



KIT DE BANQUETES





HOTELES SOLARIS

CANCÚN · LOS CABOS

Muchas gracias por elegir la cadena de Hoteles Solaris como sede para su evento, este documento contiene información importante referente a los menús disponibles en el hotel, que esperamos sean de su total agrado.

Si usted desea hacer cambios en los menús existentes o quisiera algún menú en específico, no dude en contactarnos; con gusto le asesoraremos para garantizar su total satisfacción.



A continuación encontrará las políticas para eventos:

- Para buffet se requerirá como garantía mínima 60 personas.
- Contratando cualquier menú, le garantizamos uso **exclusivo** de áreas privadas las cuales serán determinadas por el tamaño del evento.
- En caso de que usted contrate directamente la música para su evento el hotel deberá ser notificado de la cantidad de equipo así como la hora de la instalación del mismo. Suplemento por proveedor externo aplica.
- Todos los precios que se alistan en este kit están sujetos a cambios sin previo aviso.
- Para eventos privados se requerirá de un mínimo de 20 personas.



Políticas de pago:

- 40% Para reservar espacio.
- 60% Quince días antes del evento.





Políticas de reducción:

Disminución del número de participantes:

- 5 días antes del evento tendrá un cargo del 50%.
- 48 horas antes del evento tendrá un cargo del 75%.
- Menos de 48 horas antes del evento tendrá un cargo del 100%.



Cancelación de evento:

- 10 días antes del evento tendrá un cargo del 50%.
- 5 días antes del evento aplicará cargo del 75%.
- Menos de 72 horas aplicará cargo del 100%.

A continuación encontrará secciones con todas las opciones que Hoteles Solaris ofrece para sus eventos:

- Desayuno Emplatado.
- Desayuno Buffet.
- Cena Emplatada.
- Cena Buffet.
- Coffee Break.
- Canapés.
- Barra Libre.
- Box Lunch.





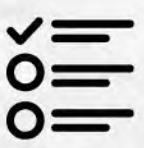
DESAYUNOS EMPLATADOS



Menú No. 1



Desayuno Emplatado

 Por favor, seleccione una opción de cada apartado.

- Jugo de naranja.
- Jugo de toronja.
- Jugo de zanahoria.
- Jugo de piña.

-
- Plato de fruta frescas.
 - Perlas de fruta con granadina.
 - Cóctel de fruta.

-
- Huevos revueltos con 2 ingredientes.
Jamón, champiñones, salchicha, tocino.
 - Chilaquiles con pollo verdes o rojos.
Acompañados con frijoles refritos con queso.
 - Omelet a los tres quesos.
Queso fresco, amarillo, chihuahua.

 Incluye:

- Pan dulce y blanco.
- Mantequilla y mermelada.
- Café, té o leche.



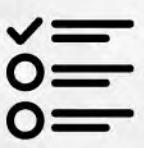
 Precio: \$440.00 MXN

Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Menú No. 2



Desayuno Emplatado

 Por favor, seleccione una opción de cada apartado.

- Jugo de naranja.
 - Jugo de toronja.
 - Jugo de zanahoria.
 - Jugo de piña.
-

- Perlas de melón al licor.
 - Yogurt.
 - Ensalada de fruta con granola y miel.
 - Perlas de fruta con granadina.
-

- Crepas de manzana y queso cottage.
Con salsa de naranja decorado con melón y fresa.
 - Huevos benedictinos y papa hash brown.
 - Tortilla española.
-

Incluye:

- Pan dulce y blanco.
- Mantequilla y mermelada.
- Café, té o leche.

 Precio: \$500.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Menú No. 3



Desayuno Emplatado

 Por favor, seleccione una opción de cada apartado.

- Jugo de naranja.
- Jugo de toronja.
- Jugo de zanahoria.
- Jugo de piña.

-
- Fruta con yogurt.
 - Ensalada de fruta con queso cottage.
 - Ensalada de fruta con granola y miel.
 - Perlas de fruta con o sin granadina.

-
- Trío de crepas a elegir.
Flor de calabaza, champiñones, huitlacoche, pollo.

