



## Vive una noche mágica

NH Hotels te ofrece los espacios y paquetes ideales para celebrar tu posada. Reserva con nosotros y disfruta de los siguientes beneficios con nuestro paquete especial.

### Paquete Fin de Año

(Mínimo 40 personas)

- Renta de salón por 5 horas
- Menú Navideño 3 tiempos
- Welcome drink
- Barra libre nacional ilimitada por 5 horas
- Centro de mesa
- DJ por 5 horas
- Mantelería, sillas, cubertería y cristalería básica
- Servicio de coordinación, capitán, meseros y barman
- Prueba de menú para 2 personas, programada con anticipación
- 2 tickets de estacionamiento en cortesía
- Tarifa especial de habitaciones para invitados
- 2 desayunos en cortesía en nuestro Restaurante para rifar entre los invitados (vigencia de 3 meses)

**Precio por persona: \$1,499.00**

**Reservaciones:**

T. +52 55 4741 1245 o [nhgroupsales.mx@nh-hotels.com](mailto:nhgroupsales.mx@nh-hotels.com)

## Menú

### Entradas

❖ *Ensalada de Betabel Rostizado*

Mix de lechugas con betabel rostizado, vinagreta de mango, macadamia, macarrón y queso camembert.

❖ *Ensalada Waldorf*

Lechuga de hoja grande tipo iceberg, manzana verde, nueces, arándanos, apio, mayonesa ligera con aceite de oliva.

❖ *Tarta Tatín de jitomate rostizado con queso de cabra*

Tartaleta de pasta hojaldre, con queso de cabra sazonado con ajo, cebolla y perejil, cubierto con rebanadas de jitomate rostizado, ensalada de hojas verdes y glase de balsámico. *\*Platillo caliente*

### Platos Fuertes

❖ *Pork belly con manzanas caramelizadas*

Pecho de cerdo rostizado 170g con manzanas caramelizadas y salsa de calvados.

❖ *Filete Wellington*

Filete de res rostizado 170g, envuelto de hojaldre con jamón serrano 20g, duxelle de champiñones acompañado de puré de papa, calabazas glaseadas, hongos rostizados.

❖ *Filete de dorado*

Pescado 170g en salsa de pimientos con almendras tostadas y aceitunas Kalamata, vegetales baby rostizados y risotto cremoso de hongos.

❖ *Medallones de pavo 170g*

Rellenos de molida frutos secos, acompañado de puré de camote, ejotes salteados con tocino 35g y nueces caramelizadas.

### Cremas

❖ Bisque de mariscos

Crema a base de camarón, acompañada con pescado blanco 60g y alioli.

❖ Crema de queso

Combinación de quesos 60g con peras.

❖ Crema de calabaza de castilla

Calabaza rostizada con miel acompañada de crotones y nuez moscada.

### Postres

❖ Panetone con helado de chocolate mexicano 60ml

❖ Tronco Navideño

❖ Duo de flan y brownie con helado de vainilla 60ml

❖ Chessecake