



HACIENDA  
el **CENTENARIO**®

LÁZARO GALLARDO

2024

CONTÁCTANOS

# HACIENDA EL CENTENARIO, UN EXCLUSIVO CENTRO DE EVENTOS Y CONVENCIONES **DE PRIMER NIVEL**

Cuenta con 7000 m2 distribuidos en diversos escenarios en medio de jardines, patios, fuentes y terrazas rodeados de nuestro patrimonio natural, los valles y la Sierra Madre Occidental de Tequila.

Somos capaces de satisfacer las necesidades más exigentes de todo tipo de celebración, sesión de trabajo, seminarios o congresos, ya que disponemos de facilidades, servicios y tecnología que garantizan el éxito de su evento.

Un ambiente relajado que favorece la concentración y despierta la creatividad, donde puedes combinar actividades especiales para su grupo y/o evento entorno al tequila.



ESCENARIOS



SERVICIOS



KIT DE  
BANQUETES



EXPERIENCIAS



MENÚ



## ESCENARIOS

01  
GRAN SALÓN

05  
JARDÍN DE LOS  
LIMONEROS

09  
PATIO  
MEXICANO

02  
PÉRGOLA

06  
JARDÍN DE  
LEONORA

10  
FORO  
JOSE CUERVO

03  
TIENDA DE RAYA

07  
RUEDO

04  
GRAN KIOSCO

08  
SALÓN  
TRADICIONAL

ESCENARIOS





# 01 GRAN SALÓN



## GRAN SALÓN

Capacidad: hasta 250 Pax

Puede dividirse en tres salones multifuncionales se encuentran equipados con alta tecnología en proyección, pantallas, internet inalámbrico, aire acondicionado, entre otros servicios.







# 02

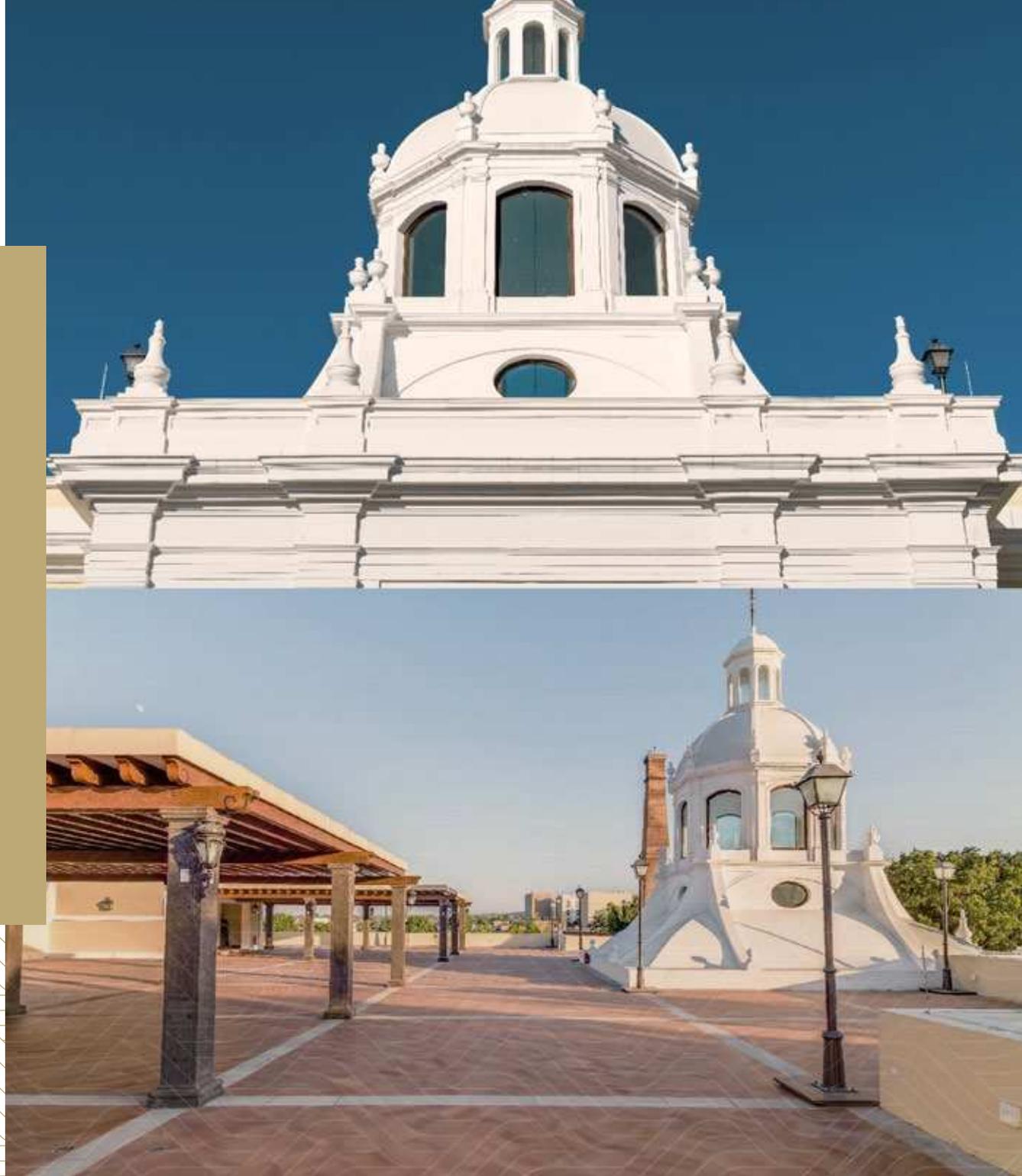
## PÉRGOLA



### PÉRGOLA DE HACIENDA EL CENTENARIO

Capacidad: hasta 250 Pax

Espacio semi abierto perfecto para un evento cóctel al aire libre con una vista espectacular a los jardines de la Hacienda.







# 03

## TIENDA DE RAYA



### TIENDA DE RAYA

Capacidad: hasta 150 Pax

Cuenta con la exclusiva barra más grande de toda América Latina, decorada con elementos llenos de riqueza cultural que le dan un valor único. Su colección de barras antiguas preservan su personalidad y origen, una obra de arte llena de historia.







# 04

## GRAN KIOSKO



### GRAN KIOSKO

Capacidad: hasta 120 Pax



El imponente kiosco está inspirado en el ex Convento de Santa Catalina de Siena en Oaxaca, maravilla arquitectónica del siglo XVI. Rodeado del Jardín de Los Limoneros, puede equiparse para cualquier tipo de banquete coctel.

Se compone de una vista majestuosa hacia Hacienda el Centenario y Jardines de Leonora Carrington.