- Puntas de res con salsa ranchera.
- Omelette con tres ingredientes a elegir.
Queso, pimientos, champiñones, jamón, tocino, jitomate, cebolla.

Incluye:

- Pan dulce y blanco.
- Mantequilla y mermelada.
- Café, té o leche.

 Precio: \$600.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



DESAYUNOS BUFFET



Estándar



Desayuno Buffet

Jugos Naturales:

- Sandía, piña, papaya, melón, naranja.

Otros:

- Leche y chocomilk.

Frutas de la Estación:

- Piña, papaya, sandía, melón valenciano, plátanos, melón cantaloup, ciruela pasa.

Yogurt de Sabores:

- Natural, fresa, durazno, tropical.

Estación de Fiambres:

- Queso cottage, quesos rebanados y carnes frías.

Cereales:

- Zucaritas, Choco Krispis, Corn Flakes, All Bran, granola, avena, pasitas y coco rallado.

Pan Dulce:

- Siete variedades de pan dulce, pan blanco e integral.

Platos Calientes:

- Papa Hash Brawn.
- Plátanos fritos con miel máple.
- Tostado francés.
- Hot Cakes de vainilla.
- Tocino rebanado.
- Huevos naturales.
- Huevos benedictinos.
- Puntas de res estragonof.

Estación de Omelets y Huevos al Gusto:

- Tocino, jamón, queso, espínaca, cebolla, champiñones, tomate, pimiento morrón y chiles.

Estación de Salsas:

- Salsa mexicana, salsa verde, salsa molcajete, crema y queso fresco.

Incluye:

- Café y té.

Precio: \$600.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Mexicano



Desayuno Buffet

Jugos Naturales:

- Sandía, piña, papaya, melón, naranja, betabel, mandarina, manzana y uva.

Otros:

- Leche y chocomilk.

Frutas de la Estación:

- Piña, papaya, melón valenciano, melón cantaloup, sandía, plátanos, ciruela pasa, tuna verde, naranja, durazno en almíbar, piña y mango.

Yogurt de Sabores:

- Natural, fresa, durazno, tropical, queso crema philadelphia.

Estación de Fiambres:

- Queso cottage, quesos rebanados y carnes frías.

Cereales:

- Zucaritas, Choco Krispis, Corn Flakes, All Bran, granola, avena, pasitas y coco rallado.

Pan Dulce:

- Siete variedades de pan dulce, pan blanco e integral.

Platos Calientes:

- Papa lionesa.
- Frijoles machacados con chorizo.
- Molletes con queso.
- Huevos revueltos naturales.
- Huevos a la mexicana.
- Quesadillas de flor de calabaza.
- Chilaquiles en salsa verde.
- Puntas de res al chipotle.

Estación de Omelets y Huevos al Gusto:

- Tocino, jamón, queso, espínaca, cebolla, champiñones, tomate, pimiento morrón y chiles.

Estación de Salsas:

- Salsa mexicana, salsa verde, salsa molcajete, crema y queso fresco.

Incluye:

- Café, té y chocolate caliente.



Precio: \$640.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Internacional



Desayuno Buffet

Jugos Naturales:

- Sandía, piña, papaya, melón, naranja, betabel, mandarina, manzana y uva.

Otros:

- Leche y chocomilk.

Frutas de la Estación:

- Piña, papaya, melón valenciano, melón cantaloup, sandía, plátanos, ciruela pasa, tuna verde, naranja, durazno en almíbar, piña y mango.

Yogurt de Sabores:

- Natural, fresa, durazno, tropical, queso crema philadelphia.

Estación de Fiambres:

- Queso cottage, quesos rebanados y carnes frías.

Cereales:

- Zucaritas, Choco Krispis, Corn Flakes, All Bran, granola, avena, pasitas y coco rallado.

Pan Dulce:

- Siete variedades de pan dulce, pan blanco e integral.

Platos Calientes:

- Papa Hash Brawn.
- Waffles con nuez.
- Tocino rebanado.
- Crepas de manzana.
- Huevos hawaianos al gratin.
- Huevos benedictine.
- Tostado francés.
- Tartaletas de pollo con champiñones.

