

# **HOTEL DEL GOBERNADOR**



## **SALONES**

\*\*\*\*\*

**SALON “PARLAMENTO”**

**SALON “CANCILLERIA”**

**SALON “CONGRESO”**

**(RENTA DE 4 A 8 HORAS CONTINUAS)**

**El precio incluye:**

Servicio de Internet inalámbrico Prodigy Infinitum de 1MG (para su comodidad le agradecemos hacer sus pruebas con la debida anticipación a su evento.

Montaje de acuerdo a sus necesidades, uso de rotafolio, hojas plumones, pantalla, señalador (laser), micrófono inalámbrico, servicio de agua.

## **RENTA DE EQUIPO AUDIOVISUAL**

<b>Televisión (26 pulgadas)</b>
<b>Cañón (Proyector)</b>
<b>Micrófono inalámbrico</b>
<b>Servicio de copia (por hoja)</b>

# **HOTEL DEL GOBERNADOR**



## **COFFEE BREAK**

---

**RECESO 30 MIN O CONTINUO DE 4 HRS O DURANTE SU EVENTO**

### **TRADICIONAL**

- \*Café o Té, Refrescos y galletas**
- \*Café o Té. Refrescos y panecillos**

### **YUCATECO**

- \*Tortitas de Cochinita, Vaporcitos,**
- Empanaditas de carne molida**
- Panuchitos, Salbutitos**
- Flan Napolitano**
- Café, Té y Refrescos**

### **MEXICANO**

- \*Sopecitos con chorizo**
- Flautas de póllo, Tostadas de tinga**
- Gorditas de chicharron, Quesadillas,**
- Pastel de tres leches**
- Café, Té y Refrescos.**

### **GOBERNADOR**

- \*Hojaldritas de jamón y queso,**
- Empanaditas de carne molida,**
- Bolitas de queso philadelphia.**
- Café, Té y Refrescos**

### **INTERNACIONAL**

- \*Conitos de picadillo, Vol-au-vant de pollo**
- Tartaletas de atún, Canapés de paté**
- Croissant de queso y Brownies**
- Café, Té y Refrescos**

### **LIGHT**

- \*Croissant de queso panela con tomate**
- Glorias con jamón de pavo y espinaca**
- Sandwichitos de ensalada de atún**
- Melón con queso cottage.**
- Refrescos light, Café y Te**

# ***HOTEL DEL GOBERNADOR***



## **DESAYUNOS**

\*\*\*\*\*

*Todos los desayunos incluyen:*

*Jugo natural de naranja o toronja*

*O*

*Plato de frutas de la Estación*

*Pan dulce y/o pan tostado*

*Mantequilla, mermelada, Café, Té o leche*

### **GOBERNADOR**

**Crepas de pollo con espinacas, jamón, Champiñones y salsa de queso.**

### **YUCATECO**

**Huevos fritos sobre una tostada y frijoles refritos, bañados con salsa ranchera y espolvoreados con queso, Jamón, chicharos y plátanos fritos.**

### **TOLUQUEÑO**

**Huevos revueltos con chorizo, salsa de molcajete y frijoles refritos con queso fresco.**

### **MEXICANO**

**Chilaquiles verdes o rojos con pollo, queso, crema agria y frijoles refritos.**

### **NORTEÑO**

**Huevos revueltos con machaca, acompañados de frijoles refritos con chorizo**

### **TRADICIONAL**

**Omelette con espinacas y queso crema, acompañado de frijoles refritos**

### **AMERICANO**

**\*Huevos revueltos o fritos con jamón, tocino o salchicha, queso y frijoles refritos, revueltos A la Mexicana o Rancheros.**

