + 15% Servicio





## POSTRES

### BÁSICO

Helado de chocolate	\$35.00
Helado de fresa	\$35.00
Gelatina	\$30.00
Copa nevada	\$40.00
Flan de frutos rojos	\$45.00
Flan napolitano	\$50.00

### INTERMEDIO

Pastel de tres leches	\$60.00
Mouse de tequila al limón	\$65.00
Mouse azafranado con coco	\$65.00
Pastel de zanahoria	\$80.00
Cheesecake	\$85.00
Copa de yogurt con fruta	\$80.00
Arroz con leche	\$70.00
Pay de limón	\$95.00
Pastel de chocolate con frutas	\$100.00
Crème Brûlée	\$110.00
Tartaleta de frutos rojos	\$125.00

### PREMIUM

Cheeses cake de zarzamora con marmoleo de Frambuesa.	\$252.38
Tiramisú de Membrillo con queso de cabra.	\$156.07
Paris Brest con frutos rojos.	\$87.35
Sabayón de higos frescos.	\$156.25
Sable de cardamomo.	\$109.80

+ 16% IVA + 15% Servicio





# CÓCTEL

## CANAPÉ SALADO

### BÁSICO

Pinchos de queso panela.	\$45.00
Burrito norteño a elección del chef.	\$55.00
Dedos de queso.	\$65.00

### INTERMEDIO

Empanaditas de estilo gourmet.	\$75.00
Vol au vent de atún.	\$70.00
Tarta roquefort a la pimienta.	\$75.00
Pan de ajo con queso gruyere.	\$70.00
Hamburguesa.	\$80.00
Pizza hawaiana.	\$80.00
Brochetas de res con pimientos.	\$130.00
Croissant de roast beef.	\$95.00
Baguette de jamón.	\$100.00

### PREMIUM

Canapé de queso provolone.	\$32.86
Trufas de queso español	\$122.59
Mini chapatas rellenas de	\$171.43
Roas Beef con alioli de chipotle.	
Sprint roll de pollo.	\$55.31
Alitas de pollo búfalo.	\$84.41
Boneles de pechuga de pollo con salsa agridulce.	\$58.89

+ 16% IVA + 15% Servicio





# CÓCTEL

## CANAPÉ DULCE

### BÁSICO

Cheese cake \$55.00

### INTERMEDIO

Mini tartaleta de frutas \$95.00

Mini pastel del chocolate  
con frutas. \$115.00

### PREMIUM

Macarrones rellenos de  
avellanas. \$13.16

Galletas pistaches cubiertas  
con chocolate. \$99.23

Manzana verde garapiñada  
de chamoy. \$40.92

Trufas de chocolate rellanas  
de crema inglesa. \$54.08

Fresas cubiertas con chocolate  
blanco o negro. \$93.82

Mini donas rellenas glaseadas. \$78.40

**+ 16% IVA + 15% Servicio**





## BEBIDAS

### BARRA LIBRE DE REFRESCOS

Incluye: descorche, cristalería, hielo,  
refrescos durante 5 horas  
Precio por persona \$115.00

### REFRESCOS A CONSUMO

Precio por refresco \$46.00

### DESCORCHE DE VINOS DE MESA

Incluye cristalería y servicio  
Precio por botella \$100.00

### DESCORCHE DE LICORES NACIONAL E INTERNACIONAL

Incluye hielo, cristalería y 5 refrescos varios.  
Precio por botella \$230.00

### AGUAS FRESCAS

2 opciones a elegir por 5 horas  
(horchata, Jamaica, matalí, etc.)  
Precio por persona \$95.00

+ 16% IVA + 15% Servicio





CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG®

VILLAHERMOSA



PAQUETES





## ALBERCADAS

### INFANTIL

Nuggets de pollo  
Hot dogs con papas  
Hamburguesa con papas  
Espagueti a la boloñesa

### POSTRE

Helado de fresa o chocolate  
Gelatina

**PRECIO POR  
NIÑO HASTA  
10 AÑOS**

**\$210.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

### MENÚ ADULTO EMPLATADOS

Lasaña de carne o verduras  
Espagueti Alfredo  
Pepito de arrachera  
Crepas rellenas de pollo

**INCLUYE AGUAS FRESCAS**

**PRECIO POR  
ADULTO**

**\$230.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



## MERIENDAS

Tapas de Jamón serrano  
Uva cubierta de queso de cabra y nuez  
Bocadillo de jamón serrano y melón  
Ensalada mediterránea  
Tostadita de salpicón de res.

