



ÍNDICE



Coffee breaks	3
Complementos coffee breaks	6
Box lunch	9
Desayunos emplatados	12
Comida o cena buffet	15
Comidas y cenas emplatadas	17
Canapés	22
Bebidas	25
Barras libres	27
Montajes	30



COFFEE BREAKS

Coffee Breaks Clásicos	30 min	1 hora	4 horas	8 horas
Deleite Matutino	\$245.00	\$255.00	\$295.00	NA
<ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja 				
Deleite Vespertino	\$245.00	\$255.00	\$295.00	NA
<ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada o crudités • Agua fresca o infusión de frutas 				
Especial Puebla Noria	NA	NA	NA	\$350.00
Por la mañana <ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja 	Por la tarde <ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada • Crudités • Agua fresca o infusiones 			

*La botana salada considerada en paquetes son: cacahuates salados o enchilados o papa sarafoga. Podrá ser sustituido por chicharrones y palomitas de la casa en caso de solicitud del cliente. Precios por persona, con IVA y servicio incluido.

Coffee Breaks Plus Ejecutivos	30 min	1 hora	4 horas	8 horas
Plus	\$275.00	\$295.00	\$385.00	NA
<ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja y refresco 				
Ultra	\$275.00	\$295.00	\$385.00	NA
<ul style="list-style-type: none"> • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada o crudité • Agua fresca o infusión de frutas • Refresco 				
Premium	NA	NA	NA	\$435.00
Por la mañana • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja • Refrescos	Por la tarde • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada • Crudité • Agua fresca o infusión • Refrescos			

*La botana salada considerada en paquetes son: cacahuates salados o enchilados o papa sarafoga. Podrá ser sustituido por chicharrines y palomitas de la casa en caso de solicitud del cliente. Precios por persona, con IVA y servicio incluido.



COMPLEMENTOS COFFEE BREAKS

COMPLEMENTOS SALADOS

\$60.00

- Mini croissant
- Mini taquitos dorados de pollo (acompañados de salsa verde y roja, lechuga, crema ácida y queso rallado)
- Mini molotes (acompañados de salsa verde y roja, crema ácida y queso rallado)
- Chapata de jamón con queso
- Triángulo club sándwich

2 piezas por persona
Posibilidad de 2 variedades

COMPLEMENTOS DULCES

\$60.00

- Pastel de chocolate
- Pay de elote
- Tarta de pera y manzana

2 piezas por persona
Posibilidad de 2 variedades

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido.

COMPLEMENTOS PREMIUM

\$80.00

- Mini cemita poblana
- Mini tortitas de cochinita pibil
- Mini hamburguesa
- Rollo de hojaldre de pollo con mole

**2 piezas por persona
Posibilidad de 2 variedades**

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido.



BOX LUNCH

SENCILLO**\$261.00**

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Bolsa de papas
- Sándwich de jamón y queso
- Galletas

DE LUJO**\$388.00**

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Foccacita de corn beef
- Pastel de 3 chocolates o strudel de manzana
- Barra de chocolate
- Lata de Pringles

ESTÁNDAR**\$331.00**

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Bolsa de papas
- Brownie o pay de queso
- Barra de chocolate 1 a elegir:
 - Baguette de milanesa o de pollo
 - Pepitos de arrachera
 - Sandwich Philly

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido.

DESAYUNO BUFFET

\$385.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. Mínimo 35 personas

BEBIDAS

- Café
- Chocolate y té

FRUTA

- Barra de fruta de temporada picada (4 frutas diferentes)
- Acompañamiento para fruta:
 - Queso cottage
 - Yogurt natural
 - Cereal
- Cajitas de cereal (altas en fibra y dulces para niños)
- Vaso de yogurt individual

BOTANA DULCE

- Hot cakes
- Pan francés
- Mole panza y/o sopa caliente

PAN

- 2 tipos de pan salado
- 4 tipos de pan dulce

PLATOS FUERTES

- 1 guisado de pollo, 1 de cerdo y huevos con tocino, jamón, etc.
- Chilaquiles rojos y verdes
- Frijoles refritos
- Papas al gusto
- Tamales jarochos, poblanos