**\*Hot cakes o pan a la francesa con jamón, salchicha o tocino.**

**\*Cereal y fruta de la estación.**

### **CONTINENTAL**

**\* Jugo de frutas o plato de frutas frescas de la estación**

**\* Orden de pan dulce o pan tostado**

**\* Mermelada, mantequilla, café, té o leche.**

# **HOTEL DEL GOBERNADOR**



## **DESAYUNOS**

\*\*\*\*\*

### **BUFFET MEXICANO**

<b>Jugos:</b>	<b>Naranja, Toronja, Manzana,</b>
<b>Frutas de la Estación:</b>	<b>Melón, sandía, papaya, piña, plátano Cereales y Yogurt: Natural o Fresa, Ciruela Pasa, All Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Granola, Queso Cottage Carnes Frias</b>
<b>Plato Fuerte: A Elegir tres (3)</b>	<b>Crepas poblanas Enchiladas de mole con pollo Puntas de filete a la mexicana Cochinita pibil Pozole estilo Jalisco Parrillada de carnes San José Chilaquiles verdes o rojos con pollo Tinga de res Lomitos en salsa roja o verde Huevos revueltos con machaca</b>
<b>Huevos elegir uno (1)</b>	<b>Revueltos o Fritos naturales Con jamón, tocino, chaya, queso A la mexicana, Huevos ahogados y albañil</b>
<b>Guarniciones (3)</b>	<b>Papa sonorese, rajas con queso, salchicha cóctel, Frijoles Refritos con chorizo, calabaza frita con elote, Plátanos fritos Elote norteño</b>
<b>Postres y Panadería:</b>	<b>Flan, gelatina, pastel, pan dulce y pan tostado Mantequilla, mermelada</b>
<b>Salsas:</b>	<b>Mexicana, chile habanero, cebolla curtida.</b>
<b>Bebidas:</b>	<b>Café, Te, Chocolate y Leche.</b>

**(Mínimo 50 personas)**

## ***HOTEL DEL GOBERNADOR***

### **DESAYUNOS**

\*\*\*\*\*

### **BUFFET CLASICO**

<b>Jugos:</b>	<b>Naranja, Toronja, Manzana</b>	
<b>Frutas de la Estación:</b>	<b>Melón, sandía, papaya, piña, plátano</b>	
<b>Cereales y Yogurt:</b>	<b>Natural o Fresa, Ciruela Pasa, All Bran, Corn Flakes, Froot Loops, Granola, Queso Cottage</b>	
 <b>Plato Fuerte:</b>		
<b>A Elegir tres (3)</b>	<b>Ave (1)</b>	<b>Res (1)</b>
	<b>Crepas de pollo al gratín Antonio</b>	<b>Parrillada San</b>
	<b>Pollo en salsa de cacahuete</b>	<b>Fajitas a la Mexicana</b>
	<b>Pollo en mole</b>	<b>Puntas al albañil</b>
	<b>Pollo pibil</b>	<b>Puntas a la cazuela</b>
	<b>Fajitas de pollo</b>	
	<b>Cerdo (1)</b>	<b>Huevos al Gusto (1)</b>
	<b>Cochinita Pibil</b>	<b>Revueltos mexicana, con Jamón o tocino o salchicha o chaya o Ahogados en salsa verde o roja</b>
	<b>Chuletas a la Yucateca</b>	
	<b>Pierna Claveteada</b>	
	<b>Lomitos en salsa roja</b>	
	<b>Cubos en salsa verde o roja</b>	
 <b>Guarniciones (3):</b>	<b>Plátanos fritos, salchicha cóctel, Papa Hash Brown, Frijoles Refritos, rajas con queso, tortita de papa.</b>	
 <b>Salsas:</b>	<b>Mexicana, chile habanero, cebolla curtida.</b>	
 <b>Panadería y repostería:</b>	<b>Pan dulce y pan tostado, Repostería de la casa, Mantequilla, mermelada.</b>	
 <b>Bebidas:</b>	<b>Café, Chocolate y Leche.</b>	

**(Mínimo 50 personas)**



# **HOTEL DEL GOBERNADOR**

## **COMIDA O CENA (PLATO SERVIDO)**

\*\*\*\*\*

### **PLATO ECONOMICO**

<b>POLLO</b>	<b>CERDO</b>	<b>RES</b>
--------------	--------------	------------

**Incluye Entrada o Postre, Plato fuerte a elegir, un Refresco Embotellado, Pan de Ajo  
(Se puede elegir para empezar una Entrada o sopa o crema o pasta).**

### **PLATO TODO INCLUIDO**

<b>POLLO</b>	<b>CERDO</b>	<b>RES</b>
--------------	--------------	------------

**Incluye Entrada, Plato fuerte a elegir, Pan de Ajo, Postre, un Refresco Embotellado, Café  
(Se puede elegir para empezar una Entrada o sopa o crema o pasta).**

#### **Entradas:**

**Ensalada verde (lechuga, pepino) con aderezos, Plato de frutas tropicales, Cóctel de frutas, Ensalada de Atún, Ensalada César, Ensalada de tomates a la vinagreta, Ensalada de pepino con cebolla, tomate y aderezos, Ensalada de codito con jamón y crema, (Aderezos: Mil Islas, Tártara, Vinagreta, Aurora, Francés).**

#### **Sopas:**

**Sopa de lima, Sopa de poro y papa, Sopa de verduras, Consomé de pollo y arroz, Sopa Minestrone, Sopa de fideo seco (con crema y queso).**

