



## **PAQUETE BÁSICO (8 HRS)** **CÓCTEL DE BIENVENIDA, MENÚ DE TRES TIEMPOS.**

### Instalaciones

- Bar
- Baños y baños para discapacitados
- Estacionamiento
- Salón
- Iluminación

### Montaje

- Periqueras para el cóctel de bienvenida
- Mesas rectangulares vintage para 10 personas c/u.
- Sillas tiffany
- Vajilla, cristalería y cubertería de importación
- Centros de mesa de línea

### Staff de Servicio

- Servicio de Apoyo en coordinación
- Hostess en recepción
- Capitán de meseros
- Un mesero por cada 10 invitados
- Personal de servicio en baños

### Gastronomía

- Menú gourmet artesanal
- Cóctel de bienvenida: Canapés y aguas frescas
- Refrescos, agua, agua mineral, limones y hielo todo el evento
- Degustación de menú para seis personas.



Rincón  
DEL  
Bosque

<b>PAQUETE BASICO RINCON DEL BOSQUE</b>			
100	\$1338.73	350	\$812.80
150	\$1095.64	400	\$786.28
200	\$971.90	450	\$765.66
250	\$897.65	500	\$749.16
300	\$848.16	NIÑOS	\$350.00

Carne \$ 40.00 extra  
Salmón \$ 55.00 extra  
Mariscos \$ 60.00 extra



## **PAQUETE DE LUJO (10 HRS) CÓCTEL BIENVENIDA, MENÚ CUATRO TIEMPOS, MESA DE DULCES Y POSTRES, TORNAFIESTA, Y DJ**

### Instalaciones

- Bar
- Baños y baños para discapacitados
- Estacionamiento
- Salón
- Iluminación
- Planta de luz

### Montaje

- Periqueras para el cóctel de bienvenida
- Mesas rectangulares vintage para 10 personas c/u.
- Sillas tiffany
- Vajilla, cristalería y cubertería de importación
- Centros de mesa de línea

### Staff de Servicio

- Servicio de Apoyo en coordinación
- Hostess en recepción
- Capitán de meseros
- Un mesero cada 10 invitados
- Personal de servicio en baños

### Gastronomía

- Menú de 4 tiempos artesanal a elegir
- Cóctel de bienvenida : aguas frescas, canapés, coctelería y cerveza
- Mesa de dulces y postres
- Tornafiesta: Chilaquiles, pozole mixto, birria con carne de res, torta cochinita, etc.



- Refrescos, agua, agua mineral, limones y hielo ilimitado
- Degustación de menús para seis personas
- DJ

<b>PAQUETE LUJO RINCON DEL BOSQUE</b>			
100	\$1727.03	350	\$1052.91
150	\$1430.04	400	\$1010.68
200	\$1292.55	450	\$977.84
250	\$1188.05	500	\$951.56
300	\$1109.22	NIÑOS	\$350.00

Carne \$ 40.00 extra  
Salmón \$ 55.00 extra  
Mariscos \$ 60.00 extra

## **MENÚ A ELEGIR**



Rincón  
DEL  
Bosque

## **Aguas:**

Jamaica, Horchata, Limón con chia, Tamarindo, Pepino Limón, Fresa, Piña Jengibre, Sandía Hierbabuena, Mango, Limón Menta

## **Canapés (elegir 4)**

Canapés Calientes:

- Bolitas de carne rellenas de piña
- Bolitas de carne rellenas de queso
- Bolitas de carne rellenas de uva
- Tapas de papa
- Tapa de cebolla
- Quiche de espinacas
- Quiche de espárragos
- Montadito de salmón con fresa

Canapés Frios:

- Montadito de pera (pan melva con pera y queso azul)
- Montadito de carpaccio (carpaccio de res sobre galleta de parmesano)
- Torre de queso y jitomate (aderezo de albahaca)
- Pinchos de nuez con uva y queso
- Strudel de chorizo y queso
- Variedad de sushi

## **Entradas**

- Mil hojas de queso y jitomate deshidratado
- Mouse de cilantro
- Terrina de jamón y perezil
- Canelones rellenos de requesón en salsa de cilantro
- Calabacines rellenos de queso feta con nuez y carne

## **Ensaladas**

- Ensalada tropical con vinagreta de Jamaica
- Ensalada de espinacas y manzana con aderezo de fresa
- Ensalada capresse
- Ensalada de berros y tocino con aderezo de mostaza y miel