Estación de Omelets y Huevos al Gusto:

- Tocino, jamón, queso, espínaca, cebolla, champiñones, tomate, pimiento morrón y chiles.

Estación de Salsas:

- Salsa mexicana, salsa verde, salsa molcajete, crema y queso fresco.

Incluye:

- Café, té y chocolate caliente.



Precio: \$740.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



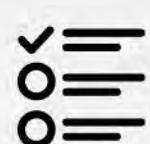
CENAS
EMPLATADAS



Menú No. 1



Cena Emplatada



Por favor, seleccione una opción de cada tiempo.

Primer Tiempo:

- Quiche Lorraine.
Preparado con pasta feite, jamón, espinaca y queso.
- Ensalada César.
Preparada con lechuga larga, pimientos asados, tocino crujiente y crotones de queso parmesano.
- Ensalada de Lechugas Finas.
Preparada a base de lechugas finas y soya germinada.

Segundo Tiempo:

- Sopa de Hongos al Cilantro.
A base de caldo de pollo, champiñones, chile ancho y esencia de cilantro.
- Crema de Cebolla con Tomillo.
A base de caldo de pollo y acompañada de crotones de queso parmesano.
- Crema de Berros con Berenjena.
A base de matequilla, berro fresco y crotones de berenjena rostizada.

Tercer Tiempo:

- Suprema de Pollo con Champiñones.
Cubierta con queso mozarella y bañada con salsa de tomate y salsa blanca.
- Filete de Res “Sol y Sombra”.
Filete de res bañado de salsa de huitlacoche y pimiento rojo, acompañado de papa y verdura del día.
- Lasaña de Mariscos.
Mariscos con salsa beloute, cubierta con pasta de lasagna gratinada con queso.

Cuarto Tiempo:

- Pastel de Queso.
- Pastel de Chocolate.
- Pay de Limón.

Incluye:

- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

Precio: \$1,400.00 MXN



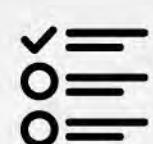
Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

Menú No. 2



Cena Emplatada



Por favor, seleccione una opción de cada tiempo.

Primer Tiempo:

- Carpaccio de Res.
Mariscos con aceite de olivo, jugo de limón y alcaparras finamente picadas.
- Ensalada César.
Preparada con lechuga larga, pimientos asados, tocino crujiente y crotones de queso parmesano.
- Ensalada de Lechugas Finas.
Preparada a base de lechugas finas y soya germinada.

Segundo Tiempo:

- Crema de Espárragos.
A base de crema y espárragos brunoise de pimientos escalfados.
- Crema de Pimientos Dulces.
A base de mantequilla de azafrán al vino blanco.
- Crema de Queso.
A base de crema natural, queso americano y queso crema.

Tercer Tiempo:

- Lomo de Cerdo en Salsa de Pimientos.
Con papa filo al gratín y verduras del día.
- Mar y Tierra de Camarón.
Con pechuga de pollo servida con puré de papa y espinaca sorteada con mantequilla.
- Steak de Salmón Rostizado.
Servido con salsa de tomates dulces al vino blanco y acompañado de arroz y verduras.

Cuarto Tiempo:

- Carlota Rusa.
- Mousse de Queso.
- Mousse de Kiwi.

Included:

- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

Precio: \$1,640.00 MXN



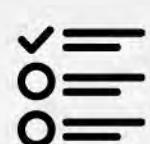
Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

Menú No. 3



Cena Emplatada



Por favor, seleccione una opción de cada tiempo.

Primer Tiempo:

- Ensalada Verde con Pechuga de Pollo.
Acompañada con vinagreta de tomate y confeti de pimientos.
- Ensalada Tibia.
Camarones y champiñones con vinagreta de ajonjolí.
- Ensalada con Medallones de Queso Cabra.
Cama de lechugas bañada de salsa blue chesse y escarchada de cebollín fresco.