#### **Cremas:**

**Crema de cilantro, elote, zanahoria, champiñones, brócoli, calabaza, frijol, chícharos.**

#### **Pastas:**

**Spaghetti o Fettuccini: A la mantequilla, al ajillo, en salsa Alfredo, a la Crema, a la Poblana.**

## ***HOTEL DEL GOBERNADOR*** **COMIDA O CENA (PLATO SERVIDO)**

\*\*\*\*\*

**(Continuación)**

**Platos Fuertes: (a elegir uno):**

**POLLO**

Crepas en salsa de queso  
Pollo Pibil  
Pechuga de pollo Cordon Bleu  
Pechuga parmesana  
Fajitas de pollo al albañil o poblana  
Pollo en mole  
Pechuga de pollo a la cazadora  
Pollo al Vino Tinto  
Pollo frito  
Pollo al chipotle  
Pollo en salsa verde

**CERDO**

Escalopas al Vino Tinto  
Pierna al horno en salsa de ciruela  
Lomo en Salsa Poblana  
Medallones en salsa Agridulce  
Chuletas a la Yucateca  
Chuletas a la Parrilla  
Medallones en su Jugo  
Cochinita Pibil  
Escalopas a la mostaza  
Poc-chuc  
Pierna Rellena

**RES**

Puntas Strogonoff  
Medallones a la Pimienta  
Escalopas en salsa de Hongos  
Puntas a la Campesina  
Fajitas de res al albañil  
Pierna en su jugo  
Milanesa de res gratinada  
Tinga de Res

**Guarniciones (2):**

Arroz al cilantro, arroz amarillo, arroz al vapor, arroz a la mexicana, Frijoles refritos, Papa a la española, Papa norteña, Verdura al vapor, Puré de papa, Ensalada americana (cole slaw), espinacas a la crema.

**Postres (1):**

Flan napolitano, Helados variados, Pastel de la casa, Dulce de Papaya, Caballero pobre, Cremitas de Coco.

## ***HOTEL DEL GOBERNADOR*** **COMIDA O CENA (BUFFET)**

.....

**Mínimo 50 Personas**

**Incluye: Botanas, Ensalada, Sopa o Pasta, Crema, Un plato fuerte en base Pollo, cerdo, Res (uno de cada uno), guarnición, un refresco, Postre y Café.**

**(Si desea contamos con barra abierta de refresco y aguas frescas ilimitadas durante su evento)**

**Botanas (2):**

**Pathé de hígado de pollo, Dip de queso, Guacamole con queso fresco, Frijoles refritos al gratín, Crema de Chile Xcatic, Crema de Ajo.**

**Entradas (1):**

**Ensalada verde (lechuga, pepino) con aderezos, Plato de frutas tropicales, Cóctel de frutas, Ensalada de Atún, Ensalada César, Ensalada de tomates a la vinagreta, Ensalada de pepino con cebolla y tomate, Ensalada de codito con jamón y crema, (Aderezos (2): Mil Islas, Tártara, Vinagreta, Aurora, Francés). Spaghetti o fetuccini: A la mantequilla, al ajillo, en salsa Alfredo, a la Crema, a la Poblana.**

**Sopas (1):**

**Sopa de lima, Sopa de poro y papa, Sopa de verduras, Consomé de pollo y arroz, Sopa Minestrone, Sopa de fideo seco (con crema y queso).**

**Cremas (1):**

**Crema de cilantro, elote, zanahoria, champiñones, brócoli, calabaza, frijol, chícharos.**

**POLLO (1)**

**Crepas en salsa de queso  
Pollo Pibil  
Pechuga de pollo Cordon Bleu  
Pechuga parmesana  
Fajitas de pollo al albañil o poblana  
Pollo en mole  
Pechuga de pollo a la cazadora  
Pollo al Vino Tinto  
Pollo frito  
Pollo al chipotle  
Pollo en salsa verde**

**CERDO (1)**

**Escalopas al Vino Tinto  
Pierna al horno en salsa de ciruela  
Lomo en Salsa verde  
Pierna Agridulce  
Chuletas a la Yucateca  
Chuletas a la Parrilla  
Pierna claveteada  
Cochinita Pibil  
Medallones a la mostaza  
Poc-chuc**



## ***HOTEL DEL GOBERNADOR*** **COMIDA O CENA (BUFFET)**

\*\*\*\*\*

**(Continuación)**

### **RES (1)**

**Puntas Strogonoff**  
**Medallones a la Pimienta**  
**Escalopas a las finas hierbas**  
**Puntas a la mexicana**  
**Fajitas de res al albañil**  
**Pierna en su jugo**  
**Milanesa de res gratinada**  
**Tinga de Res**