TIPOS DE LECHE

- Light
- Deslactosada
- Entera

BARRA FRÍA

- Plato con carnes frías y 2 aderezos
- Sándwich (pan de caja) o bollos (pan de casa) preparados

BOTANA SALADA

- Alitas de pollo
- Nuggets
- Sincronizadas

4 Tipos de jugo natural de temporada



DESAYUNOS EMPLATADOS

DESAYUNO 1

\$385.00

- Jugo de naranja, guayaba o verde
- Plato de fruta de temporada
- Plato Fuerte (elegir una opción)
 - Omelette de pimientos
 - Omelette con papas
 - Huevos revueltos naturales
 - Huevos con jamón
 - Huevos con tocino
 - Huevos con chorizo
 - Huevos a la mexicana
- Con guarnición (2 a elegir)
 - Frijoles
 - Tamal jarocho
 - Papa hashbrown
 - Jitomate relleno de espinaca
- Café de grano selección especial veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

DESAYUNO 2

\$329.00

- Jugo de naranja, toronja, zanahoria o piña
- Plato de fruta con yogurt o queso cottage
- Plato Fuerte (elegir una opción)
 - Enchiladas suizas, rojas, verdes o enfrijoladas de pollo
 - Crepas de rajas
 - Crepas de pollo
 - Crepas jamón
 - Crepas de queso
 - Crepas menestra (verduras mixtas)
- Café o té
- Pan dulce hecho en casa

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido.

DESAYUNO 3

\$328.00

- Jugo a elegir:
 - Naranja
 - Guayaba
 - Verde
- Plato de fruta de temporada
- Tampiqueña con chilaquiles rojos o verdes
- Café de grano selección especial veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

DESAYUNO 4

\$331.00

- Jugo a elegir
 - Naranja
 - Guayaba
 - Verde
- Plato de fruta de temporada
- Plato fuerte a elegir:
 - Punta de filete con pimientos y champiñón, rajas poblanas o con queso y jitomate
- Café de grano selección especial veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido.



COMIDA O CENA BUFFET

COMIDA O CENA BUFFET

\$352.00

Precios por persona. Impuestos incluidos.
Mínimo 35 personas

- 1 Guisado de pollo (se puede sustituir por pescado)
- 1 Guisado de cerdo (se puede sustituir por pescado)
- 4 Guarniciones

Papas

Arroz

Frijoles

Verduras

- 1 Sopa o crema (a elección del chef)
- 4 Ensaladas diferentes
- 3 Postres diferentes
- Café americano (sin límite)
- Agua de frutas naturales (sin límite)
- Estación de pan integral, pan de cebolla y relleno de queso



**COMIDAS Y CENAS
EMPLATADAS**

OPCIÓN 1

\$329.00

- Ensalada de lechugas con aderezo roquefort
- Suprema de pollo rellena en salsa de queso (relleno de mousse de carne y duxel de champiñón)
- Brazo gitano con frutas de la estación y coulis de mango

OPCIÓN 2

\$350.00

- Tarta tatin
- Sábana de pollo rellena de queso crema con guarnición de puré de papa y verdura
- Strudel de manzana

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido. No incluye bebidas.

OPCIÓN 3

\$366.00

- Sopa a la jardinera
- Escalopas de res en salsa de tres chiles con guarnición de arroz salvaje
- Tarta de pera y helado de vainilla

*Precios por persona, con IVA y servicio incluido. No incluye bebidas.

MENÚS COMIDAS Y CENAS

\$377.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. Mínimo 35 personas

ENTRADAS

- Sopa poblana
- Sopa azteca
- Sopa de verduras frescas al tomillo
- Sopa de champiñones y espinacas
- Ensalada cesar con crotones
- Ensalada capresse con queso panela

POSTRES

- Copa de helado de fresa y chocolate (2 bolas)
- Brazo de chocolate
- Pastel de 3 leches
- Mousse de chocolate blanco con coulis
- Flan de la casa
- Tarta de manzana con crema de vainilla

PLATO FUERTE

- Lomo relleno de chorizo y queso en salsa de guajillo
- Sábana de pollo rellena de rajas poblanas en salsa de elote
- Pechuga de pollo rellena de jamón y queso en salsa de tomate a la albaca
- Mole de olla con chambarete de res
- Bistec de res en salsa pasilla
- Pierna mechada con nuez y aceitunas en salsa de finas hierbas

TAQUIZA

\$409.00

Precios por persona. Mínimo 35 personas.