# 05 JARDÍN DE LOS LIMONEROS

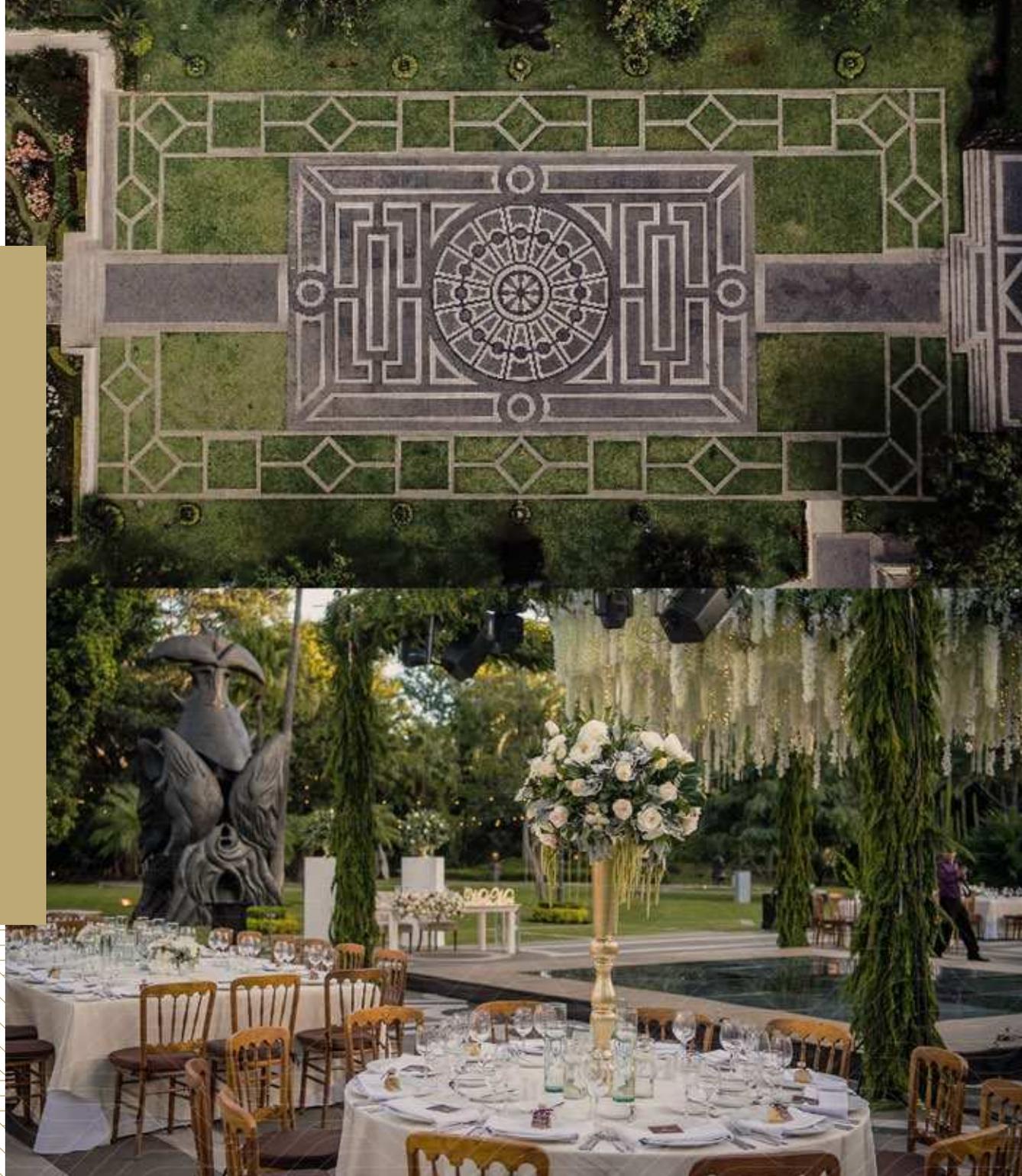


## JARDÍN DE LOS LIMONEROS

Capacidad: hasta 500 Pax



Espectacular explanada al aire libre, puede equiparse con toldos, para un coctel o banquete o simplemente disfrutar de las noches estrelladas. Su ubicación privilegiada entre El Gran Kiosco y Hacienda el Centenario rodeado de obras Sergio Bustamante y Leonora Carrington. Escenario ideal para eventos de gran nivel.







## JARDÍN DE LEONORA



### JARDÍN DE LEONORA CARRINGTON

Capacidad: hasta 80 Pax

Hermoso jardín al aire libre, perfecto para reuniones especiales, donde la armonía del paisaje inspirado por las emblemáticas obras de Leonora Carrington crearán una experiencia única e irrepetible.







# 07 RUEDO



## RUEDO

Ideal para invitados

Capacidad: hasta 200 Pax

Ruedo para ofrecer espectáculos que engrandecen nuestras tradiciones mexicanas como el Mariachi, bailes folclóricos y espectáculos de charrería, identidades que distinguen nuestra autenticidad cultural.







# SALÓN TRADICIONAL



## SALÓN TRADICIONAL

Capacidad: hasta 70 Pax

Espacio semiabierto con vista a los jardines, estrado y espacio para servicio buffet. Ideal para banquetes y juntas informales.







# PATIO MEXICANO



## PATIO MEXICANO

Capacidad: hasta 160 Pax



Un encantador patio típicamente mexicano en torno a una fuente, rodeada de naranjos, jardineras y salas de exhibición de Auténtico Arte Mexicano.

Este espacio se conecta con el Salón Tradicional. Ideal para combinar ambos escenarios.







# 10 FORO JOSE CUERVO



## FORO JOSE CUERVO

Capacidad: hasta 1,500 Pax



Espectacular teatro, protegido por una velaria, ideal para lanzamientos de producto, desfiles de modas, entregas de premios, concursos de belleza, conciertos o presentaciones de discos. El Foro está equipado con sonido, iluminación básica y camerinos.







# 10 FORO JOSE CUERVO



## EXPLANADA DEL FORO JOSE CUERVO

Capacidad: hasta 200 Pax

Un espacio único, rodeado de un jardín botánico decorado con esculturas de bronce que representan la faena del cultivo y cosecha del agave. En la explanada se pueden realizar cocteles y banquetes.



