



EVENTS MENU

DESAYUNOS EMPLATADOS

\$299.00 pesos por persona

DESAYUNO AMERICANO A

- Jugo de naranja, toronja o uva
- Fruta de la estación
- Huevos al gusto
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te

DESAYUNO AMERICANO B

- Jugo de naranja, toronja o manzana
- Dúo de melón
- Chilaquiles tatemados
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te

DESAYUNO AMERICANO C

- Jugo de naranja, toronja o tomate
- Plato de papaya con limón
- Huevos veracruzanos
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te

DESAYUNO NORTEÑO A

- Jugo de naranja, toronja o lima
- Papaya con queso cottage
- Pastel Azteca de pollo con mole
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te

DESAYUNO NORTEÑO B

- Jugo de naranja, toronja o manzana
- Coctel de fruta
- Carne asada
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te

DESAYUNO NORTEÑO C

- Jugo de naranja, toronja o zanahoria
- Brocheta de sandía
- Burritos norteños
- Pan dulce y salado
- Café regular, descafeinado, te



\$209.00 Pesos por persona

DESAYUNO MEXICANO A

- Jugo
- Copa de fruta con granola
- Huevos ahogados bañados en salsa ranchera acompañados de frijoles de la olla (receta casera).
- Pan dulce y salado
- Tortillas

\$224.00 Pesos por persona

DESAYUNO MEXICANO C

- Jugo*
- Durazno con yoghurt Natural
- Tamal verde gratinado
- Pan dulce y salado

\$217.00 Pesos por cada persona

DESAYUNO MEXICANO B

- Jugo*
- Yogurt con frutos rojos
- Chilaquiles con carne asada
- Pan dulce y salado

BUFFET IXTAPAN #2

Barra Fría

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural, fresa y durazno
- Cereales surtidos y leche
- Queso cottage
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple, chía y pasas)

Barra Caliente “A”

- Tocino / Salchicha
- Huevos con chorizo
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Entomatado de res
- Papa rallada
- Frijoles maneados
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “B”

- Tocino / Salchicha
- Omelett de jamón y queso
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Tinga de pollo
- Papa Alemana
- Frijoles refritos con chipotle
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “C”

- Huevos con jamón
- Chilaquiles verdes y rojos
- Alambre de chuleta
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsas de mesa

BUFFET IXTAPAN # 3

\$235.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja, toronja y verde
- Fruta de temporada
- Yogurt natural, fresa y durazno
- Queso cottage
- Cereales surtidos y leche
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple, chía, pasas)

Barra Caliente “A”

- Tocino / Salchicha
- Omelett Ixtapan
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Carnitas
- Lengua en salsa tatemada
- Frijoles refritos
- Hot cake
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “B”

- Tocino / Salchicha
- Huevos motuleños
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Barbacoa
- Consomé de barbacoa
- Frijoles de la olla
- Waffles
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “C”

- Tocino / Salchicha
- Enchiladas verdes
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Pancita de res
- Bistec encebollado
- Tamalitos
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsas de mesa

BUFFET TECOMATEPEC # 2

\$275.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural y sabor
- Cereales surtidos y leche
- Queso cottage
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, manle, chía, pasas y

Barra Caliente “A”

- Champurrado
- Chilaquiles rojos y pasilla
- Tamales canarios
- Tortitas de carne
- Quesadillas de queso
- Frijoles con queso añejo
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “B”

- Arroz con leche
- Chilaquiles verdes y rojos
- Hojaldras de mole
- Panuchos
- Picadillo verde
- Frijoles de la olla
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “C”

- Atole de galleta
- Chilaquiles verdes y guajillo
- Burritos de carne
- Rajas poblanas
- Salchichas a la mexicana
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsas de mesa

BUFFET TECOMATEPEC # 1

\$203.00 Pesos pro persona

Barra Fría

- Jugo de naranja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural y sabor
- Cereales surtidos y leche
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple y pasas)

Barra Caliente “A”

- Huevos ahogados
- Chilaquiles rojos
- Chicharrón en guajillo
- Frijoles chinitos
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “B”

- Enfrijoladas de queso
- Chilaquiles verdes
- Nopales con chorizo
- Frijoles Oaxaqueños
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “C”

- Enchiladas de leche
- Cerdo con calabazas a la mexicana
- Papas con rajas
- Frijoles con chorizo
- Tortillas
- Salsas de mesa

BUFFET TECOMATEPEC # 2

\$275.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural y sabor
- Cereales surtidos y leche
- Queso cottage
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple, chía, pasas y nuez)

Barra Caliente “A”