DEL COMAL

- Nopales asados
- Cebollitas de cambray asadas
- Queso panela asado

PLATO FUERTE (3 A ELEGIR)

- Chicharrón en salsa verde o roja
- Pollo en pipián verde
- Fajitas de cecina
- Bisteces de res al tequila
- Carnitas
- Carne al pastor
- Tinga de pollo
- Mole con pollo

BEBIDAS

- Agua de jamaica
- Agua de horchata

GUARNICIONES (3 A ELEGIR)

- Arroz (1 a elegir)
 - Al cilantro
 - A la mexicana
 - Poblano
 - Con huitlacoche
- Papas con chorizo
- Frijoles refritos
- Rajas poblanas a la crema
- Guacamole
- Salsas (chipotle, pasilla, verde)

POSTRES (3 A ELEGIR)

- Flan de cajeta o vainilla
- Budín
- Pay de camote
- Natilla
- Arroz con leche



CANAPÉS

OPCIONES DE CANAPÉS

\$356.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. A elegir 5 salados y 3 dulces.

SALADOS

Calientes

- Molotes de tinga de pollo
- Mini pizza
- Mini Spring roll
- Pinchos de jamón y queso
- Won Tong relleno de queso de cabra y mermelada de zarzamora

Fríos

- Trufas de uva con queso crema
- Rollitos de hojaldre de pollo con mole
- Mini volovanes con ensalada de pollo
- Mini empanadas llenas de rajas poblanas
- Rollitos de jamón con queso crema y espárragos
- Brosquetas italianas
- Mini tartaletas de surimi

DULCES

- Mini tartaletas de frutas
- Fresas cubiertas de chocolate
- Mini churros
- Choux
- Eclairs
- Mini Pay de queso

CANAPÉS MEXICANOS

\$340.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. A elegir 5 salados y 3 dulces.

SALADOS

Calientes

- Molotes de pollo
- Mini chalupas
- Mini tostadas de tinga de res
- Mini taquitos de queso
- Mini volovanes de cochinita pibil

Fríos

- Jalapeños rellenos de atún
- Mouse poblano

DULCES

- Mini pay de elote
- Pastel de pinole
- Mini pay de camote



BEBIDAS

Barra de refresco y hielo

\$292.00

Ilimitado por 5 hrs. Precio por persona

Refresco (355 ml)

\$63.00

Incluye impuestos
Precio por refresco

Agua de fruta de temporada

\$55.00

Ilimitada. Precio por persona

Barra de Bebidas

- Vino tinto o blanco
- Refresco
- Hielo ilimitado
- Naranjadas o limonadas

\$398.00

Precio por persona

Descorche botella nacional

\$268.00

Precio por botella. Incluye 5 mezcladores a elegir conforme a bebida

Descorche botella importada

\$278.00

Precio por botella. Incluye 3 mezcladores a elegir conforme a descorche

Mezcladores

- Coca cola
- Coca cola Light
- Sprite
- Fresca
- Manzana
- Agua mineral

Descorche botella de vino

\$190.00

Precio por botella

Precios incluyen impuestos.



BARRAS LIBRES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

NACIONALES

- Ron (Bacardí, Añejo, Solera)
- Brandy (Don Pedro y Azteca de Oro)
- Tequila (Jimador, Cabrito y Cazadores)
- Vodka (Wyborowa y Smirnoff)

1 hora - \$264.00

2 hora - \$330.00

3 hora - \$394.00

4 hora - \$458.00

5 hora - \$521.00

IMPORTADAS

- Brandy (Magno y Torres, Terry)
- Ron (Appleton State y Havana Club)
- Whisky (JB, Etiqueta Roja)
- Vodka (Wyborowa, Absolut)

1 hora - \$305.00

2 hora - \$379.00

3 hora - \$450.00

4 hora - \$515.00

5 hora - \$580.00

Precios incluyen impuestos.