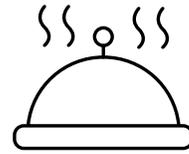
**MENÚ****FACILIDADES EN EL CENTRO DE EVENTOS**

ENSCENARIO	ÁREA		MEDIDAS (ANCHO x LARGO X ALTO)			CÓCTEL	AUDITORIO	ESCUELA 1/2 TABLÓN 2.44 x .35	BANQUETE (SIN PISTA)	BANQUETE (CON PISTA)	MESA "U"	IMPERIAL
	Mts2	Ft2	Mts2	Pies2	ALTO							
<b>HACIENDA CENTENARIO</b>												
FOYER	125	410				n/a	n/a	n/a	30		n/a	25
GRAN SALÓN	390	1280	30 x 13	98 x 43	x5	400	400	260	360	250	80	80
CÚPULA	210	689	30 x 7	43 x 23	x5	200	n/a	n/a	150	120	n/a	50
GRAN SALÓN + CÚPULA	600	1969			x5	580	n/a	n/a	500	340	n/a	n/a
SALÓN A	130	427	10 x 13	33 x 43	x5	100	100	60	120	80	30	40
SALÓN B	130	427	10 x 13	33 x 43	x5	100	100	60	120	80	35	50
SALÓN C	130	427	10 x 13	33 x 43	x5	100	100	60	120	80	30	40
SALÓN A&B/ B&C	260	854	10 x 26	66 x 43	x5	200	200	120	240	160	60	80
PÉRGOLA	180	1938			AB	350	300	100	300	250	n/a	n/a
TIENDA DE RAYA	450	1476	30 x 15	43 x 49	x5	200	200	150	180	150	50	50
CAVA 1 Y 2	30	98	6 x 5	20 x 16	x4	n/a	24	12	12	n/a	12	18
CAVA 3 Y 4	35	115	7 x 5	23 x 16	x4	n/a	24	12	12	n/a	12	18
<b>HACIENDA JOSE CUERVO</b>												
GRAN KIOSKO	361	3886	19 x 19	62 x 62	SAB	280	180	60	150	120	n/a	20
JARDÍN DE LIMONEROS	540	1771	30 x 18	98 x 59		900	n/a	n/a	800	500	n/a	n/a
JARDÍN DE LEONORA CARRINGTON					AB	100	150	60	80	80	n/a	20
SALÓN TRADICIONAL			16.29 x 7.97		SAB	80	150	100	110	70	30	20
PATIO MEXICANO			16.30 x 21.50		SAB	200	n/a	n/a	160	160	n/a	20
<b>OTROS</b>												
FORO JOSE CUERVO					SAB	NA	1500	NA	NA	NA	NA	NA
EXPLANADA FORO CUERVO	511	1676	23 x 23	75 x 75	AB	350	NA	NA	200	200	NA	NA





MENÚ



**KIT DE  
BANQUETES**



**01**  
DESAYUNOS

**02**  
BUFFETS

**03**  
EMPLATADOS

**04**  
RECESOS  
DE CAFÉ

**05**  
CANAPÉS &  
CANDY BAR

**06**  
VINOS &  
LICORES



**KIT DE  
BANQUETES**





# 01

## DESAYUNOS





## DESAYUNOS EMPLATADOS

Mínimo 25 personas

Saludable “Solar de las Animas” ..... \$ 390 mxn

- Selección de los siguientes jugos frescos:  
Jugo verde energético / kale, limón, espinaca, brócoli, pepino, perejil, lechuga, pimiento, apio, manzana y jengibre  
Jugo rojo antioxidante e hidratante / betabel, sandía y naranja  
Selección de pan dulce hecho en casa
- Mermeladas y mantequilla  
A elegir...
- Plato de fruta de la estación en rebanadas, acompañado de yogurt
- Parfait de frutos rojos  
A elegir
- Claras de huevo revueltas con tomates y espinacas / guarnición de quinoa
- Queso panela al horno con nopales / guarnición de quinoa
- Sándwich del Chef / jamón, queso suizo y mostaza Dijón
- Frittata de hongos silvestres  
Café americano, café descafeinado y especialidades de té

“El Jalisciense” ..... \$ 405 mxn

- Selección de jugos frescos:  
Naranja, lima y jugo del día
- Selección de pan dulce hecho en casa
- Mermeladas y mantequilla
- Plato de fruta de la estación en rebanadas  
Acompañado de yogurt  
A elegir
- *Torta ahogada*
- *Huevo revuelto con salsa y nopales*
- *Chilaquiles verdes o rojos con pollo*
- *Birria de Res con Frijoles.*

*Café de Olla, café americano, café descafeinado y especialidades de té*

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



01  
DESAYUNOS





## DESAYUNOS EMPLATADOS

Mínimo 25 personas

**Buenos días “Tequila” ..... \$ 290 mxn**

- Selección de jugos frescos:  
Naranja, lima y jugo del día
  - Selección de pan dulce hecho en casa
  - Mermeladas y mantequilla
  - Plato de fruta de la estación en rebanadas, acompañado de yogurt a elección
- Café americano, café descafeinado y especialidades de té

**Americano especial ..... \$ 312 mxn**

- Selección de jugos frescos:  
Naranja, lima y jugo del día
- Selección de pan dulce hecho en casa
- Mermeladas y mantequilla
- Plato de fruta de la estación en rebanadas, acompañado de yogurt

A elegir:

- Huevos revueltos jamón, salchicha o naturales / guarnición de frijoles refritos
- Hot cake con jamón, salchicha o naturales / guarnición de moras frescas
- Croissant de jamón y queso suizo / guarnición de moras frescas
- Pan francés hecho en casa / guarnición de moras frescas

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

**Desayuno internacional ..... \$ 405 mxn**

- Selección de jugos frescos:  
Naranja, lima y jugo del día
- Selección de pan dulce hecho en casa
- Mermeladas y mantequilla
- Plato de fruta de la estación en rebanadas, acompañado de yogurt

A elegir:

- Tortilla Española / guarnición de pimientos con aceite de oliva
- English muffin con salmón al cebollín y queso crema / guarnición de moras frescas
- Frittata de cebolla caramelizada y salsa napolitana / guarnición de pimientos con aceite de oliva
- Huevos brouillés con espárragos / guarnición de quinoa

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



01  
DESAYUNOS





02  
BUFFETS





# 02 BUFFETS

## Desayuno buffet (mínimo 40 personas) ..... \$ 431 mxn

- Jugos naturales de naranja, lima y un jugo del día  
Selección de pan dulce hecho en casa
- Mermeladas y mantequilla
- Yogurt natural, fresa y durazno, fruta tropical de la temporada y variedad de cereales
- Frijoles refritos, chilaquiles rojos o verdes, papa tricolor, tocino, jamón y salchicha, huevos revueltos a la mexicana, huevos revueltos naturales y pan frances

A elegir:

- Puntas de res a la mexicana
- Puntas de res en salsa de chile guajillo

A elegir:

- Fajitas de pollo
- Barbacoa de pollo

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*





## COMIDAS Y CENAS BUFFET

Mínimo 40 personas

# 02 BUFFETS

### Buffet tequilense A\$ 435 mxn

- Sopa de milpa (elote, calabacita y huitlacoche sobre consomé de pollo)
- Arroz blanco con chicharos
- Frijoles Peruanos de la olla
- Ensalada de lechugas, tomate y pepino con aderezo de Limón y Orégano
- Salsas picantes (2), totopos y tortillas
- Estofado de res con papas cambray
- Birria de pollo al estilo Tequila
- Costillas de cerdo en pipián verde
- Rollitos de pescado al ajillo
- Flautas rellenas de poro y papa
- Pastelitos de tres leches
- Mantecadas de chocolate
- Natilla de cajeta de sayula
- Gelatina de fruta de temporada