- Ensalada de champiñones con nuez y espinacas con aderezo de balsámico

### **Sopas y cremas calientes**

- Crema de perejil con queso de cabra
- Sopa de berros y pera
- Crema de chícharo con tocino
- Sopa de espinacas y tocino
- Sopa de tortilla
- Sopa campesina
- Sopa de cebolla

### **Plato fuerte (elegir 1 con 1 salsa)**

- Pollo relleno de zanahoria salteada en salsa de ajo/ Reducción de jamaica y balsámico / Salsa de queso de cabra
- Pollo relleno de cous cous y semillas secas / con salsa de roquefort y manzana o salsa ciruela y chile ancho
- Pollo relleno de queso de cabra / con salsa de naranja con chipotle / o salsa de tocino y hongos silvestres
- Pollo relleno de calabaza y hongos /con salsa de flor de calabaza y elote / o reducción de cilantro
- Pollo relleno de tocino y poblano /con salsa de cilantro y serrano / o adobo de sésamo
- Pollo relleno de manzana y nuez /con salsa de chabacanos con chile de árbol
- Pollo relleno de requesón con epazote /con salsa de huitlacoche/ o con salsa de tamarindo y chile morita
- Pollo relleno de jitomate y queso mozzarella /con salsa de alcaparras /o salsa de albahaca

### **Guarniciones (elegir 2)**

- Arroz al curry
- Arroz árabe
- Arroz con vegetales
- Arroz salvaje

- Bolitas de camote amarillo rellenas de quesos
- Brocheta vegetariana
- Cebollas caramelizadas con miel y eneldo
- Cous cous
- Croqueta de papa con tocino
- Chabacanos asados
- Champiñones salteados perejil en canasta de filo
- Chicharos chinos
- Chile campesino: chile jalapeño relleno de plátano macho, guayaba y pasas
- Chile prehispánico: chile cuaresmeño relleno de plátano macho, guayaba y acitrón
- Chile relleno de chorizo y frijol negro
- Ensalada de grano de elotes, ejotes, calabaza,
- Verduras estilo asiáticas
- Verduras thai
- morrones en canasta de filo
- Mousse de queso de cabra con mermelada de naranja
- Ñoquis asados
- Pan de flor de calabaza
- Pan de maíz
- Papa con pimientos
- Papa gratin
- Puré de piña
- Purés a escoger: papa, camote amarillo, betabel, plátano macho, chícharo
- Rollos primavera de col morada y poro
- Sushi de verduras
- Tarta tatin de cebolla morada
- Torre de queso de cabra con champiñones
- Vegetales a la parrilla
- Verduras al curry
- Wok de verduras
- Zanahorias glaseadas

### **Postres** (elegir 2 ó 3 pasteles)

- Pastel sachert
- Clafautis de moras
- Strudel de pera y uva
- Tarta de zanahoria
- Tarta de manzana
- Pastelito de limón
- Pastelito de chocolate con frambuesa Parfait de chocolate
- Soufflé de Grand Marnier



- Mouse de limón al tequila
- Pay de durazno
- Pastel de Baileys con gelatina de capuchino
- cheese cake de oreo
- Gelatina de café con chantillí
- Brownie
- Tarta de queso
- Tarta de cajeta
- Tarta de fresa cheesecake de fresa
- Cheesecake de zarzamora
- Cheesecake de frambuesa
- Tiramisú
- Strudel de manzana
- Brownie relleno de queso
- Peras al vino tinto
- Crème brûlée

### **Tornafiesta**

Chilaquiles, pozole, tortas de cochinita, birria de res, etc.

### **CONDICIONES DE VENTA:**

- Se reserva la fecha del evento con un anticipo de \$10,000.00 (diez mil pesos 00/100 M.N). En caso de cancelación no se devuelve el anticipo.
- Para el evento se requiere dar un depósito de garantía, reembolsable de \$5,000.00 M.N.
- Antes de firmar el contrato, se calendarizaran los pagos. El evento deberá ser liquidado 15 días antes en su totalidad.



- Vigencia de este presupuesto: 30 días.
- Los precios no incluyen I.V.A
- **La hora extra es de 6,000 (seis mil pesos M.N)**

No esta permitido el uso de fuegos artificiales ni globos de cantoya ( Se permiten fuegos artificiales en frío)

Si te interesa el HOSPEDAJE, pregunta por nuestra disponibilidad.

De antemano agradecemos su confianza y esperamos poder atenderlos, para cualquier duda o aclaracion.

Atentamente

Elsa Aznar

55.34330776

[contacto@rincondelbosque.com](mailto:contacto@rincondelbosque.com)