

A group of graduates in black gowns and caps are celebrating with their arms raised and confetti falling around them. The scene is joyful and festive.

*COMO LO
soñé*

GRADUACIONES HOTSSON

HSHOTSSON®
HOTELS & RESORTS
IRAPUATO • MÉXICO



Eventos ÚNICOS

En **HS HOTSSON Hotel Irapuato** sabemos la importancia ése gran día y nuestro propósito es superar todas las expectativas para hacerlo memorable.

Déjate sorprender por nuestras excepcionales instalaciones, una insuperable propuesta gastronómica y los más altos estándares de calidad y de servicio.

Conoce nuestros paquetes, elige el que te enamore y **#TuGraduaciónConHOTSSON.**

HS
HOTSSON®
HOTEL
IRAPUATO • MÉXICO

Paquete

GRADUACIONES

EN SALÓN

Incluye

- Salón para banquete.
- Menú de 3 tiempos (**entrada, plato fuerte, postre y café**).
- Descorche de botellas nacionales e importadas.
- Servicio de refresco y hielo por 5 horas.
- Mobiliario y equipo de servicio.
- Mantelería.
- Servicio **VIP** (**un mesero por mesa**).
- Personal de seguridad y limpieza.
- Prueba de menú para 3 personas.
- Facilidades para sesión fotográfica en áreas exclusivas del hotel.
- Tarifa especial de hospedaje.

Opciones de menú [PLATO FUERTE]



POLLO



LOMO DE
CERDO



PESCADO



RES / CORDEOR
TERNERA

SALÓN

\$ 838.00

\$ 883.00

\$ 944.00

\$ 959.00

[Incluye descorche por 5 horas (servicio de refrescos y hielos) precios por persona incluyen IVA.]

Extras

- Hostess \$600.00 c/u (Opcional).
- Pista de cristal iluminada \$6,500.00
- Al contratar trasnochado por 70% de los invitados, se obsequia una hora extra.

Estacionamiento

- En cortesía para huéspedes del hotel y asistentes al evento.

ME NÚ

ENTRADAS

FRÍAS

- Tataki de Atún sellado con vinagreta de chiles toreados, puré de aguacate y pan de hogaza.
- Chile ancho relleno de camarón, manzana sobre spaghetti de pepino.
- Cilindro de jamón serrano, frutos secos macerados al mezcal, espárragos a la vinagreta de aceite de avellanas.
- Ensalada primavera con nueces caramelizadas, requesón con cenizas, aguacate y aderezo de echalote.
- Ensalada de higos a la parrilla con tocino frito, semillas de girasol en aderezo de queso azul.
- Torre de mariscos en vinagreta de albahaca
- Turbante de jamón serrano, queso brie frito e higos con reducción de jamaica y vino tinto con especias.
- Ensalada de hojas de espinacas con queso de cabra, tomatitos de colores nueces de la india en glass de balsámico al chipotle.
- Raviol de betabel con relleno de salmón en reducción de naranja perfumada al habanero y brotes de rábano.
- Mil hojas de salmón, calabacitas y queso crema con sabayón de hierbas frescas.
- Bavarois de aguacate con espejo balsámico.

CALIENTES

- Crema de cilantro con pistaches.
- Crema de mejillones al azafrán y vino blanco.
- Crema de nuez de la india con camarones.
- Crema de pimientos rostizados con queso de cabra y aceitunas.
- Capuchino de lentejas con foie-gras.
- Capuchino de portobello con chantillí de cebollín.
- Crema de hongo portobello al estragón.
- Crema de queso camembert con uvas
- Chowder de poblanos y elotes tatemados con queso cotija.
- Brocheta de hongos con camarones.
- Canelones de pescados y mariscos con bisque de camarón al perno.