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Buffet tequilense B\$ 435 mxn

- Caldo michi
- Arroz Rojo a la mexicana
- Frijoles peruanos refritos
- Ensalada de maíz y queso fresco
- Salsas picantes (2), totopos y tortillas
- Pacholas en salsa tamulada roja
- Pollo en salsa de cacahuete
- Lomo de cerdo en salsa de agave
- Tortitas de papa en salsa verde con acelgas
- Filetes de pescado empanizados con amaranto
- Buñuelos de azúcar
- Arroz con leche y canela
- Maria gorda
- Pay de nuez

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Buffet mexicano A \$ 535 mxn

- Caldo Tlalpeño
- Ensalada de papa y chicharos
- Ensalada mixta: Aceitunas, cebolla y queso aderezo miel y mostaza
- Ensalada de nopales al orégano
- Ensalada de pepino con cilantro y queso panela
- Salsas picantes (2)
- Totopos, tortillas y bolillitos
- Pescado a la veracruzana,
- Cochinita pibil
- Puntas de res al guajillo
- Arroz rojo a la mexicana
- Tinga de pollo
- Arroz con leche
- Flan de cajeta
- Tartitas de frutas de la estación
- Pastelito de chocolate
- Panque de vainilla

Café americano, café descafeinado y especialidades de té



Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## COMIDAS Y CENAS BUFFET

Mínimo 40 personas



### Buffet mexicano B \$ 535 mxn

- Crema de cilantro y almendras
- Arroz blanco a la mexicana
- Frijoles de la olla
- Salsas picantes (2)
- Totopos, tortillas y bolillitos
  
- Ensalada de lechugas, tomate y cebolla con aderezo de agave
- Ensalada cremosa de pasta
- Carpaccio de tomates y sal ahumada
  
- Pollo al horno
- Carne en su jugo
- Pescado frito
- Albóndigas al chipotle
- Pierna de cerdo en salsa verde
  
- Pastel de elote
- Tarta de nuez
- Pastel tres leches
- Flan de agave
- Panque de chocolate

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Buffet mexicano C \$ 610 mxn

- Sopa de Milpa: Elote y chile poblano,
- Arroz azafranado
- Frijoles Peruanos refritos
- Salsas picantes (2)
- Totopos, tortillas y bolillitos
  
- Ensalada de jitomate con pesto de cilantro, láminas de nopal y queso panela
- Ensalada de lechugas mixtas con aderezo de agave
- Ensalada de maíz asado y tomate orgánico
  
- Brochetas de arrachera con salsa de cerveza artesanal
- Pesca del día en adobo de guajillo
- Pollo al horno con chilacate
- Pozole estilo Jalisco
- Birria tatemada de res
- Flautas de papa y requesón
  
- Pastel de almendra
- Pan de elote
- Pay de limón
- Flan de requesón
- Tiramisú de adobera

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Buffet mexicano D \$ 645 mxn

- Crema de brócoli y queso manchego
- Arroz al cilantro
- Frijoles de la olla
- Salsas picantes (2)
- Totopos, tortillas y bolillitos
  
- Ensalada de papa con orégano,
- Betabel con vinagreta de cacahuete
- Ensalada de frutas de temporada
- Ensalada de habas verde
  
- Escalopas de filete en su jugo
- Costillas de cerdo con BBQ de tequila
- Birria de pollo
- Pesca del día al mojo de ajo,
- Chiles rellenos de queso
- Estofado de hongos
  
- Mousse de limón
- Pastel de frutos rojos
- Tarta de pera
- Capirotada
- Natilla de café

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

02  
BUFFETS

Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## COMIDAS Y CENAS BUFFET

Mínimo 40 personas

# 02 BUFFETS

### Buffet mediterráneo \$ 565 mxn

- Sopa de tomate y albahaca
- Ensalada griega
- Ensalada niçoise
- Jocoque con pepino y menta
- Hummus con pan pita
- Pasta corta con salsa arrabiata
- Pasta larga con salsa de quesos maduros
- Estofado de garbanzos
- Lentejas al curry
- Kibbes
- Pesca del día en salsa almendras y limón eureka
- Mousse de fruta de la pasión
- Tarta de almendra
- Tarta de pera
- Éclair de chocolate
- Pastel opera de café con chocolate
- Crème brûlée de vainilla

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Buffet de mariscos \$ 685 mxn

- Crema de mariscos
- Ceviche de pescado estilo Nayarit
- Ceviche de quinoa
- Pozole verde con camarón
- Milanesas de pescado
- Atún ennegrecido
- Papitas adobadas
- Arroz blanco al ajo
- Vegetales a la mantequilla
- Ensalada de tomate y zanahoria
- Ensalada de lechuga mixta
- Frijoles refritos
- Tostadas raspadas
- Salsa mexicana
- Salsa guacamolada
- Jericallas
- Pay de nuez
- Pastel de elote
- Flan al caramelo

Café americano, café descafeinado y especialidades de té

### Opción de taquiza \$ 450 mxn

Entradas family style al centro de la mesa (elegir 2 opciones):

- Orden de mini sopes
- Orden de mini quesadillas fritas
- Mini tortitas ahogadas
- Tortillas hechas a mano

Buffet taquiza:

- Tinga de pollo con chipotle
- Chicharrón guisado
- Frijoles peruanos
- Suadero de res
- Rajas poblanas
- Chorizo con papa
- Arroz a la mexicana
- Carnitas

Guarniciones:

- Nopalitos
- Cebollas asadas
- Salsas mexicanas (4 variedades)
- Chiles güeros toreados

- Fruta de temporada en almíbar
- Arroz con leche.



Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## COMIDAS Y CENAS BUFFET

Mínimo 40 personas



### Buffet de antojitos mexicanos

\$ 405 mxn

- Taquitos dorados de pollo y chorizo con papa
- Sopes de picadillo
- Gorditas rellenas
- Quesadillas fritas:
  - Queso
  - Flor de calabaza
  - Champiñones
- Tortas ahogadas
- Lonches
- Tostadas:
  - Lomo
  - Panela
  - Jamón



### Buffet parrillada \$ 460 mxn

- Barra de ensaladas:
  - 12 opciones de ingredientes
  - Complementos
  - Aderezos
  - Crotones
- Sopa minestrone
- Guarniciones:
  - Arroz
  - Frijoles refritos
  - Papitas rostizadas
- Línea caliente:
  - Carne asada
  - Chorizo del arenal
  - Pechugas de pollo
  - Costillas BBQ con tequila añejo
  - Brochetas de vegetales
  - Alambre de chuleta ahumada
- Postres:
  - Pastel de tres leches
  - Flan de vainilla
  - Fruta en almíbar
  - Tartas de frutas

Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.