Segundo Tiempo:

- Crema Caliente de Poro y Papa.
A base de caldo de pollo y leche, acompañada de crotones de queso.
- Sopa de Langostinos con Eneldo Fresco.
Con calabaza de castilla y fumet de pescado.
- Crema de Espárragos.
Con crotones de queso oaxaca.

Tercer Tiempo:

- Pescado Relleno con Camarón.
Filete de dorado relleno y bañado con veloute de berros al vino blanco.
- Mignon con Salsa de Champiñon.
Con salsa de pimienta rosa, acompañado de papa pera y espárragos salteados.
- Mar y Tierra de Camarón y Res.
Servido con salsa americana y salsa bearnesa, acompañado de verduras al vapor.

Cuarto Tiempo:

- Selva Negra.
- Mousse de Champagne.
- Mousse de Queso.

Incluye:

- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

Precio: \$1,500.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN



CENAS BUFFET



Mexicano



Cena Buffet

Ensaladas:

- Lechuga, calabacitas, pepinos.
- Jícama y naranja.
- Guacamole y totopos.
- Dedos de queso.
- Chiles poblanos rellenos con salsa de nuez, fruta y nopal.

Sopa y Crema:

- Caldo tlapeño.
- Crema conde.

Platillos Calientes (3 a elegir):

- Filete de pescado a la veracruzana.
- Minitamales de queso y chaya.
- Tacos de pollo dorados.
- Albondigas al chipotle.
- Lomo de cerdo con salsa ranchera.
- Puntas de res al albañil.
- Tostadas de pollo, queso y crema.
- Arroz Rojo.

Minuta:

- Tacos al pastor.

Estación de Panes:

- Pan blanco.
- Pan integral.
- Pan de zanahoria.
- Pan de cominos.

Estación de Aderezos:

- Ranch, mil islas, francés, vinagreta, blue cheese.

Postres:

- Pay de calabaza.
- Pastel de tres leches.
- Flan de caramelo.
- Pastel de elote.
- Pastel de zanahoria.
- Arroz con leche.

Incluye:

- Café, té y leche.
Mínimo 60 personas.
- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

(\$) Precio: \$1,320.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

Deluxe



Cena Buffet

Ensaladas:

- Jitomate escalfado, lechuga romana, espinacas, nicoisse, fruta fresca, rusa con mayonesa, camarones, waldorf, aguacate relleno con pollo, pimiento relleno con carnes frías, quesos surtidos, carnes frías.

Sopa y Crema:

- Sopa minestrone.
- Crema de piñón.

Platillos Calientes:

- Arroz blanco con chícharos.
- Pollo al vino tinto.
- Tomate provenzal.
- Brócoli natural.
- Goulash a la húngara.
- Escalopas de cerdo cordon blue.
- Filete de mero imperial con camarones.

Minuta:

- Pierna de cerdo enjamonada.

Estación de Panes:

- Pan blanco.
- Pan integral.
- Pan de zanahoria.
- Pan de cominos.

Estación de Aderezos:

- Ranch, mil islas, francés, vinagreta, blue cheese.

Pastelería francesa

Incluye:

- Café decaf y té.
- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

(\$) Precio: \$1,420.00 MXN

Internacional



Cena Buffet

Ensaladas:

- Jitomate, ensalada mixta, ejotes, pepinos, betabel, coliflor, aguacate, papa estilo alemán, coliflor, fruta fresca, carnes frías y quesos surtidos.

Consomé y Crema:

- Consomé de pollo.
- Crema de coliflor.

Platillos Calientes:

- Macarronesa la financiera.
- Filete de pescado prince murat.
- Pollo en salsa de tamarindo.
- Soute de ternera a la Boston.
- Verduras mixta.
- Tomate a la parrilla.
- Lomo de cerdo a la naranja.

Minuta:

- Pierna de res en su jugo.

Estación de Panes:

- Pan blanco.
- Pan integral.
- Pan de zanahoria.
- Pan de cominos.

Estación de Aderezos:

- Ranch, mil islas, francés, vinagreta, blue cheese.