BOTELLA

VINO TINTO

Exclusivos de la casa

\$451.00

Precio por botella

VINO BLANCO

Exclusivos de la casa

\$451.00

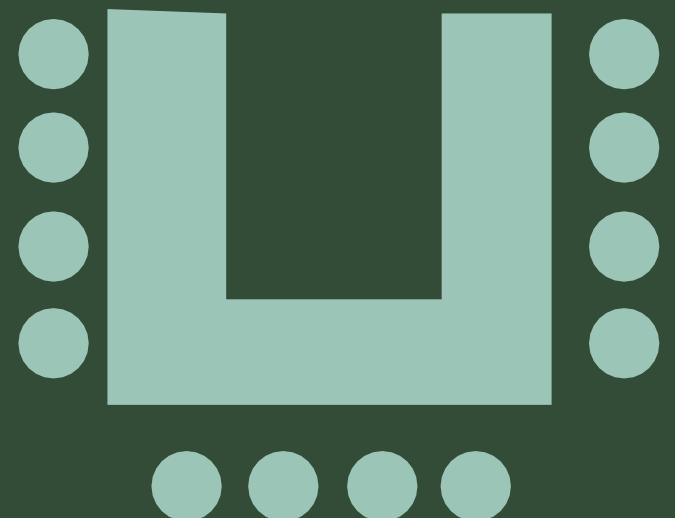
Precio por botella

Precios incluyen impuestos.

