



ÉSE GRAN DÍA
TAL COMO
LO SOÑASTE



HS
HOTSSON™
HOTEL
IRAPUATO - MÉXICO



HS HOTSSON Hotel Irapuato te ofrece excepcionales opciones para celebrar tu boda en una atmósfera de elegancia y exclusividad, todo bajo los más altos estándares de calidad y servicio. Conoce nuestros paquetes y haz de tu evento un suceso inolvidable.



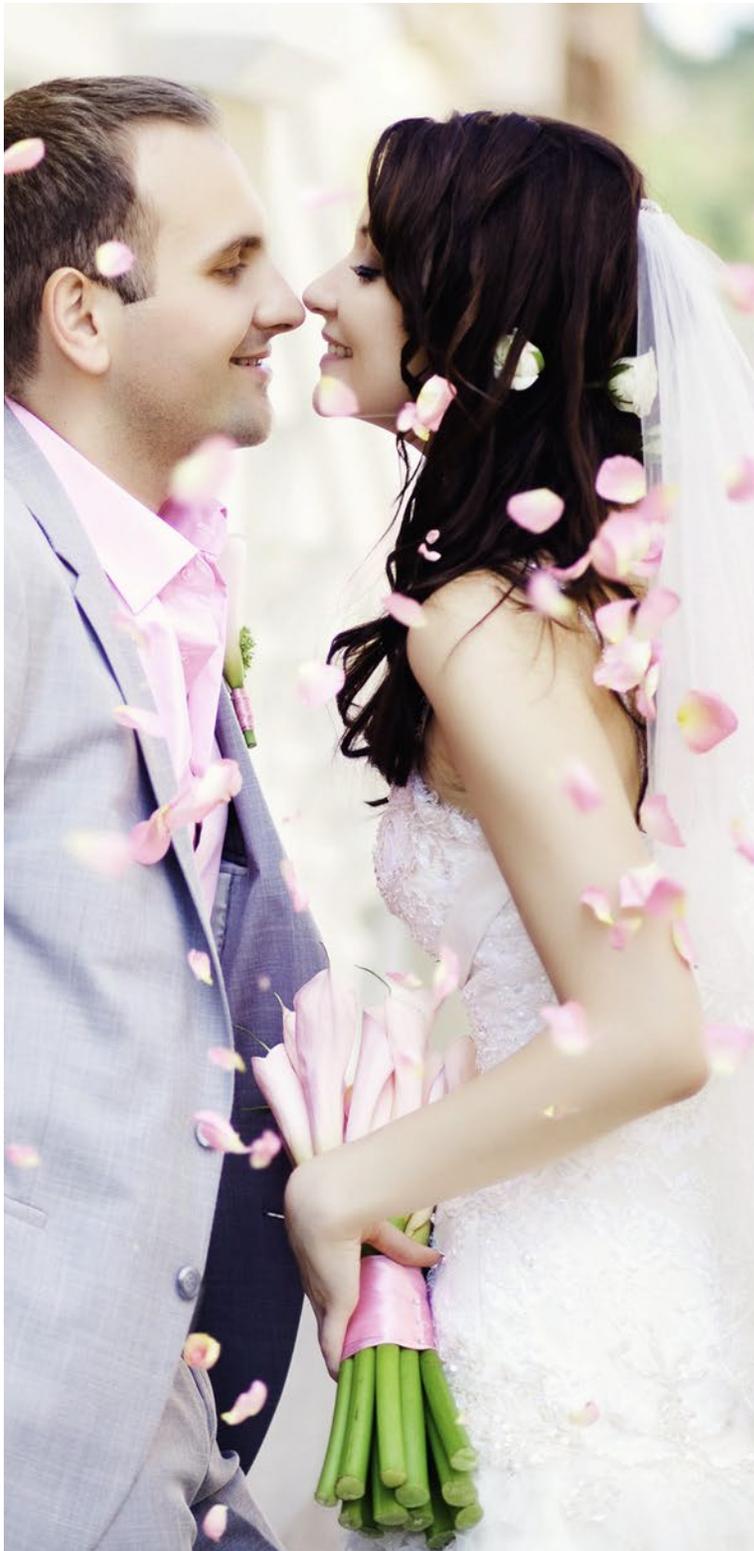
HS



PAQUETE BODA



HS



P A Q U E T E B O D A

- Salón para banquete
- Menú de 3 o 4 tiempos (entrada, plato fuerte, postre y café)
- Servicio de refrescos y hielo por 5 horas
- Mobiliario y equipo de servicio
- Mantelería
- Servicio de meseros y capitán
- Personal de seguridad y limpieza
- Prueba de menú
- Facilidades para sesión fotográfica en áreas exclusivas del hotel
- Tarifa especial de habitación estándar, sencilla o doble (sin alimentos)

OPCIONES DE MENÚ

(Servicio mínimo 20 personas)

	3 TIEMPOS	4 TIEMPOS
Menú de base POLLO	\$ 449.00	\$ 495.00
Menú de base CERDO	\$ 479.00	\$ 524.00
Menú de base PESCADO	\$ 529.00	\$ 574.00
Menú de base RES	\$ 540.00	\$ 584.00

Costo por persona. Incluye IVA y servicio.