## PLATO FUERTE

Fetuccini Alfredo con camarones.  
Lasaña de vegetales, con espejo de salsa italiana y espárragos.  
Crepas poblanas con papa cambray.  
Sushi de salmón, plátano, pepino y queso crema.  
Espaguetti a la boloñesa.  
Ensalada de lechugas finas con salmón.  
Quiche lorraine.

## POSTRE

Brownie de chocolate  
Tartaleta de Frutas  
Pastel de tres leches  
Tiramisú

### AGUA DE FRUTA (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Naranja, Jamaica, matali,  
horchata o tamarindo  
Incluye café

### 2 TIEMPOS

PRECIO POR  
PERSONA

**\$240.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

### CON CAMARÓN O SALMÓN

PRECIO POR  
PERSONA

**\$260.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

### 3 TIEMPOS

PRECIO POR  
PERSONA

**\$270.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

### CON CAMARÓN O SALMÓN

PRECIO POR  
PERSONA

**\$295.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio







# VEGETARIANO

## ENTRADAS

Ravioles de verduras con salsa napolitana y pesto.  
Ensalada de mediterránea con queso tofu.

Sopa milpa alta con consomé de vegetales (flor de calabaza, rajas poblanas, granos de elotes, chips de maíz y aceite mexicano)

## PLATOS FUERTES

Lasaña de verduras con salsa casse de tomate.

Salpicón torre de salpicón de soya con aceite de chiles secos.

Lasaña azteca

(con tortillas de maíz, frijoles, queso, rajas poblanas y salsa de cilantro)

Canelones de relleno navideño con salsa pobлана.

## POSTRES

Ravioles de papa con sopa de horchata.  
Pera envinada con salsa especiada de naranja.

PRECIO POR PERSONA

**\$295.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio





## CROWNE WEDDING

Salón por 06 horas.

Menú de 3 tiempos (opciones a elegir).

Descorche de vinos y licores  
(durante 6 horas).

Barra Libre de refrescos por 6 horas.

Prueba de montaje para elección de mantelería.

Servicio de capitán de meseros,  
barman y meseros por 6 horas.

Equipo de loza, plaque y cristalería.  
Pista de baile y estrado para músicos.

Menús impresos personalizados.

Estacionamiento y valet parking gratuito.  
Degustación para 2 personas.

Área especial para boda civil con vino  
especial en cortesía para 30 personas.

Habitación luna mieleros  
para la noche del evento  
(arreglo floral, vino y fresas).

Tarifa preferencial en habitación  
para sus invitados (previa reservación)

15% de descuento en menú trasnochador  
15% descuento para tu despedida de soltera

Precio Especial en  
"Original, invitaciones y diseño"

**MENÚ 3 TIEMPOS**  
PRECIO POR PERSONA

**\$590.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

**MENÚ 2 TIEMPOS**  
PRECIO POR PERSONA

**\$490.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



# MENÚ A ELEGIR

## 1ER. TIEMPO

Dip de hierbas finas  
Dip de cilantro  
Dip al chipotle

## 2DO. TIEMPO

Crema de poro y papa  
(con paprika y crutón de parmesano).  
Crema de brócoli con grissini de ajonjolí.  
Crema de hongos silvestres  
con crutón de parmesano.  
Crema de tomate al romero.  
Crema de cilantro.  
Crema de quesos con toque de oporto.  
Crema de elote.  
Crema de pimientos rostizados.



## 3ER TIEMPO

Lomo de cerdo con  
salsa de ciruela pasa.

Verduras a la mantequilla  
y puré de papa.

Medallones de cerdo  
en salsa de vino tinto.

Pastel de papa y  
atado de verduras.