### **Guarniciones (3):**

**Arroz al cilantro, arroz amarillo, arroz al vapor, arroz a la mexicana, Frijoles refritos, Papa a la española, Papa nortea, Verdura al vapor, Puré de papa, Ensalada americana (colé Shaw).**

### **Postres (2):**

**Flan napolitano, Helados variados, Pastel de la casa, Dulce de Papaya, Caballero pobre, Cremitas de Coco.**

# ***HOTEL DEL GOBERNADOR***

## **MENU EJECUTIVO**

---

**Cóctel de Frutas**  
**Pollo Pibil con fríjol refrito**  
**Agua fresca**

**Spaghetti a la crema**  
**Milanesa de Res con fríjol**  
**Agua fresca**

**Crema de Verduras**  
**Lomo de cerdo en salsa verde**  
**Agua fresca**

**Sopa de verduras**  
**Pollo parrilla con arroz**  
**Refresco embotellado**

**Consomé de pollo con arroz**  
**Steak Minuta con papa a la francesa**  
**Limonada o Naranjada**

**Sopa de pasta**  
**Pollo en Escabeche**  
**Agua fresca**

**Poc Chuc con**  
**Frijoles colados**  
**Agua fresca**

**Hamburguesa con**  
**Queso y tocino**  
**Refresco embotellado**

**Sopa de pasta**  
**Albóndigas al chipotle**  
**Agua fresca**

**Sopa de lima**  
**Chuletas a la Yucateca**  
**Refresco embotellado**

**Sopa de verduras**  
**Un Chile relleno**  
**Refresco embotellado**

**Sopa de pasta**  
**Pollo a la cazuela**  
**Refresco embotellado**

**Todos los platillos incluyen un vaso de agua fresca o un refresco embotellado  
Y postre (gelatina o natilla)**

# ***HOTEL DEL GOBERNADOR***

## **PLATO FRIO (BANQUETES)**

\*\*\*\*\*

**Botana (1):**

**Queso y Jamón en Cubos**

**Plato Fuerte**

**Spaghetti a la crema, Tartaleta de Ensalada Rusa, Vaporcito, Pierna de cerdo en su jugo, Pastel de la casa**

**Un Refresco embotellado**

**Botana (1):**

**Dip de queso con ajo, Pathé de carnes frías**

**Plato Fuerte**

**Cono relleno de carne, mini-sándwich de jamón, Soufflé de arroz, Pollo al vino tinto, Pastel de la casa**

**Un Refresco embotellado**

## ***HOTEL DEL GOBERNADOR***

### **Políticas de Reservación y Cancelación**

- .....
- 1) Todos los eventos requieren de un anticipo del 50% para ser reservados en firme.
  - 2) Cinco días antes del evento, se deberá de notificar al hotel el número de personas en garantía y se ofrecerá una garantía extra del 10%, cuyo importe sólo será cubierto en caso de que efectivamente se consuma.
  - 3) Cualquier reducción de garantía deberá de ser notificada al hotel con por lo menos 3 días de anticipación para que no generar cargos de cancelación. Después de ese tiempo, cualquier reducción de garantía se cobrará al 100% del importe total por persona.
  - 4) En caso de no existir depósito, deberá de existir una carta Garantía la cual será aplicada en caso de reducción de garantías o en caso de cancelación total del evento.
  - 5) Todos los eventos deberán de estar liquidados antes de iniciar y únicamente los extras podrán ser liquidados al finalizar el evento, a menos que se cuente con crédito autorizado en cuyo caso únicamente se firmará la cuenta por el cliente para ser enviada al cobro.
  - 6) Para cancelaciones sin cargo, se deberá de notificar al depto. de Ventas o de Alimentos y Bebidas con 5 días de anticipación. Después de ese tiempo, habrá cargos por el 100% del importe total.
  - 7) En caso de renta de salones únicamente, favor de tomar en cuenta que no está permitido el ingreso de Alimentos y Bebidas externos, así como de meseros particulares.
  - 8) Queda prohibido pegar, clavar o colgar todo tipo de material en las paredes techos o plafones dentro y fuera de los salones, cualquier deterioro a las instalaciones del hotel tendrá un cargo.
  - 9) Se aceptan pagos en efectivo, cheque empresarial o tarjeta de crédito.

### **Política de Equipo que Ingrese al Hotel**

**Favor de registrar en Seguridad todos los equipos que ingresen al Hotel  
No nos haremos responsables de equipos no registrados**

**ESPERAMOS SU CONFIRMACION DE RECIBIDO Y QUE NOS INDIQUE CUANDO DESEA QUE LE CONTACTEMOS PARA VER DETALLES DE SU EVENTO Y DE ESTA COTIZACION.**