02  
BUFFETS





**EMPLATADOS & TRASNOCADORES**





## MENUS EMPLATADOS

\$ 690 mxn

(Mínimo 25 personas)

Elección de 3 tiempos:  
crema o sopa o ensalada  
o entrada fría / plato fuerte / postre

### CREMAS

- Espárragos y polvo de jamón serrano
- Espinacas y berro con pepitas garapiñadas
- Quesos maduros y manzana rostizada
- Zanahoria y lentejas estilo hindú

### SOPAS

- Minestrone con pasta fresca
- Asian ramen vegetariano
- De pollo y arroz salvaje
- Campirana con huitlacoche, calabaza y elote

### ENSALADAS

- Ensalada de vegetales asados con vinagreta de hierbas finas
- Ensalada de espinaca, calabacitas y huevo (aderezo de ajonjolí)
- Ensalada de corazones de lechuga, tomate deshidratado (aderezo de agave)
- Ensalada mixta con manzana y nueces (aderezo de queso azul)

### ENTRADAS FRÍAS

- Ceviche blanco de pescado
- Aguachile verde de camarón

### PLATOS FUERTES

- Vacío de res salsa de hongos, gratín de papa y vegetales al vapor
- Filete de res salsa de queso azul, láminas de espárragos y puré papa al ajo
- Filete de res salsa cremosa de guajillo, espagueti de zanahoria y hojas verdes salteadas
- Pechuga de pato en mole rosa, betabel encurtido, zanahorias asadas
- Short rib salsa de café, puré de camote, maíz frito
- Pechuga de pollo salsa de vino blanco, papa tricolor, cebollas dulces
- Pechuga de pollo mole coloradito, puré morado, chicharos y brotes
- Pesca del día poro al horno, salsa de jamaica, trigo reventado
- Pesca del día salsa en salsa de azafrán, puré y chicharos a la menta
- Salmon al curry, hongos con miso y arroz al vapor
- Salmon salsa de nuez, jitomates frescos y habas verdes

### POSTRES

- Pastel de elote
- Pastel de selva negra
- Tarta de frutas de la estación
- Mousse de mango y frutos rojos
- Pastel de queso con crema dulce de leche
- Mousse de dos chocolates
- Mousse de pistache y chocolate
- Tarta de Chocolate

03  
EMPLATADOS



*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



## MEXICANOS EMPLATADOS

\$ 620 mxn

(Mínimo 25 personas)

Elección de 3 tiempos:  
crema o sopa o ensalada  
o entrada fría / plato fuerte / postre

### CREMAS

- Adobera y gel de agave
- Cilantro con requesón
- Champiñones y gel de epazote
- Pollo estilo coachala

### SOPAS

- Tortilla
- Chile Poblano, elote y flor de calabaza
- Caldo Tlalpeño

### ENSALADAS

- Ensalada de queso panela, tomates y aguacate
- Ensalada de betabel, mermelada de cebolla morada y requesón
- Salpicón estilo Yucatán

### ENTRADAS FRÍAS

- Ceviche de camarón y jícama
- Ceviche de hongos y setas
- Rueda de atún y guacamole con sésamo
- Ensalada de cítricos de temporada con chile Yahualica

### PLATOS FUERTES

- Pozole Jalisciense
- Carne en su jugo al estilo La Antigua Casona
- Chile relleno de queso panela
- Birria tatemada estilo Jalisco

### POSTRES

- Pastel de elote
- Pastel de selva negra
- Tarta de chocolate
- Tarta de frutas de la estación
- Mousse de mango y frutos rojos
- Pastel de queso con crema dulce de leche
- Mousse de dos chocolates
- Mousse de pistache y chocolate



*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*

03  
EMPLATADOS





## OPCIONES VEGETARIANAS, VEGANAS Y GLUTEN FREE

### Entradas \$ 170 mxn

- Napoleón de vegetales gratinado en salsa de tomate (V, GF)
- Ensalada de vegetales rostizados y vinagreta de cilantro (V, VG, GF)
- Pimientos del piquillo relleno de hongos, setas y hojas picantes (V, VG, GF)
- Ensalada de palmitos y espárragos, tomates orgánicos, vinagreta de balsámico (V, VG, GF)
- Caldo de hongos y flores de calabaza al epazote (V, VG, GF)
- Crema vichyssoise (poro y papa) (V)

### Plato Fuerte \$ 250 mxn

- Papardelle en salsa pomodoro (V)
- Canelones rellenos de espinaca y hongos al pesto (V)
- Curry de vegetales de la india y arroz al vapor (V, VG, GF)
- Portobello a la parrilla con puré de camote (V, VG, GF)
- Flautas de papa y flor de calabaza (V,GF)

### Postres \$ 120 mxn

- Gelatina de frutas (VG, GF)
- Plato de fruta de temporada (V, VG, GF)
- Bowl de cítricos y miel de agave (V, VG, GF)

**V:** Vegetariano, evita el consumo de carne, pero la versión lacto-ovo come huevos y lácteos

**VG:** Vegano, no consumen productos de origen animal, incluyendo carne, pescado, aves, huevos y productos lácteos o gelatinas de origen animal

**GF:** Gluten free

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



## MENÚ DE NIÑOS \$275 MXN

Menú infantil de 3 tiempos a elegir

### Entradas

- Caldo de pollo con arroz y verduras
- Sopa de pasta
- Crema de brócoli con queso

### Plato Fuerte

- Hamburguesa gratinada con queso adobera, acompañada con papas fritas
- Milanesa de pollo acompañado de papa a la francesa
- Espagueti pomodoro

### Postres

- Pastel de chocolate
- Gelatina tricolor
- Flan de vainilla

# 03 EMPLATADOS





## ESTACIÓN TRANOCHADORES (Mínimo 40 personas) 1 hora



- Mini tortas ahogadas  
\$130 mxn
- Chilaquiles verdes o rojos con  
pollo \$120 mxn
- Pozole  
\$140 mxn
- Estación de quesadillas fritas  
\$120 mxn  
(Queso, champiñón y flor de calabaza)



\* Servicio adicional al contratar buffet o menú servido.



Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.

