



Con la experiencia y servicio que nos caracteriza, podemos asegurarte que tu evento será un éxito. Atendemos desde desayunos, coffee break y reuniones de trabajo hasta banquetes y conferencias.



AMBIGÚ

Ambigú \$160.00
Canapés \$50.00
Volovanes \$50.00

COMIDAS Y CENAS

1 tiempo \$215.00
2 tiempos \$250.00
3 tiempos \$275.00

COFFEE BREAK

1 tiempo \$100.00
Continuo \$145.00

DESAYUNOS

Campirano \$140.00
Norteño \$155.00
Junípero \$165.00
Buffet \$150.00

PRECIOS POR PERSONA, INCLUYEN IVA. A PARTIR DE UN NÚMERO DETERMINADO DE PERSONAS CON CONSUMO, LA RENTA DEL SALÓN ES EN CORTESÍA (20+ Salón La Misión, 25+ Salón La Fuente, 50+ Salón Principal, 20+ Salón Continental)

- Precios y políticas vigentes a partir del 1 de septiembre del 2017 -

POLÍTICAS DE RESERVACIÓN

1. Horario de reservaciones para eventos: **lunes a sábado de 9:00 am a 5:00 pm.**
2. La contratación de un evento tendrá que hacerse mínimo con **un día de anticipación.**
3. Al momento de la reservación se pedirá un **50% de anticipo.**
4. La cancelación de eventos se deberá realizar con al menos 48 horas de anticipación, cancelaciones dentro de las 24 horas antes del evento tendrán un cargo del **50% del costo del evento contratado.**



Salones



Salón Principal:

Superficie: 200 m² | Renta: \$3500.00

A partir de un consumo para 50 personas la renta del salón es en cortesía.

Salón La Fuente:

Superficie: 70 m² | Renta: \$1500.00

A partir de un consumo para 25 personas la renta del salón es en cortesía.

Salón La Misión

Superficie: 45 m² | Renta: \$1350.00

A partir de un consumo para 20 personas la renta del salón es en cortesía.

*Salón Alta California:

Superficie: 90 m² | Renta: \$1900.00

A partir de un consumo para 25 personas la renta del salón es en cortesía.

*Solo para uso de huéspedes.

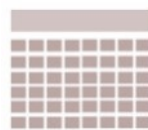


Capacidades

Salón	Auditorio	Escuela	Cuadro	Herradura
Principal	200	100	60	50
La Fuente	70	35	40	35
La Misión	50	25	30	25
Continental	70	30	40	30

Acomodos

Auditorio Escuela Cuadro Herradura



Todos los salones cuentan con internet inalámbrico gratuito

Más fotos e información en www.hotelfrayjunipero.com/eventos/



Eventos y reservaciones
C.P. Adriana Cambero Ibarra
reservaciones@hotelfrayjunipero.com
(311) 212 2525 ext. 575
www.hotelfrayjunipero.com

Desayunos



Campirano

- Jugo o fruta
- Huevos al gusto o chilaquiles con pollo
- Pan tostado o bolillo
- Café o té

\$140.⁰⁰ por persona

Norteño

- Jugo o fruta
- Machaca o chicharrón en salsa verde o roja
- Pan tostado o bolillo
- Café o té

\$155.⁰⁰ por persona

Junípero

- Jugo o fruta
- Carne con chile o bistec a la mexicana o puntas de filete
- Pan tostado o bolillo
- Café o té

\$165.⁰⁰ por persona

Buffet

\$150 por persona

(pregunte precio para grupos hospedados en el hotel)

Los precios ya incluyen IVA.

Si desea jugo y fruta +\$13 por persona

Aumento de tamaño de jugos +\$7 por persona



Eventos y reservaciones
C.P. Adriana Cambero Ibarra
reservaciones@hotelfrayjunipero.com
(311) 212 2525 ext. 575
www.hotelfrayjunipero.com

Comidas y cenas



Entrada

- Caldo tlalpeño
- Sopa minestrone
- Sopa azteca
- Crema de camarón u ostión
- Crema de champiñones
- Crema de espinacas
- Crema de papa (Vichysoisse)
- Crema de pechuga y almendra
- Crema de zanahoria
- Crema de chile poblano
- Ensalada César
- Ensalada capresse
- Ensalada de lechugas mixtas
- Tártara de atún
- Láminas de atún
- Bruschetta de jitomate con aderezo
- De albahaca

Plato principal

- Pechuga de pollo a los 3 quesos
- Pechuga cordon blue con salsa blanca
- Pechuga rellenas en salsa de espinacas
- Pechuga en salsa de chile poblano
- Milanesa pomodoro gratinada
- Medallón de pollo en salsa chipotle
- Piezas de pollo en chabacano
- Pescado a la veracruzana
- Pescado al horno con pimienta
- Pescado al cilantro
- Pescado en salsa de chile poblano
- Salmón al pastor **
- Camarones al coco **
- Filete de res al chipotle en una penca de nopal
- Escalopas de res a la mostaza
- Medallón de res en salsa de ternera
- Pierna de cerdo al horno
- Lomo en salsa de ciruela
- Lomo mechado

Acompañamientos

- Verduras al vapor
- Pasta (al pesto, a la crema, pomodoro, al ajillo, al chipotle)
- Puré de papa
- Pastel de calabaza o zanahoria
- Arroz cubano

Postre

- Strudel de manzana
- Tiramisú
- Mousse de chocolate
- Rosca de requesón
- Pannacotta con coulis de fresa
- Flan Napolitano
- Flan de elote o nuez
- Timbal de camote con piña
- Cheesecake (oreo, piña, naranja)
- Chocoflan
- Gelatina de fresa con crema
- Gelatina de frutas con leche
- Pastel de zanahoria

** Por salmón o camarones agregar \$32.00 por persona.

1 tiempo \$215.00
2 tiempos \$250.00
3 tiempos \$275.00

Los precios son por persona e incluyen IVA

Ambigú



Ambigú:
Incluye 5 opciones más ensalada verde
y refresco

Ensalada de atún

- Ensalada de pollo

- Ensalada de camarón al vapor

- Ensalada de surimi

- Ensalada de marlín

(máximo 2 ensaladas a elegir)

- Taquitos dorados de pollo

- Canapés, sándwiches o tortas por mitad

- Ceviche de pescado, atún o marlín en escabeche

- Pollo o pescado empanizado

- Salchichas a la diablo

Orden de canapés surtidos (8 piezas)
Mitades de pan bimbo cubiertas de jamón, queso
amarillo, ensalada de atún, ensalada de pollo,
ensalada de camarón o jamón endiablado.

Orden de volovanes (3 piezas)
Volovanes rellenos de ensalada de pollo, ensalada
de camarón o ensalada de atún.

Ambigú \$160.⁰⁰

Canapés \$50.⁰⁰

Volovanes \$50.⁰⁰

Los precios son por persona e incluyen IVA



Coffee break

Incluye:

- Refresco

- Café

- Galletas

- Fruta o canapés o crudités (tiritas de verdura)

1 tiempo \$90.⁰⁰

Continuo \$130.⁰⁰

Los precios son por persona e incluyen IVA