EXTRAS

- Descorche por 5 horas \$150.00 por persona
 - Hostess \$350.00 c/u
 - Pista de baile iluminada desde \$6,000.00
 - Trasnocado \$130.00. Incluye una hora extra al contratar mínimo para el 70% de los invitados.
-



M E N Ú S



HS



E N T R A D A S

FRÍAS

- Ensalada de queso frito con pesto de tomates secos.
- Ensalada de hortalizas mexicanas en vinagreta de cacahuete.
- Ensalada de pera rostizada en costra de chiles secos con variedad de lechugas, queso de cabra en cenizas de tortilla, nueces caramelizadas y vinagreta de xoconostle.
- Ensalada de hongo Portobello a la parrilla en vinagreta de tocino y salsa de soya.
- Ensalada Primavera con vinagreta de mostaza antigua y miel.
- Ensalada César a la parrilla con aceite de albahaca.
- Ensalada Irapuato con vinagreta de acacias.
- Chile ancho relleno de camarón y manzanas con aderezo de mango.
- Tiradito de res con vinagreta de chile serrano y aceite de ajonjolí.

CALIENTES

- Crema de alcachofa con polvo de tocino.
- Crema de hongo Portobello al estragón.
- Crema de jitomate ahumado con puré de elote.
- Crema de flor de calabaza con queso.
- Crema de queso con uvas.
- Crema de pimientos rostizados con aceitunas.
- Sopa de flor y setas al aroma de cilantro.





P L A T O S F U E R T E S

BASE POLLO

- Pechuga de pollo rellena de hongos en salsa de estragón fresco.
- Pechuga de pollo rellena de queso de cabra en salsa de pimientos rojos ahumados.
- Pechuga de pollo estilo oriental.
- Pechuga de pollo rellena de frutos secos en salsa de sidra asturiana y manzanas.
- Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso Mozzarella en salsa de nuez al jerez.
- Pechuga de pollo con costra de cilantro y nuez en salsa de vinagre balsámico al chile chipotle.
- Galantina de pollo a la parmesana con salsa Arrabiata.
- Miñón de pollo relleno de queso crema y chile jalapeño en salsa de vino tinto.
- Brocheta de pollo estilo New Orleans.

BASE PESCADO

- Lomo de salmón braseado al Menière con alcaparra y chile guajillo.
- Filete de pescado en salsa de uvas.
- Filete de pescado al azafrán.

BASE CERDO

- Filete de cerdo braseado con salsa borracha de chile pasilla.
- Lomo de cerdo en salsa de oporto y dátiles.
- Chuleta de cerdo corte francés.

BASE RES / OTRO

- Filete de res en salsa de vino tinto al chile cascabel.
- Corazón de filete de res en salsa de comino y cilantro.
- Medallones de res en salsa de chile puya.
- Mixiote de cordero con salteado de nopales y verdolagas en adobo de chiles a la cerveza.
- Chamorro de ternera con salsa de hongos silvestres al estragón.





P O S T R E S

- Tiramisú de café de la olla.
- Napoleón con mousselin de fresas con culis de frutos rojos al tequila.
- Pastelillo suave de elote con salsa rompopo.
- Trufa de chocolate semi-amargo con salsa de chocolate blanco al mezcal.
- Tarta tutti frutti con salsa de vainilla de Papantla y chocolate.
- Tarta de peras con frangipane de almendras.
- Tarta de fresas con mousseline y chocolate blanco.
- Tulipán de chocolate oscuro con mousse de lima, frutillas de la temporada y salsa de Maracuyá.
- Carlota de coco con espejo de salsa de piña colada al ron.
- Panna cotta de cajeta con nueces caramelizadas.



MANEJO DE CUENTAS

Agradeceremos definir la persona facultada en su evento para autorizar los gastos extras que se generen durante el mismo, previa autorización de su parte.

POLÍTICAS DE RESERVACION

La presente cotización tiene un fin informativo, no bloquea ningún espacio o salón; por lo anterior, está sujeta a disponibilidad.

Para considerar su evento como definitivo el hotel requiere:

- Un 10% de anticipo del total del evento para bloquear el salón.
- Un 25% para proceder a la firma del contrato dentro de un plazo de 20 días a partir del primer depósito.
- El remanente del total del evento deberá estar liquidado 10 días antes de iniciar el evento.

FORMA DE PAGO

Los pagos al hotel podrán ser en efectivo, tarjeta de crédito, depósito en cuenta bancaria o cheque certificado.

En caso de recibir depósito o carta garantía, esta cotización se tomará en cuenta como contrato.

TRAMITAR PAGO A:

INMOBILIRIA HOTSON SA DE CV
BLVD. ADOLFO L. MATEOS N. 1102. OTE
COL. LOS GAVILANES
LEÓN GTO.
C.P. 37266

PARA PAGOS POR TRANSFERENCIA BANCARIA:

INMOBILIRIA HOTSON SA DE CV
BANCO DEL BAJÍO, SA
Número de Cuenta: 17832809
Clabe Interbancaria: 030225900009851820
Sucursal: #7 Plaza León
No de Plaza: 225
Fecha de apertura: Enero 2017

CLIENTE

HS HOTSSON HOTEL IRAPUATO



S O L I C I T A T U C O T I Z A C I Ó N

HS HOTSSON HOTEL IRAPUATO | Departamento de Banquetes
T. 52 (462) 215 3011
evazquez@hotsson.com