03  
EMPLATADOS





**04**  
**RECESOS  
DE CAFÉ**



## RECESOS DE CAFÉ

### Coffee break “Dulce y Calientito”

Receso de 2 horas

Receso de 3 Horas

- Pan dulce y croissants (am.) o selección de galletas hechas en casa (pm.)
- Café americano, café descafeinado, especialidades de té, surtido de refrescos

\$ 275 mxn

\$ 300 mxn

### Coffee break “Dulce y Calientito”

Receso de 4 horas

Receso de 5 horas

Receso de 6 horas

Receso de 7 horas

Receso de 8 horas

\$ 325 mxn

\$ 350 mxn

\$ 375 mxn

\$ 410 mxn

\$ 465 mxn

- Pan dulce y croissants (am.) o selección de galletas hechas en casa (pm.)
- Café americano, café descafeinado, especialidades de té, surtido de refrescos

### A escoger 2 complementos:

- Crudites.
- Botana seca (cacahuete natural, tatemado o enchilado)
- Papa Chips
- Palomitas

## ADICIONALES PARA EL RECESO DE CAFÉ

### “Recreo Mexicano” (1 hora)

- Margaritas de Sabores: (Limón, tamarindo, mango y fresa)
- Sopecitos de pollo, picadillo y requesón
- Guacamole con totopos

\$ 250 mxn

### Aguas frescas que escoger:

- Jamaica y romero
- Horchata con anís
- Pepino con limón

### “Recreo Gourmet” (1 hora)

- Cervezas artesanales marca Fortuna
- Selección de tapas gourmet:
- Jamón serrano
- Queso
- Pimientos del piquillo.
- Papas bravas

\$ 310 mxn

### “Recreo del Pacifico” (1 hora)

- Cervezas artesanales marca Fortuna
- Ceviche de pescado
- Agua chile negro de camarón
- Quesadillas de marlín ahumado
- Empanadas de atún

\$ 375 mxn



## RECESOS DEL CAFÉ

Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## RECESOS DE CAFÉ

### “Recreo Deli” (1 hora)

\$ 205mxn

- Mini sándwiches vegetarianos
- Mini sándwiches de carnes frías

### Box Lunch

\$ 280 mxn

- Un sándwich para escoger:
- Baguette de carnes frías
- Club sándwich
- Ciabatta de chipotle vegetariana

Incluye:

- Papas saratoga, fruta de mano y botella de agua

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



04  
RECESOS  
DEL CAFÉ





**CANAPÉS & CANDY BAR**





## CANAPÉS CHAROLEADOS

- 4 canapés por persona \$ 205.00 mxn
- 6 canapés por persona \$ 301.00 mxn
- 8 canapés por persona \$ 405.00 mxn

### Fríos

- Cuchara de poke de salmon o atún fresco (máx. 50 pax)
- Tomate orgánico, queso azul y reducción balsámica
- Queso brie, higo y miel de tomillo
- Láminas de portobello, arugula y queso cotija Ceviche de pepino y jícama
- Tartitas de hongos y cebolla caramelizada
- Rollos vietnamitas vegetarianos con salsa agridulce

### Calientes

- Camarón rebosado en cerveza artesanal
- Brochetas de res teriyaki
- Mini marinas de mole negro con pollo
- Albóndigas de sirloin glaseadas
- Jamón serrano y espárragos al horno
- Bao de pork belly y salsa hoisin
- Empanadas Argentinas criollas

### Dulces

- Suspiros de saint honore
- Trufas de coco
- Brownies con pistache
- Cake pop de chocolate
- Macarrones surtidos
- Churros con canela y azúcar
- Berlinesas glaseadas



*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*

## CANDY BAR (UNA SOLA EXHIBICIÓN)

### CANDY BAR ORO Y CHOCOLATE \$ 280 mxn

- Brownies
- Galletas
- Cup cakes
- Trufas
- Bombones
- Mousse
- Mentas
- Macarrones
- Paletas
- Cake Pops
- Almendras
- Pasitas

### CANDY BAR GOLOSINAS \$ 205 mxn

- Dulces de chamoy
- Tamarindos enchilados
- Mangos enchilados
- Caramelos surtidos
- Surtidos de paletas
- Surtido de malvaviscos
- Lunetas
- Jelly beans
- Palomitas acarameladas

# CANAPÉS & CANDY BAR





**VINOS &  
LICORES**



# BEBIDAS

# VINOS & LICORES

## BAR DOMESTICO

### TEQUILA

- Gran Centenario Plata
- Gran Centenario Reposado Gran
- Centenario Añejo
- Jose Cuervo Tradicional Plata Jose
- Cuervo Tradicional Reposado

### VODKA

- Tito's

### RON

- Matusalem Platino
- Matusalem Clásico

### WHISKY

- Bushmills Black Bush

### DIGESTIVOS

- Licor 43
- Licor Agavero

### VINO DE MESA

- De la casa

### CERVEZA

- Corona, Pacifico

### JUGOS Y REFRESCOS

2 h	\$ 420 mxn
3 h	\$ 570 mxn
4 h	\$ 645 mxn
5 h	\$ 710 mxn
6 h	\$ 775 mxn
7 h	\$ 855 mxn

## BAR PREMIUM

### TEQUILA

- 1800 Blanco
- 1800 Reposado
- 1800 Añejo

### VODKA

- Tito's

### RON

- Matusalem Platino
- Matusalem Clásico
- Matusalem Gran Reserva 15 años

### WHISKY

- Bushmills Black Bush

### DIGESTIVOS

- Licor 43
- Licor Agavero

### VINO DE MESA

- De la casa

### CERVEZA

- Corona, Pacifico

### JUGOS Y REFRESCOS

2 h	\$ 521 mxn
3 h	\$ 685 mxn
4 h	\$ 760 mxn
5 h	\$ 855 mxn
6 h	\$ 925 mxn
7 h	\$ 1,014 mxn

## BAR GOLDEN

### TEQUILA

- Maestro Dobel Blanco Maestro
- Dobel Reposado Maestro Dobel
- Añejo
- Maestro Dobel Diamante

### VODKA

- Tito's

### RON

- Matusalem Platino
- Matusalem Clásico
- Matusalem Gran Reserva 15 años

### WHISKY

- Bushmills Black Bush

### DIGESTIVOS

- Licor 43
- Licor Agavero

### VINO DE MESA

- De la casa

### CERVEZA

- Corona, Pacifico

### JUGOS Y REFRESCOS

2 h	\$ 610 mxn
3 h	\$ 805 mxn
4 h	\$ 905 mxn
5 h	\$ 1,005 mxn
6 h	\$ 1,070 mxn
7 h	\$ 1,145 mxn

## BAR DIAMANTE

### TEQUILA

- Jose Cuervo Reserva de la Familia Platino
- Jose Cuervo Reserva de la Familia Reposado
- Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra
- Añejo Maestro Dobel Diamante
- 1800 Cristalino

### MEZCAL

- 400 Conejos Joven
- 400 Conejos Reposado

### VODKA

- Tito's

### RON

- Matusalem Platino
- Matusalem Clásico
- Matusalem Gran Reserva 18 años

### WHISKY

- Bushmills Black Bush

### DIGESTIVOS

- Licor 43
- Licor Agavero

### VINO DE MESA

- De la casa

### CERVEZA

- Corona, Pacifico, fortuna Cañita & California

### JUGOS Y REFRESCOS

2 h	\$ 765 mxn	5 h	\$ 1,275mxn
3 h	\$ 1,015 mxn	6 h	\$ 1,365 mxn
4 h	\$ 1,145 mxn	7 h	\$ 1,460 mxn



Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## DESCORCHE POR PERSONA

Incluye mezcladores y hielos

2 h	\$ 205 mxn
3 h	\$ 270 mxn
4 h	\$ 350 mxn
5 h	\$ 385 mxn
6 h	\$ 440 mxn
7 h	\$ 495 mxn

### EL DESCORCHE POR PERSONA INCLUYE:

**Refrescos:** Coca regular / coca light / manzana sprite / refresco de toronja / fanta / soda / quina.  
**Jugos:** Naranja / limón / arándano / toronja / uva manzana / tomate / clamato / Sangrita Viuda de Sanchez.