ME NÚ

PLATOS FUERTES

Precios vigentes al 31 Diciembre 2023



POLLO

- Chuleta de pollo en salsa de café de París.
- Osobuco de pollo relleno de mousse de camarón en salsa de langosta.
- Pechuga de pollo en crust de cilantro y nuez en salsa de vinagre balsámico al chile chipotle.
- Pechuga de pollo en mole de tamarindo.
- Pechuga de pollo rellena de jamón serrano y queso de cabra en salsa de morrones rojos ahumados.
- Pechugas de pollo rellenas con manzanas.
- Pechugas de pollo con salsa de mango.
- Pechugas de pollo con duxell de hongos y champiñones con salsa de vino blanco al cebollín.



CERDO

- Lomo de cerdo en salsa teriyaki.
- Pierna de cerdo rostizada en salsa de tamarindo perfumada con habanero.
- Lomo de cerdo con salsa de ciruelas.
- Lomo de cerdo marinado en tamarindo.
- Lomo relleno al horno.



FILETES

- Filete de res en salsa de vino tinto al chile cascabel.
- Filete de res corté chateaubriand en salsa de marsala y hongo porcini.
- Filete de res en salsa de hongos, shitakes y aceitunas negras.
- Filete de res con topping de hongos silvestres en salsa de queso gorgonzola.
- Filete de res en salsa manchamanteles con chips de plátano macho y pera asada.
- Mignon de filete en mantequilla de tres chiles y tomates deshidratados.
- Filete de res al mojo crudo con papas al ajo.
- Filete de res en salsa de queso roquefort perfumada al chipotle.
- Filete de res en su jugo con costra de pistache.
- Filete de res a la mostaza a la antigua.
- Medallones de res en salsa morita.



PESCADO

- Filete de atún en crust de ajonjolís en reducción de tamarino al estilo oriental.
- Filete huachinango en menier de soya con almendras y alcaparras.
- Filete de róbalo en crust de perejil en salsa de tomatillo con hierba-buena.
- Tronco de salmón del atlántico en camisa de jamón serrano en salsa de merlot.
- Dorso de salmón en salsa de vino blanco al chipotle.
- Filete de salmón Wellington con salsa de caviar y vodka.
- Miñón de pescado relleno de frutos del mar en salsa de azafrán.

ME NÚ

POSTRES

POSTRES

- 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.
- Tulipán de chocolate oscuro con mousse de lima, frutillas de temporada y salsa de maracuyá (**no más de 100 personas**).
- Profiteroles rellenos con crema de café chiapaneco, con praliné de avellanas.
- Carlota de coco con espejo de salsa de piña colada al ron.
- Panna cotta de cajeta con nueces caramelizadas.
- Pavlova con frutas de temporada y salsa de maracuyá.
- Pastel de cerezas negras con cremoso de vainilla.
- Pastel valenciano de naranjas con ganache de chocolate de leche glaseado de almendras.
- Éclair con crema de maracuyá.
- Alfajor relleno con cremoso de dulce de leche, nueces, avellanas y coco liofilizado.
- Tarta total de café con nougat de nuez.
- Semifredo de turrón con merengue de chocolate.

T É R M I N O S

Precios vigentes al 31 Diciembre 2023

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:

INMOBILIARIA HOTSSON S.A. DE C.V.
AV. PASEO SOLIDARIDAD 13649
COL JUAREZ, IRAPUATO GUANAJUATO

PARA PAGOS POR TRANSFERENCIA BANCARIA:

BANCO DEL BAJIO
CUENTA CLABE: **0302 2590 0009 8518 20**

C O N T A C T O

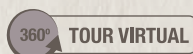
BANQUETES HS

Tel. **462 215 2020** Ext. 4012
banquetes.ira@hotsson.com



www.hotsson.com

Av. Paseo de la Solidaridad 13649
Ejido Lo de Juárez C. P. 36620 Irapuato, Guanajuato



HS **HOTSSON**[®]
HOTELS & RESORTS
IRAPUATO • MÉXICO