



HS
HOTSSON®
HOTEL
LEÓN • MÉXICO

Como lo Soñé

BODAS HOTSSON



EVENTOS ÚNICOS

En HS HOTSSON Hotel León 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 **#CásateConHOTSSON.**

HS
HOTSSON
HOTEL
LEÓN • MÉXICO

PAQUETE BODAS

EN SALÓN O JARDÍN

Incluye

- Salón o Jardín para banquete: Cortesía
- Menú de 3 tiempos (**entrada, plato fuerte, postre, pan de casa y café**).
- Menús y números impresos para las mesas
- Descorche por 6 hrs (**hielo, refresco y descorche de las botellas proporcionadas por el cliente**).
- Mobiliario y equipo de servicio (**Mesas, manteles, sillas, loza, plaque y cristalería**).
- Servicio **VIP (Capitanes y meseros)**.
- Personal y amenidades para baños
- Personal de seguridad del Hotel
- Prueba de menú para 4 personas (**Eventos 100 o más invitados**)
- Facilidades para sesión fotográfica en áreas exclusivas del hotel
- Tarifa especial de hospedaje.

Opciones de menú [PLATO FUERTE]



POLLO



LOMO DE
CERDO



PESCADO



FILETE RES

JARDÍN	\$ \$1,392.00	\$ 1,450.00	\$ 1,547.00	\$ 1,586.00
SALÓN	\$ 1,302.00	\$ 1,356.00	\$ 1,444.00	\$ 1,480.00

[Precios por persona. Incluyen IVA y servicio]

Extras

- Hostess (Se cotizan en caso de solicitarlo).
- Pista de cristal iluminada a cotizar según medida.
- Valet parking a cotizar según número de invitados. (**Aplica para eventos en jardín**)
- Al contratar trasnochado por 75% de los invitados, se obsequia una hora extra. (**Eventos de 100 o más invitados**)

Estacionamiento

- En cortesía para eventos en Jardín.
- Con costo adicional cuando el evento se lleva a cabo en salón.
(Estacionamiento "Plaza HOTSSON" independiente al hotel, pago individual directamente en el mismo).
- En cortesía para huéspedes del hotel.

MENÚ

ENTRADAS

FRÍAS

- Tataki de atún sellado con vinagreta de chiles toreados, puré de aguacate y pan de hogaza.
- Tártara de salmón con aguacate en reducción de vinagre balsámico y chile chipotle con pepinos y grissini de pan de frutos secos.
- 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 peras con nuez, arándanos y queso de cabra.
- Ensalada caprese en torre.
- Ensalada de camarones adobados con gel de piña y lechuguitas enanas.
- Turbante de jamón serrano, queso brie frito e higos con reducción de jamaica y vino tinto con especias.
- Mil hojas de salmón, calabacitas y queso crema con sabayón de hierbas frescas.
- Gazpacho de mango y pimienta.

CALIENTES

- Crema de cilantro con pistaches.
- Crema de nuez de la india con camarones.
- Crema de pimientos rostizados con queso de cabra y aceitunas.
- Capuchino de lentejas con foie-gras.
- Crema de hongo portobello al estragón.
- Crema de queso camembert con uvas.
- Chowder de poblanos y elotes tatemados con queso Cotija.
- Pepper-corn chowder.
- Canelones rellenos de espinacas, pimientos asados o champiñones.
- Con salsa de queso o tomate gratinados.
- Muffins de espinacas y champiñones.

MENÚ

PLATOS FUERTES



POLLO

- Chuleta de pollo en salsa de café de París.
- Pechuga de pollo en crust de cilantro y nuez en salsa de vinagre balsámico al chile chipotle.
- Pechuga de pollo rellena de jamón serrano y queso de cabra en salsa de morrones rojos ahumados.
- Pechugas de pollo con salsa de mango.
- Pechugas de pollo con duxell de hongos y champiñones con salsa de vino blanco al cebollín.
- Pollo con salsa de almendras y cinco pimientas.
- Pechuga de pollo al coco y frutos secos.
- Pollo relleno de pesto de avellanas y ajo asado.



CERDO

- Medallones de lomo de cerdo con tocino, macadamia y salsa al whisky.
- Rollo de filete de cerdo con chutney de manzana y calvados.
- Solomillo con queso de cabra y cebolla caramelizada.
- Medallones de lomo al malbec.
- Lomo con soya al jerez.
- Lomo de cerdo al caramelo con café.
- Lomo de cerdo con ron de caña y mojo de avellanas.
- Pierna de cerdo en salsa de chiles secos con tomatillo y tuétanos.
- Cerdo a los tres chiles con anís.
- Pierna de cerdo al mezcal y naranja.



FILETES

- Filete de res en salsa de vino tinto al chile cascabel.
- 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.
- Solomillo en costra de pimienta y mostaza.
- Filete a la pimienta verde y romero.
- Corazón de filete de res en salsa de chiles secos con tuétanos, churros de puré de papa, zanahorias de colores y betabeles rostizados.
- Medallones de filete de res en reducción de moras, cebollas caramelizadas al merlot y puré de papa con queso azul.
- Mignon de filete de res en salsa de naranja con romero.
- Medallones de filete de res en salsa de vino blanco a la pimienta verde.



PESCADO

- Filete de atún en crust de ajonjolís en reducción de tamarindo 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 hierbabuena.
- Tronco de salmón del Atlántico en camisa de jamón serrano en salsa de merlot.
- Dorso de salmón en salsa de vino blanco al chipotle.
- Salmón con velouté de jengibre y vino blanco.
- Filete de salmón en costra de pistaches con arándanos en salsa de cítricos, arroz fiesta y espárragos.

MENÚ

POSTRES

POSTRES

- Trufa de chocolate semi-amargo con salsa de chocolate blanco al mezcal.
- Tulipán de chocolate oscuro con mousse de lima, frutillas de temporada y salsa de maracuyá **(no más de 100 personas)**.
- Pavlova con frutas de temporada y salsa de maracuyá.
- Pastel valenciano de naranjas con ganache de chocolate de leche glaseado de almendras.
- Choux con crema de maracuyá
- Éclairs de chocolate y avellanas.
- Pavlova rosa con frutos rojos y cassis.
- Tiramisú de carajillo.
- Tartaleta de mojito.
- Tarta sauvage de mango maracuyá.
- Chiboust de avellana con caramelo salado.
- Cheesecake de frambuesa en salsa de yogurt.
- Éclair con craquelin y crema diplomática.
- Financier de chocolate y cremoso de vainilla con nuez caramelizada.
- Entremet de limón con namelaka.
- Cassata de berries.
- Brigadeiro de piña colada.

T É R M I N O S

Precios vigentes al 31 Diciembre 2026

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.
BLVD. ADOLFO L. MATEOS N. 1102. OTE
COL. LOS GAVILANES
LEÓN GTO.
C.P. 37266

PARA PAGOS POR TRANSFERENCIA BANCARIA:

INMOBILIRIA HOTSSON SA DE CV
BANCO DEL BAJÍO
Cuenta: **65608410101**
Cuenta Clabe: **030225656084101014**

C O N T A C T O

BANQUETES HS

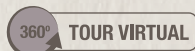
T. +52 (477) **719 8016**

T. +52 (477) **719 8017**



www.hotsson.com

Bld. Adolfo López Mateos No. 1102 Ote. CP 37266
León, Guanajuato. México



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