Rollo de pechuga de pollo y  
queso con salsa de piña y mostaza.

Risotto de champiñón  
y verduras al vapor.

Pechuga de pollo con relleno  
de espinacas a los tres quesos.

Puré de papa y verduras mixtas.

Pechuga de pollo con relleno  
poblano y salsa demi glase.

Pure de papa y juliana  
de verduras a la plancha.

## 4TO TIEMPO

Pay de queso  
(salsa de chocolate al coñac)

Tarta de manzana con helado de vainilla  
(salsa de caramelo)

Pastel de chocolate  
(con salsa de mango)

Brownie de chocolate con helado

### SERVICIOS ADICIONALES

Menú trasnochador (una opción a elegir)  
Chilaquiles rojos o verdes, pozole, o pancita

Precio por persona: \$125.00  
Precio más 16% IVA y 15% servicio



# QUINCEAÑERAS

(MÍNIMO 100 PERSONAS)

Salón por 06 horas.

Menú de tres tiempos para adultos  
(opciones a elegir).

Descorche de vinos y licores  
(durante 6 horas).

Barra Libre de refrescos por 6 horas.

Servicio de café después de la cena.

Servicio de capitán y meseros por 6 horas.

Montaje de equipo de servicio.

Equipo de loza, plaque y cristalería.

Pista de baile y estrado para músicos.

Área para toma de fotos.

Menús impresos personalizados (2 por mesa).

Tarifa preferencial en habitación  
para sus invitados.

Estacionamiento y valet parking gratuito.

## MENÚ 3 TIEMPOS

PRECIO POR ADULTO

POLLO O CERDO  
**\$460.00**

RES  
**\$485.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

## MENÚ 2 TIEMPOS

PRECIO POR ADULTO

POLLO O CERDO  
**\$435.00**

RES  
**\$455.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

## MENÚS A ELEGIR

### 1ER. TIEMPO

- Crema de poro y papa
- Crema de chile poblano
- Crema de brócoli
- Crema de hongos silvestres
- Crema de tomate al romero
- Ensalada César tradicional
- Ensalada mediterránea

### 2DO. TIEMPO

- Medallones de filete en salsa de tres pimientos con reducción de balsámico.
- Verduras a la mantequilla y puré de papa.
- Medallones de filete en salsa de quesos.
- Verduras a la parrilla y puré de papa al cilantro.
- Lomo de cerdo mechado de jamón con salsa de ciruela pasa.
- Verduras a la mantequilla y puré de papa.
- Rollo de filete de pescado a la vinagreta de almendra.
- Papa parisién al perejil y brócoli a vapor.
- Rollo de pechuga de pollo y queso con salsa de piña y mostaza.
- Risotto de champiñón y verduras al vapor.
- Pechuga de pollo a los tres quesos.
- Puré de papa y verduras mixtas.

### 3ER. TIEMPO

- Pay de queso salsa de chocolate al coñac.
- Tarta de manzana con helado de vainilla salsa de caramelo.
- Pastel de chocolate con salsa de mango.
- Mousse de tequila al limón.
- Copa Nevada helado de vainilla
- Mouse de arroz azafranado con coco.



# MENÚ JOVENES

Salón por 06 horas.

Bocadillos.

Barra libre de refrescos por 6 horas incluye:  
descorche, cristalería y hielo.

Servicio de capitán y meseros por 6 horas.

Salón y montaje de equipo.

Mantelería, plaque y cristalería.

Área para toma de fotos.

Menús impresos.

Estacionamiento en cortesía.

## BOCADILLOS PARA LOS JÓVENES (A ELEGIR 6)

Mini brochetas de res.

Dedos de queso.

Mini hamburguesas.

Mini pizzas hawaianas o pepperoni.

Croissant de roast beef.

Satai de pollo teriyaki.

Vol au vent de atún o jamón.

Mini pepito de arrachera.