Postres:

- Pastel de chocolate.
- Pastel selva negra.
- Tarta suiza.
- Pastel de queso con salsa de frambuesa.

Incluye:

- Café decaf y té.
Mínimo 60 personas.
- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

(\$) Precio: \$1,520.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.
Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

Noche de Pescadores



Cena Buffet

Ensaladas:

- Ensalada de lechugas frescas.
- Ensalada de surimi.
- Cóctel de camarón.
- Ensalada de pepinos.
- Ensalada de jitomates.
- Ensalada de atún.
- Ensalada de palmitos.
- Espejo de frutas rebanadas.
- Ceviche mixto acapulqueño.
- Ceviche peruano de pescado.
- Salpicón de callos de acha.

Platillos Fuertes:

- Caldo de pescado con juliana de verduras.
- Crema de coliflor.
- Verduras mixtas.
- Papa al vapor.
- Arroz amarillo.
- Escalopas de calamar empanizado.
- Pulpo en escabeche.
- Brocheta de pescado.
- Camarones a la criolla.

Minuta:

- Lonja de Mahi-Mahi a la talla.
- Escalopa de cerdo marinado con chimichurri.

Estación de Panes:

- Pan blanco.
- Pan integral.
- Pan de zanahoria.
- Pan de cominos.

Estación de Aderezos:

- Ranch, mil islas, francés, vinagreta, blue cheese.

Salsas:

- Salsa mexicana.
- Salsa verde.
- Chiles toreados.
- Limones.
- Salsa molcajete.

Incluye:

- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

 Precio: \$1,600.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN

Noche Caribeña



Cena Buffet

Ensaladas:

- Quesos surtidos
- Carnes frías.

Sopa y Crema:

- Salcocho dominicano.
- Sopa de camarón al orégano.

Platillos Calientes:

- Arroz congrí.
- Yuca al mojo de ajo.
- Verduras mixtas al ajillo .
- Pasta a la criolla.
- Fricasé de pollo a la cubana.
- Lomo de cerdo hawaiano.
- Cuete de res en salsa de cacahuate.

Minuta:

- Pescado entero tikín chic.
Mantequilla con ajo y tomate.

Estación de Aderezos:

- Ranch, mil islas, francés, vinagreta, blue cheese.

Postres:

- Pay de piña.
- Mousse de mango.
- Pastel de coco.
- Tartaletas de fruta.
- Pastel de chocolate.

Mínimo 60 personas.

Incluye:

- Barra libre nacional y servicio por 3 horas.

(\$) Precio: \$1,780.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Barra libre internacional, con costo extra por persona. \$200.00 MXN



**COFFEE
BREAK**





Coffee Break

Americano

- Café.
- Refrescos.
- Leche.
- Pan o pastas.
- Agua.
- Té.

⌚ Precio: \$320.00 MXN

Healthy

- Café.
- Refrescos.
- Variedad de panes salados.
- Pan dulce.
- Queso cottage.
- Crudités: pepino, jícama, zanahoria y apio.
- Agua.
- Té.

⌚ Precio: \$540.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



Coffee Break

Continental

- Café.
- Refrescos.
- Pan dulce.
- Jugos.
- Leche.
- Agua.
- Té.

⌚ Precio: \$440.00 MXN

Ejecutivo

- Café.
- Refrescos.
- Variedad de panes salados.
- Pan dulce.
- Yogurt.
- Granola.
- Espejo de fruta.
- Mermelada.
- Mantequilla.
- Queso Philadelphia.
- Agua.
- Té.

⌚ Precio: \$440.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



Coffee Break

Mexicano

- Café.
- Refrescos.
- Pastas.
- Agua.
- Té.
- Sopesitos.
- Mini-quesadillas.
- Taquitos de pollo.
- Salsa.
- Totopos.

⌚ Precio: \$580.00 MXN

Solaris

- Café.
- Refrescos.
- Agua.
- Té.
- Espejo de carnes frías.
- Espejo de quesos.
- Variedad de panes.

⌚ Precio: \$560.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



CANAPÉS





Canapés

Mexicano

Calientes:

- Taquitos de pollo.
- Sopesitos.
- Quesadillas.
- Tostadas.
- Alitas de pollo.
- Albóndigas al chipotle.