*No incluye cerveza.*

Todo el tequila que se ingrese deberá ser del portafolio de Jose Cuervo.

*Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.*



VINOS &  
LICORES





## VINOS Y LICORES

### REFRESCOS, NARANJADAS & LIMONADAS

#### TARIFAS

2 h	\$ 175 mxn
3 h	\$ 235 mxn
4 h	\$ 275 mxn
5 h	\$ 312 mxn
6 h	\$ 365 mxn
7 h	\$ 405 mxn

### BARRA DE CANTARITOS

#### TARIFAS

1 h	\$ 210 mxn
2 h	\$ 285 mxn
3 h	\$ 365 mxn
4 h	\$ 445 mxn
5 h	\$ 520 mxn
6 h	\$ 600 mxn
7 h	\$ 680 mxn

### REFRESCOS, NARANJADAS, LIMONADAS, CERVEZAS Y VINO

#### TARIFAS

2 h	\$ 210 mxn
3 h	\$ 275 mxn
4 h	\$ 340 mxn
5 h	\$ 405 mxn
6 h	\$ 470 mxn
7 h	\$ 560 mxn

#### Vino de mesa

De la casa

#### Cerveza

Corona, Pacifico

### REFRESCOS, NARANJADAS, LIMONADAS, CERVEZAS, VINO Y TEQUILA

#### TARIFAS

2 h	\$ 240 mxn
3 h	\$ 315 mxn
4 h	\$ 390 mxn
5 h	\$ 465 mxn
6 h	\$ 540 mxn
7 h	\$ 645 mxn

#### Vino de mesa

De la casa

#### Cerveza

Corona, Pacifico

#### Tequila

Jose Cuervo Tradicional Plata Jose Cuervo Tradicional Reposado

### BARRA DE MARGARITAS (LIMÓN, TAMARINDO, MANGO Y FRESA)

#### TARIFAS

1 h	\$ 185 mxn
2 h	\$ 261 mxn
3 h	\$ 340 mxn
4 h	\$ 420 mxn
5 h	\$ 495 mxn
6 h	\$ 575 mxn
7 h	\$ 650 mxn

### BARRA DECOCTELERÍA DE AUTOR

#### TARIFAS

1 h	\$ 312 mxn
2 h	\$ 445 mxn
3 h	\$ 560 mxn
4 h	\$ 665 mxn
5 h	\$ 770 mxn
6 h	\$ 875 mxn
7 h	\$ 975 mxn

#### Margarita de mango y habanero

Maestro Dobel Blanco, jarabe de chile de habanero, jugo de limón y mango

#### Smokey margarita

En las rocas con Maestro Dobel Humito, miel de agave, jugo de limón, sal ahumada y humo de romero

#### Margarita de fresa y albahaca

En las rocas con Tequila 1800 Blanco, jugo de limón, fresa y hojas de albahaca

#### Estilo viejo

En las rocas con Tequila Centenario Añejo, miel de agave, angostura y nuez moscada

#### Tequila con miel

Tequila 1800 Reposado, jugo de limón, miel de agave y angostura

#### La Santa

Raicilla Crisanta, jugo de limón, jarabe de jamaica, anís estrella y romero

## VINOS & LICORES



Todos los precios están cotizados en pesos mexicanos, por persona. Los precios de alimentos y bebidas están sujetos a 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio.



## GLOSARIO

### DESAYUNOS

#### Quinoa

La quinoa es un cereal originario de Perú que se utiliza como guarnición en nuestros platillos acompañado de espárragos, pepino y tomate orgánico

#### Fritata

Es una preparación de origen italiano elaborada con huevo, en forma de tortilla acompañada de setas y champiñones

#### English Muffin

Son panes de origen europeo parecidos a los bísquets con una consistencia más firme y sabor neutro

#### Huevos brouillés

Son huevos revueltos tiernos con textura cremosa, que se mezclan con espárragos

### COMIDAS

#### Birria de pollo

Se prepara al igual que la tradicional de res o chivo con especias como clavo, comino y pimienta, así como una base de chile guajillo y chile ancho

#### Sopa de milpa

Se prepara sobre base de consomé de pollo con elotes, calabacitas y huitlacoche

#### Caldo michi

Sopa del occidente de México hecha con caldo de pescado, zanahorias, papas, calabaza y chiles güeros

#### Caldo Tlalpeño

Consomé de pollo con arroz, pechuga deshebrada y garbanzos originario de la Ciudad de México

#### Sopa coachala

Elaborada con jitomate, chile guajillo, pollo molido y espesada con masa de maíz

#### Sopa minestrone

Especialidad italiana elaborada con zanahorias, calabazas, tomate y alubias

#### Crema vichissoise

Sopa fría francesa elaborada con poro, papa y crema

#### Crema de mariscos

Sopa a base de caldo de pescado con camarones, pulpo y mejillones

#### Pescado a la Veracruzana

Salsa a base de tomate con pimientos, cebolla, aceitunas y perejil

#### Cochinita pibil

Pierna de Cerdo adobada con achiote y naranja agria al estilo de las comunidades mayas de Yucatán

#### Carne en su jugo al estilo La Antigua Casona

Cubos de res preparados en salsa verde con tocino, frijoles y cebollas cambray asadas

#### Birria tatemada

Carne de res cocida en chile guajillo y chile ancho hervida y luego horneada para dar un tono ahumado

#### Pesto de cilantro

Aderezo preparado con aceite de oliva, ajo, cilantro y queso parmesano (similar al de albahaca)

#### Chilacate

Nombre que recibe el chile guajillo en el occidente de México

#### Estofado de hongos

Preparación elaborada con champiñones, setas y portobellos con tomate, epazote y cebolla

#### Ensalada Griega

Base de lechuga, queso de cabra, aceitunas negras y cebolla morada

#### Ensalada Niçoise (originaria de Niza)

Base de lechuga, atún, tomate, papa y huevo cocido

#### Ensalada Solar de las Ánimas

Lechugas mixtas con cubos de queso panela, tiras de tortilla frita adobada, aguacate y tomate orgánico con aderezo de agave





## GLOSARIO

### Hummus

Mezcla de garbanzos, pasta de ajonjolí, limón y perejil típico de medio oriente

### Kibbes

Bollitos ovalados hechos con trigo molido cocido y frito con carne molida, de origen libanés y perfeccionado en el sureste

### Fruta de la pasión

Nombre alterno que tiene el maracuyá

### Ceviche de pescado estilo Nayarit

Cubos de pescado, limón, cilantro y cebolla morada

### Ceviche de Quinoa

Quinoa, pepino, limón, cilantro y cebolla morada

### Mole manchamanteles

Especialidad de Oaxaca, Michoacán y Jalisco, preparado con chile guajillo, chile ancho y frutas como piña y plátano