**PRECIO POR  
JOVEN**

**\$310.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio

## BOX LUNCH

### Box lunch 2

Club sándwich  
preparado con jamón, queso manchego,  
tocino, pollo, jitomate y lechuga

### Box lunch 3

Hamburguesa con queso y jamón  
preparada con lechuga,  
jitomate, cebolla y mayonesa

### Box lunch 4

Baguette de pechuga  
de pollo a la parrilla  
preparado con lechuga,  
tomate, pimiento morrón,  
cebolla y aderezo de la casa

Todos los box lunch son  
acompañados de:

1 frutas de mano  
1 refresco en lata  
papas a la francesa

**PRECIO POR  
PERSONA**

**\$290.00**

+ 16% IVA + 15% Servicio



# TAQUIZAS CROWNE

Mínimo de  
50 personas

## Barra de ensaladas

Frijoles charros o sopa azteca

## PLATILLOS FUERTES (3 OPCIONES A ELEGIR)

(6 tacos por persona)

Cochinita pibil

Alambre de res

Fajitas de pollo

Carnitas de cerdo

Chicharrón en salsa verde o roja

Rajas poblanas con pollo

Al pastor

Arrachera

Asada

Chorizo argentino

## GUARNICIONES (ELEGIR 2)

Arroz mexicano

Frijoles refritos

Guacamole

Nopales asados

Papas fritas

## ACOMPAÑAMIENTOS

Salsa verde y roja

Salsa mexicana

Tortilla de harina y maíz

## AGUA DE FRUTA (ELEGIR 2 OPCIÓN)

Naranja, jamaica, horchata, piña

## PRECIO POR PERSONA

# \$260.00

+ 16% IVA + 15% Servicio





CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG®

VILLAHERMOSA



**LO NUEVO**  
PAQUETES 2021



# DESAYUNOS TABASQUEÑOS PARA ARMAR

## JUGOS

### BÁSICO

Piña \$50.00

### INTERMEDIO

Naranja con piña \$75.00

### PREMIUM

Naranja con chaya \$85.00

## AGUAS FRESCAS

### BÁSICO

Matalí \$55.00

### INTERMEDIO

Pepino con limón \$65.00

### PREMIUM

Mucilago \$75.00



## FRUTAS

### BÁSICO

Plato de papaya con piña y yogurt natural con polvo de coco \$85.00

### INTERMEDIO

Plato de frutas tropical con yogurt de coco \$95.00

### PREMIUM

Plato de mango con yogurt de coco con jamaica (de temporada) \$100.00

## PLATOS FUERTES

### BÁSICO

Empanadas de queso doble crema con azúcar \$70.00

Platanitos rellenos de queso \$60.00

Tamales de chipilín con salsa de tomate \$55.00

Tamales de caminito de pollo \$65.00

Chanchamitos \$75.00

### INTERMEDIO

Pierna de res a la choca \$125.00

Carne salada de res o cerdo \$150.00

Pollo al mone \$110.00

Pollo en salsa de chipilín \$120.00

Tamal de frijol con asiento de chicharrón \$100.00

Tamal de frijol con momo \$100.00

+ 16% IVA + 15% Servicio

## PLATOS FUERTES

### PREMIUM

Costilla de cerdo en mone \$160.00

Costilla de cerdo en chaya \$160.00

y plátano verde

Carne de res entomatada \$180.00

Tortillas rellenas de pejelagarto \$185.00

## ACOMPAÑAMIENTOS

### BÁSICO

Frijoles refritos con queso de hoja \$50.00

Tostones de plátano verde \$50.00

Croquetas de plátano rellenas de frijol o shis de chicharrón \$50.00

### INTERMEDIO

Frijoles refritos y cascara de chicharrón \$80.00

Frijoles refritos con shis de chicharrón \$80.00

### PREMIUM

Frijoles refritos con longaniza rojo de Teapa \$90.00

Frijoles refritos con crema y queso \$90.00

Yuca al mojo o al ajillo \$90.00







CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG®  
VILLAHERMOSA



# CONTACTO

Av. Paseo Usumacinta No. 1708 Col Carrizal.  
Villahermosa, Tabasco. México. 86038

Teléfono: 993.310.3373

Correo: [banquetes@alta-hoteleria.com](mailto:banquetes@alta-hoteleria.com)



Crowne Plaza Villahermosa



@crowneplaza\_vsa



crowneplaza#tso