Fríos:

- Dedos de queso.
- Guacamole y chips.
- Salsa mexicana.
- Ceviche de pescado.

(\$ Precio: \$700.00 MXN

Estándar

Calientes:

- Quiche de mariscos.
- Camarones rellenos de queso.
- Salchicha en mil hojas con tocino.
- Alitas de pollo adobadas.
- Brochetas de queso empanizado.

Fríos:

- Apio relleno con queso roquefort.
- Salmón ahumado.
- Espárragos con jamón.
- Crudités de verdura.
- Mousse de chile poblano.

(\$ Precio: \$800.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



Canapés

Internacional

Calientes:

- Vol au vent de champiñones.
- Camarones tempura con salsa tártara.
- Brochetas de queso.
- Brochetas de res con pimiento y cebolla.
- Brochetas de pollo con pimiento y cebolla.

Fríos:

- Jamón serrano con melón.
- Cometitas de salami.
- Salmón ahumado.
- Queso philadelphia.

⌚ Precio: \$900.00 MXN

Solaris

Calientes:

- Mini-carne Wellington.
- Suprema de pollo a la cordon blue.
- Camarón tempura.
- Salchicha tocino.
- Estofado relleno o al gratin.

Fríos:

- Espárragos con prosciutto.
- Salmón ahumado.
- Camarón con piña.

⌚ Precio: \$940.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



Deluxe

Calientes:

- Medallones de res en salsa Rossini.
- Camarones envueltos en filo.
- Cangrejo provenzal.
- Surimi en pasta de hojaldre.
- Tarta de pescado dorado en escabeche.

Fríos:

- Melón con prosciutto.
- Puntas tostadas de salmón ahumado.
- Marlín ahumado sobre cama de pepino.
- Rollos de pastrami en cama de pimiento verde.

(\$)**Precio: \$940.00 MXN**



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



BARRA
LIBRE



Nacional



Barra Libre

Bebidas:

- Ginebra nacional.
- Ron Bacardí blanco y añejo.
- Vodka Smirnoff y Valeska.
- Tequila José Cuervo especial (Golden) y Orendain (White).
- Whiskies J&B, Jim Beam, Mc Arthur's, Johnnie Walker (Red Label), Passport.
- Coctelería de la casa.
- Vino blanco y tinto.
- Cerveza.
- Bebidas sin alcohol.
- Jugos.

(\$ Precios:

1 Hr.

\$600.00 MXN

3 Hrs.

\$980.00 MXN

Refrescos

(\$ Precios:

1 Hr.

\$480.00 MXN

3 Hrs.

\$660.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.

Internacional



Barra Libre

Bebidas:

- Ron Bacardí blanco, Solera y añejo, Vodka Absolut.
- Ginebra Tanqueray, Brandy Fundador, Canadian Club.
- Tequila José Cuervo especial (Golden) y Orendain (White), 1800.
- Whiskies J&B, Chivas Regal, Mc Arthur's, Johnnie Walker etiqueta negra, Buchanan's, Jack Daniel's.
- Coctelería de la casa.
- Vino blanco y tinto.
- Cerveza.
- Bebidas sin alcohol.
- Jugos.

(\$ Precios:

1 Hr.

\$920.00 MXN

3 Hrs.

\$1,320.00 MXN

Refrescos

(\$ Precios:

1 Hr.

\$480.00 MXN

3 Hrs.

\$660.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



BOX
LUNCH





Box Lunch

Incluye:

- 1 Sándwich de pechuga de pollo.
- 1 Papas fritas.
- 1 Huevo cocido.
- 1 Fruta.
- 1 Galleta.
- 1 Botella de agua.
- 1 Refresco.
- 2 Sobresitos de catsup.
- 2 Sobresitos de mayonesa.
- 2 Sobresitos de mostaza.

⌚ Precio: \$400.00 MXN



Precios por persona con impuestos y servicio incluido.



HOTEL ES
— CUN —

— SJD —
SOLARIS