- Champurrado
- Chilaquiles rojos y pasilla
- Tamales canarios
- Tortitas de carne
- Quesadillas de queso
- Frijoles con queso añejo
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “B”

- Arroz con leche
- Chilaquiles verdes y rojos
- Hojaldras de mole
- Panuchos
- Picadillo verde
- Frijoles de la olla
- Tortillas
- Salsas de mesa

Barra Caliente “C”

- Atole de galleta
- Chilaquiles verdes y guajillo
- Burritos de carne
- Rajas poblanas
- Salchichas a la mexicana
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsas de mesa

BUFFET TONATICO # 1

\$209.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural
- Cereales surtidos y leche
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple y pasas)

Barra Caliente “A”

- Omelett de jitomate y panela
- Espinacas con elote
- Papa rallada
- Nopales con queso panela en salsa verde
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

Barra Caliente “B”

- Claras revueltas con flor de calabaza
- Champiñones en salsa pasilla
- Coliflor capeada
- Pollo al pipián
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

Barra Caliente “C”

- Huevos aporreados
- Pan francés
- Papa Alemana
- Pacholas
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

BUFFET TONATICO # 2

\$235.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural, fresa y durazno
- Cereales surtidos y leche
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple, chía y pasas)

Barra Caliente "A"

- Tocino / salchicha
- Huevos Benedictine
- Pan francés
- Papa hash brown
- Jamón horneado
- Sándwich parisino
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

Barra Caliente "B"

- Tocino / salchicha
- Fritata de pimientos
- Hot cake de nuez
- Papa leonesa
- Bistec encebollado
- Discada
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

Barra Caliente "C"

- Tocino / salchicha
- Tortilla Española
- Papa gratín
- Enchiladas Suizas
- Cuernitos con jamón
- Frijoles refritos
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

BUFFET TONATICO # 3

\$275.00 Pesos por persona

Barra Fría

- Jugo de naranja y toronja
- Fruta de temporada
- Yogurt natural, fresa, durazno
- Cereales surtidos y leche
- Complementos (linaza, amaranto, granola, miel, maple, chía y pasas)

Barra Caliente “A”

- Huevos a la mexicana
- Chilaquiles verdes y guajillo ó rojos y pasilla
- Frijoles con chorizo
- Cortadillo de res
- Tocino / salchicha
- Chiles rellenos cuaresmeños
- Fajitas al chipotle
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

Barra Caliente “B”

- Huevos Oaxaqueños
- Mixiote de cerdo
- Frijoles maneados
- Pastel Azteca
- Tocino / salchicha
- Cerdo con pipián
- Molletes
- Tortillas
- Salsa de mesa y mexicana
- Pan dulce y salado

Barra Caliente “C”

- Omelett de salmón
- Pollo Poblano
- Frijoles chinitos
- Molida al limón
- Tocino / salchicha
- Tortas de huazontle
- Sopes
- Tortillas
- Salsa de mesa
- Pan dulce y salado

BRUNCH

\$319.00 Pesos por persona

- Fruta de temporada
- Queso cottage
- Yogurt
- Complementos (muesli, granola, miel, maple)
- Estación de huevos*
- Estación de quesadillas*
- Estación de crepas*
- Estación de licuados*
- Estación light
- Estación de ceviches
- Carnitas
- Panza de borrego
- Barbacoa y consomé
- Pancita de res
- Chilaquiles
- Waffles ó Hot cakes
- Cereales y leche
- Pan dulce
- Mimosas

COMIDAS Y CENAS EMPLATADAS

\$274.00 pesos por persona

EMPLATADO 1

- Sopa Milpa
- Steak de pollo al chipotle
- Pie de limón

EMPLATADO 2

- Sopa de Hongos estilo Marquesa
- Solomillo de cerdo a la naranja
- Pastel tres leches de durazno

EMPLATADO 3

- Crema conde
- Sabana de res estilo Tampico
- Flan casero

EMPLATADO 4

- Tostada de surimi
- Pechuga con brazo adobada
- Tarta de frutas

EMPLATADO 5

- Ensalada Bella Vista
- Salmon almendrado con listones de calabaza
- Pastel Opera

EMPLATADO 6

- Raviolos de camarón
- Solomillo de Res en amarillito con chochoyotes
- Pie de limón



COMIDAS Y CENAS BUFFET

\$355.00 pesos por persona

BUFFET RANCHERO

- Ensalada de queso panela con jitomate
- Ensalada verde
- Lechugas, complementos y aderezos
- Zanahoria, pepino y jícama
- Sopa de tortilla
- Arroz a la mexicana
- Puntas de res al albañil
- Pollo poblano
- Chicharrón en salsa roja
- Rajas con crema
- Frijoles refritos con queso
- Tortillas, pan salado y salsas
- Postres: Arroz con leche, pastel de cajeta, Churros