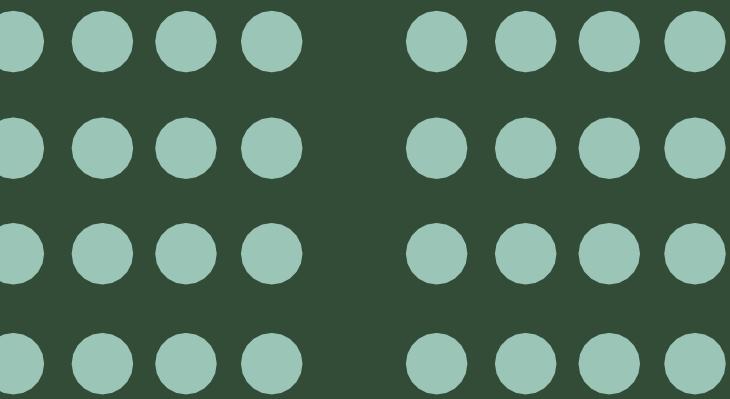


MONTAJES

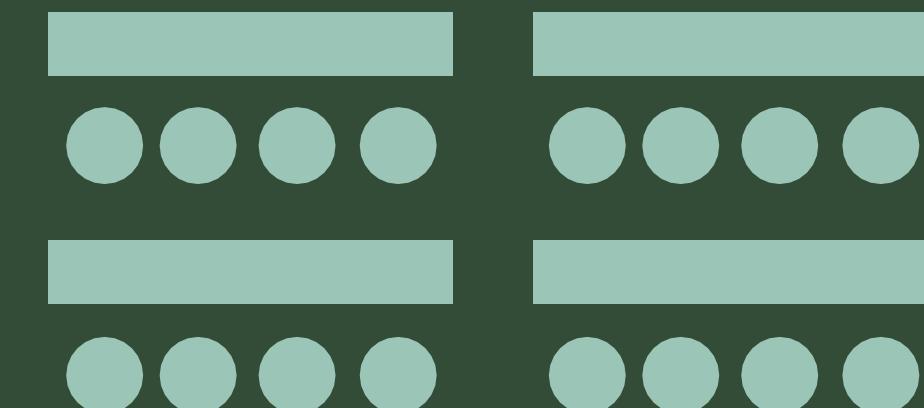
HERRADURA



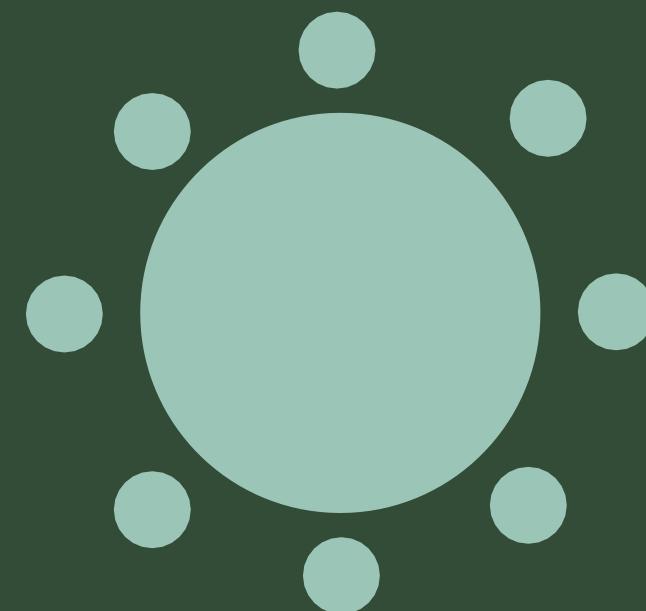
AUDITORIO



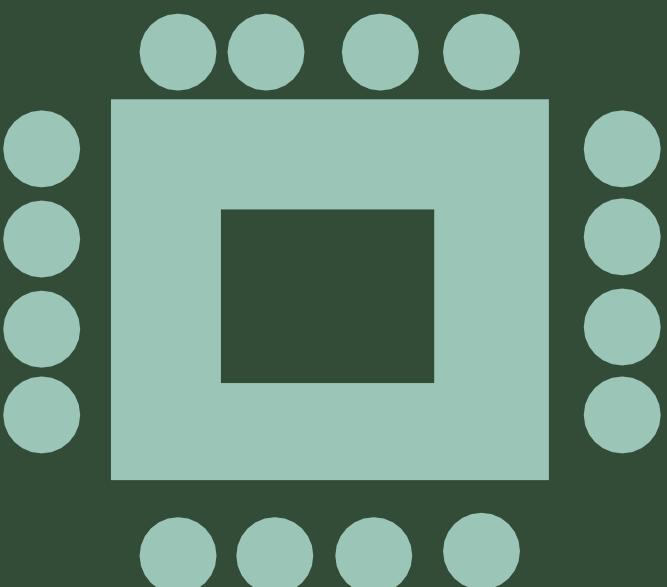
ESCUELA



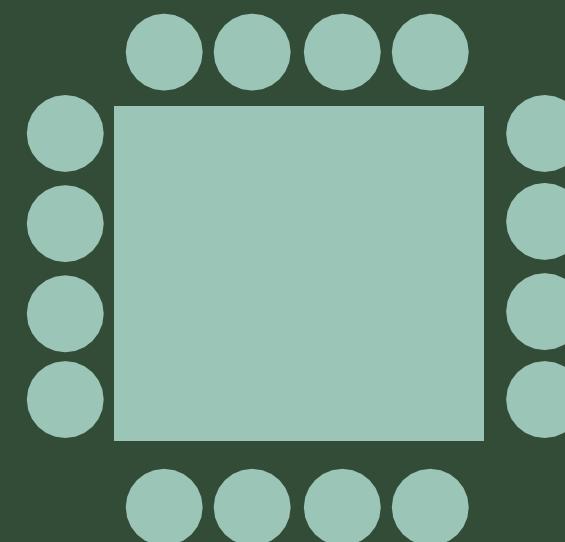
**MESAS REDONDAS /
BANQUETES**



RUSA



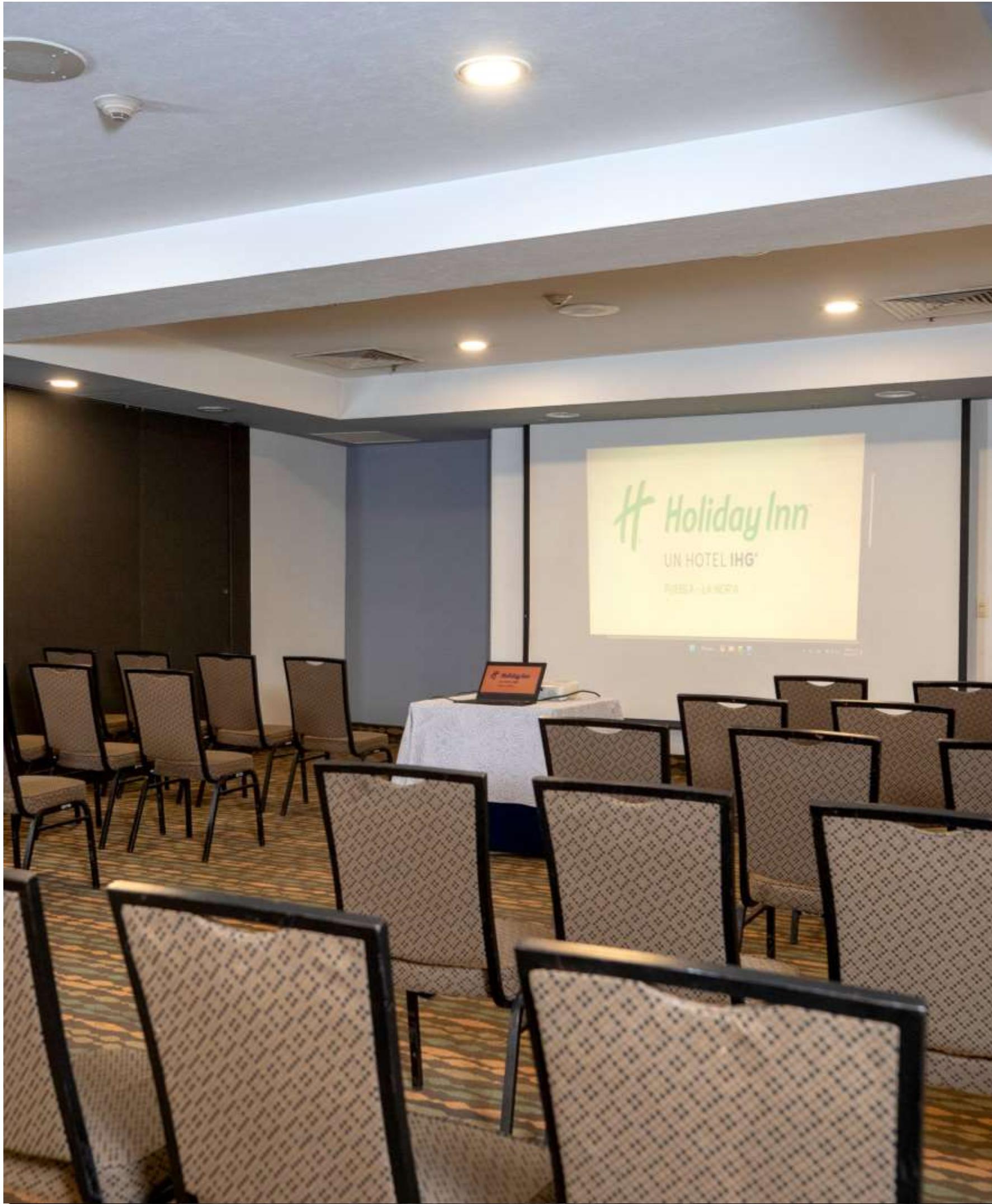
IMPERIAL



CAPACIDADES DE SALONES

Salón	Auditorio	Escuela	Banquete	Coctel	Tipo "U"
Volcanes 1	50	40	40	30	25
Volcanes 2	40	30	30	25	20
Volcanes 3	50	40	40	30	25
Volcanes 1 y 2	80	70	80	60	40
Volcanes 2 y 3	80	70	80	60	40
Volcanes 1, 2 y 3	200	120	120	80	70
Talavera 1	60	50	50	40	25
Talavera 2	70	60	50	50	30
Talavera 1 y 2	180	100	100	80	60
Cúpulas	50	40	40	40	25
Cholula	70	40	50	50	20
Atlixco	50	40	40	20	20

GALERÍA



GALERIA





Holiday Inn
UN HOTEL IHG®
PUEBLA - LA NORIA

Holiday Inn® Puebla La Noria
T. 222 211 9000

hipueblalanoria.com [holidayinnlanoria](#)
Circuito Juan Pablo II 1936, Ex Hacienda La Noria, 72410, Puebla, Puebla, México

holidayinn.com
ventas.pueln@fibrainn.mx