



ÉSE GRAN DÍA
TAL COMO
LO SOÑASTE



HS
HOTSSON[®]
HOTEL
QUERÉTARO - MÉXICO



HS HOTSSON Hotel Querétaro te ofrece excepcionales opciones para celebrar tus XV Años 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.





P A Q U E T E X V A Ñ O S



HS



X V A Ñ O S

- Salón para banquete
- Barra menú para jóvenes
- Menú de 3 tiempos para adultos (entrada, plato fuerte, postre y café)
- Descorche de botellas nacionales e importadas
- Servicio de refrescos y hielo por 6 horas
- Mobiliario y equipo de servicio
- Mantelería
- Prueba de menú para 3 personas
- Servicio de meseros y capitán
- Personal de seguridad y limpieza
- Facilidades para sesión fotográfica en áreas exclusivas del hotel
- Pista de baile iluminada
- Valet parking

OPCIONES DE MENÚ

Menú con Pollo	\$ 683.00
Menú con Pavo	\$ 699.00
Menú con Lomo de Cerdo	\$ 712.00
Menú con Pescado	\$ 759.00
Menú con Filete de Res o Ternera	\$ 779.00

Menús de jóvenes

Barra de bocadillos fría	\$ 371.00
Barra de bocadillos internacional	\$ 338.00

Costo por persona. Incluye IVA y servicio.

EXTRAS

- Hostess \$ 600.00 c/u (opcional)
-



M E N Ú S



HS



E N T R A D A S

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.
- Quiche de alcachofa con queso de cabra en espejo de salsa de piquillos.
- Brocheta de hongos con camarones.
- Canelones de pescados y mariscos con bisque de camarón al perno.





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

HS

POLLOS

- 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.

FILETES

- Filete de res en salsa de vino tinto al chile cascabel.
- Filete de res corte Chateaubriand en salsa de márzala y hongo porccini.
- 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.
- Migñon 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.

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.

PESCADOS

- Filete de atún en crust de ajonjolís en reducción de tamarino al estilo oriental.
- Filete huachinango en meniere 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 welintong con salsa de caviar y vodka.
- Miñón de pescado relleno de frutos del mar en salsa de azafrán.





P O S T R E S

- 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.

M E N Ú S D E J Ó V E N E S

BARRA DE BOCADILLOS FRÍA

- Sándwich de roast-beef
Servido en pan negro con queso gruyere, tomates deshidratados, hojas de lechugas y acompañado de papas en gajos fritas con finas hierbas y paprika.
- Club Sándwich
Acompañado de papas fritas a la francesa.
- Baguette de quesos y carnes frías
Preparado con quesos europeos y carnes frías seleccionadas, tomates rojos, hojas de lechugas, pepinillos, mostaza de Dijon acompañado de papas Saratoga.
- Helados surtidos

BARRA DE BOCADILLOS INTERNACIONAL

Elegir 3 opciones de la lista:

- Pizza
- Hamburguesas
- Hot dogs
- Banderillas
- Sushi
- Papas a la francesa
- Brownie



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.

DATOS FISCALES:

Nombre o razón social: INMOBILIARIA HOTSSON, S.A. DE C.V.
RFC: IHO101130NM3

Domicilio fiscal: BLVD. BERNARDO QUINTANA SUR NO. 8300 COL. CENTRO SUR, C.P. 76090 QUERÉTARO, QRO.

Teléfono: 01 (442) 404 9900

Correo electrónico para envío de confirmación de depósito:
cxc.qro@hotsson.com / plopez@hotsson.com

DATOS BANCARIOS:

Institución bancaria: BANCO DEL BAJÍO S.A. DE C.V.

Cuenta: 107775630101

Cuenta Clabe: 030225900002119938

Sucursal: 007 PLAZA LEÓN

CLIENTE

HS HOTSSON HOTEL QUERÉTARO



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

HS HOTSSON HOTEL QUERÉTARO | Departamento de Banquetes
T. 52 (442) 404 9900
malbarran@hotsson.com