BUFFET BBQ

- Ensalada coleslaw, waldorff y del chef
- Lechugas, complementos y aderezos
- Zanahoria, pepino, jícama y limones
- Hot dogs
- Costillas de cerdo BBQ
- Alitas de pollo hot
- Pizzas
- Papa al horno
- Papas fritas
- Nachos con carne
- Postres: Helado, pastel de zanahoria, pie de queso

BUFFET ORIENTAL

- Variedad de sushi
- Ensalada Oriental
- Ensalada de papaya con ajonjolí
- Lechugas, aderezos y complementos
- Zanahoria, pepino, jícama y limones
- Sopa de pollo oriental
- Arroz frito
- Cerdo agridulce
- Pollo Teriyaki
- Brochetas de plátano
- Rollos primavera
- Teppanyaki de camarón
- Pan salado y salsas
- Postres: Won ton de queso, pastel de te verde y gelatina de jengibre.



COMIDAS Y CENAS BUFFET

\$355.00 pesos por persona

BUFFET TAQUIZA

- Ensalada de pata
- Ensalada de nopales
- Chicharrón seco
- Lechugas, aderezos y complementos
- Zanahoria, pepino, jícama y limones
- Caldo Tlalpeño
- Tinga de pollo
- Chicharrón en salsa verde
- Carnitas
- Nopales a la plancha con cebollitas y granos de elote
- Sopes de pollo y chorizo
- Frijoles refritos con queso panela
- Tortillas, tostadas y salsas de mesa

BUFFET PARRILLADA

- Ensalada Yucateca
- Pico de gallo
- Dobladas de papa
- Guacamayas
- Papa al horno con aderezo
- Fideo seco
- Frijoles puercos
- Chorizo
- Chuleta ahumada
- Cecina Enchilada
- Pechuga de pollo
- Tortillas y salsas de mesa
- Postres: Arroz con leche, churros, buñuelos



CANAPÉS



6 piezas \$282.00 pesos

8 piezas \$369.00 pesos

SALADOS

- Salmon ahumado y queso crema
- Brochetita de perlas y jamón serrano
- Ceviche Verde
- Mini crudité con dip de blue cheese
- Mousse de aguacate con plátano macho
- Brocheta capresse
- Tapenade de tomate
- Rollo de jícama y naranja
- Barquetas de apio
- Coctel de camarón
- Rollitos primavera
- Champiñones rellenos
- Raviolos de camarón
- Filete con ciruela pasa
- Espárragos tempura
- Pescado al te limón
- Banderilla hawaiana
- Empanada de elote

DULCES

- Tarta de frutas
- Trufa
- Brownie
- Panchineta
- Empanada de manzana con canela
- Bombones de coco
- Sopa de fresa
- Filloas
- Pastel tres leches



BEBIDAS

BARRA LIBRE STANDARD 5 HORAS

- Ron Bacardi Blanco
- Tequila José Cuervo
- Whisky J&B
- Brandy Fundador
- Vodka Smirnoff
- Cerveza
- Vino de mesa de la casa

\$635.00 pesos por persona

BARRA LIBRE PREMIUM 5 HORAS

- Ron Appleton State
- Bacardi Blanco
- Tequila José Cuervo
- Tradicional
- Tequila Herradura Reposado
- Whisky Johnnie Walker
- Etiqueta Roja
- Whisky Chivas
- Brandy Torres
- Vodka Absolut
- Coñac Couvosier
- Cerveza
- Vino de mesa de la casa

\$736.00 pesos por persona



IXTAPAN DE LA SAL MARRIOTT HOTEL, SPA & CONVENTION CENTER

José María Morelos No. 44 T. 01721 1432010

meetings  imagined

TECNOLOGIA

PANTALLA TRIPIE

- Pantalla 70" \$418.00 pesos
- Pantalla 84" \$557.00 pesos
- Pantalla 96" \$696.00 pesos

SISTEMA DE AUDIO

- Sistema de Audio Chico \$1,392.00 pesos
- Sistema de Audio Mediano \$1,810.00 pesos
- Sistema de Audio Grande \$2,668.00 pesos

ASISTENTE TECNICA

- Técnico Audio \$2,088.00 pesos
- Técnico Video \$2,088.00 pesos



OTROS

EL PUEBLITO

- Jugos de feria por 3 horas \$347.00 por persona

RALLY

- Actividad por 3 horas \$295.00 por persona

KARAOKE

- Servicio por 3 horas \$9,280.00 pesos