### Mole coloradito

Preparación hecha con chile guajillo, chocolate y canela

### Filete de res Centenario

Corazón de filete con salsa de tequila Centenario Añejo y puré de camote saborizado con naranja

### Salpicón estilo Yucatán

Preparación fría de carne deshebrada de res aderezada con naranja agria, cilantro, rabanitos y cebolla morada

### Napoleón de vegetales

Láminas de zanahoria, calabaza, berenjena y pimientos acomodados de manera alternada en forma rectangular con queso gratinado

### Polvo de jamón serrano

Es una preparación de jamón serrano deshidratado y molido finamente

### Pepitas garapiñadas

Semillas de calabaza peladas y rehogadas en azúcar

### Quesos maduros

Son quesos con alto contenido de grasa que dan un sabor untuoso a los platillos: Parmesano, Gouda y Emmental

### Pimientos del piquillo

Variación de pimientos españoles en forma de puya pelados a mano y asados a la leña

### Chile de Yahualica

Chile de árbol de la región del mismo nombre con denominación de origen

### Asian ramen vegetariano

Pasta con caldo de vegetales acompañada de brócoli, zanahoria, cebolla y hongos

### Papardelle

Tipo de pasta italiana plana y larga que tiene un ancho de 2 cms parecido al fettuccine

### Salsa pomodoro

Preparación hecha a base de tomate rostizado y albahaca

### Pacholas de res con salsa tamulada roja

Carne molida y sazonada con cebolla y ajo en forma de tortita que se sirve con una salsa rustica de tomate

### Hongos con miso

Champiñones hervidos en pasta de soya fermentada

### Short rib

Corte de res que corresponde a la costilla cargada y que se cuece por 72hrs a temperatura baja y constante para tener más suavidad

### Curry de vegetales de la India

Mezcla de especias intensas hecha con papa, zanahorias, cebollas y chicharos con guarnición de arroz al vapor

### Lentejas estilo hindú

Lentejas de color condimentadas con cúrcuma, comino, jengibre y ajo

### Poke de salmón o atún

Preparación de arroz para sushi con vinagre sin el alga marina





## GLOSARIO

### Rollo vietnamita vegetariano con salsa agridulce

Preparación de hojas de arroz transparente rellenas de zanahoria, cilantro, menta y fideos

### Bao de pork belly

Bollos de levadura al vapor relleno de panza de cerdo de cocción lenta

### Brocheta de res teriyaki

Cubos de Filete de res con salsa agridulce preparada con soya y azúcar  
Albóndigas de sirloin slaseadas  
Hechas con carne molida y una salsa agridulce espesada con maicena

### Empanadas Argentinas criollas

Preparadas con masa crujiente y rellenas de carne de res picada con chimichurri y pimientos

### Ciabatta de chipotle vegetariana

Pan rectangular europeo saborizado con pasta de chile chipotle, relleno de verduras y queso

### Gel de agave

Guarnición dulce elaborada con jugo de agave y espesada con goma de xantana hecha en casa



## POSTRES DE LA CASA

### Maria gorda

Es un postre a base de maíz morado cuajado con azúcar y piloncillo parecido a un natilla que es tradicional en la región valles

### Éclair de chocolate

Bolita de pasta choux rellena de crema de vainilla y cubiertas de chocolate

### Pastel opera

Especialidad francesa hecha con pan de chocolate y almendras cubierto de jarabe de café y betún de chocolate

### Crème brûlée

Preparación a base de crema y vainilla con acabado crujiente de azúcar quemada

### Jericalla

Postre horneado elaborado con leche, vainilla y canela inventado por las monjas que dirigían el hospicio Cabañas de la ciudad de Guadalajara

### Dulce de zapote negro

Postre elaborado con fruta de la región, Licor Agavero y jugo de naranja

### Suspiros de saint honoré

Versión individual del postre francés del santo patrono de los pasteleros hecho con pasta choux y crema montada y azúcar glass

### Cake pop

Paletas dulces hechas con bizcocho de chocolate y cubiertas de betún

### Berlinesas glaseadas

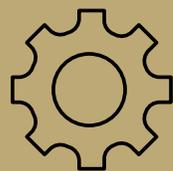
Pastelitos redondos hechos con la pasta de donas, pero sin agujero que se rellenan de frutas y se glasean

### Pastel selva negra

Clásico de la pastelería alemana hecho con bizcocho de chocolate, crema batida y cerezas negras

### Cup cakes

Panquecitos

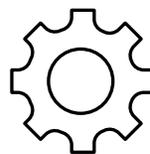


**SERVICIOS**





MENÚ



## SERVICIOS BRINDADOS CON PROVEEDORES CONTRATADOS POR MUNDO CUERVO.



### ALIMENTOS Y BEBIDAS

Te ofrecemos un servicio de catering que puedes acomodar a tus preferencias: un coctel con botanas, una comida tipo buffet o un menú de tres o 4 tiempos. Además te ofrecemos la posibilidad de contratar barra libre de bebidas con productos Jose Cuervo.



### FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Contrata a un profesional para realizar un completo reportaje sobre tu evento.



### DECORACIÓN Y FLORISTERÍA

El entorno es importante. Nos encargamos de la iluminación y la decoración de las mesas y del espacio.



### ENTRETENIMIENTO

Para que tu evento sea realmente inolvidable, tenemos una amplia oferta de entretenimiento: danzas prehispánicas, bailes folclóricos, mariachi, una exhibición de charrería y grupos musicales para bailar. También podemos organizar fiestas tematizadas.

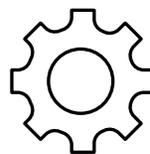


SERVICIOS





MENÚ



## SERVICIOS BRINDADOS CON PROVEEDORES CONTRATADOS POR MUNDO CUERVO.



### TRANSPORTACIÓN

Podemos organizar el traslado de los asistentes desde Guadalajara hasta Mundo Cuervo® en autobuses, vans o coches privados.



### VISITA A LA DESTILERÍA LA ROJEÑA

Por supuesto, tus invitados podrán tomar alguna de nuestras Experiencias por Fabrica La Rojeña®, con cargo adicional



### ESTACIONAMIENTO

Disponemos de un estacionamiento privado y con vigilancia, con cargo adicional.



### MEDIOS AUDIOVISUALES

Consulta con nuestros expertos para atender mejor las necesidades concretas de tu evento corporativo: proyecto y pantallas, micrófonos y lo que necesites.



SERVICIOS





## CONTÁCTANOS

**[www.mundocuervo.com](http://www.mundocuervo.com)**

T. +52 (374) 742 67 26 / 67 65 / 67 27

[eventos@mundocuervo.com](mailto:eventos@mundocuervo.com)

Ramón Corona 86

Col. Centro, 46400

Tequila, Jalisco Mx.

