



Miacatlán, Morelos a 20 de febrero de 2025.

COTIZACIÓN ESPECIAL PARA BODA.

A QUIEN CORRESPONDA:

De antemano agradecemos su interés en nuestros servicios, así mismo, aprovechamos la oportunidad para saludarle y enviarle el presupuesto para su evento tipo **BODA**, para **100 a 200 invitados** realizarse con fecha tentativa el **AÑO 2025** así como el catálogo con nuestras instalaciones de Club Primavera y el tipo de habitaciones para hospedaje para sus invitados.

NUESTRA PROPUESTA INCLUYE:		
	JARDINES Y ÁREAS	Precio
ÁREA DE BANQUETE JARDÍN PENÍNSULA	Renta por 8 horas del área de jardín con vista al laguito, en península con pista y balcones con techo de luces tipo vintage. Uso de sanitarios para damas y caballeros. No incluye mobiliario. No incluye personal de servicio.	\$35,000
ÁREA DE RECEPCIÓN	Renta por 1 hora del área de jardín junto a la península, con vista al laguito y al jardín de la península. El precio especial aplica con la renta del área de banquete. No incluye mobiliario. No incluye personal de servicio.	\$1,500
ÁREA DE CEREMONIA CIVIL.	A elegir entre: jardín del área de cascada u otras opciones dentro del área de Jardín Hacienda de los Virreyes. Renta por hasta 1 hora de servicio del área de jardín con vista a la cascada y a la alberca. No incluye la decoración, no incluye las sillas ni el montaje. El precio especial, aplica con la renta del área de banquete. No incluye mobiliario. No incluye personal de servicio.	\$2,000
BANQUETE EN PAQUETE ESPECIAL ORO		
\$790.00 POR PERSONA EN PAQUETE ESPECIAL QUE INCLUYE:		
\$790.00 de 100 A 150 personas// \$750.00 de 151 A 200 personas// \$710.00 de 201 a más personas		
RECEPCIÓN (para el 40% de invitados)	Bocadillos mexicanos ilimitados a elegir dos opciones: Quesadillas, taquitos dorados, chalupitas o tostaditas. Crudités: Juliana de zanahorias, pepinos, jícama, sandía y/o naranjas. Bebidas refrescantes no alcohólicas: Aguas frescas y mojitos (sin alcohol) Complementos incluidos: crema, queso en polvo, limones y salsas.	

MONTAJE DE MESA DE NOVIOS	Mesa de novios con vajilla de lujo Plato extendido, plato hondo, plato mediano, plato chico, plato base melamina de lujo. Cubiertos de lujo (Cuchara, cuchillo, tenedor, cucharita). Vaso de vidrio. Hielera c/ pinzas, servilletero, salero, panera. Incluye 2 sillas decoradas y back de novios cascada de luces o vintage.	
MENÚ A 3 TIEMPOS	Primer tiempo: Entrada o Ensalada a elegir de nuestras opciones de menú. Segundo tiempo: Crema o Pasta a elegir de nuestras opciones de menú. Tercer tiempo: Plato fuerte a base de Pollo, Res o Cerdo a elegir del menú. 2 Guarniciones: A elegir de nuestras opciones de menú. Pan con mantequilla a las hierbas finas. Cuarto tiempo: Postre <i>(con costo adicional de \$100.00 por persona)</i>	
<i>*Nota:</i>	No se contempla la comida para el personal de servicio contratado por los anfitriones, por lo que se sugiere contratar Box Lunches para el personal de servicio externo.	
MONTAJE DE MESAS	Mesas redondas para banquete (hasta 10 personas) Hasta 10 sillas por mesa (tiffany con asiento o plegables con funda y moño) Mantel blanco redondo con cubre mantel o camino de mesa a elegir color	
VAJILLA	Vaso de vidrio Tazón o plato hondo (400 ml) Plato medio para ensalada Plato redondo liso para plato fuerte. Cuchillo, tenedor y cuchara lisos Servilleta de tela. Plato base aparente metálico (melamina de lujo).	
AL CENTRO	Servilletero, salsero, canasta para pan o tortilla, salero, menú impreso, número de mesa, hielera con pinza de metal.	
MEZCLADORES	Refrescos: Coca-cola, squirt, manzana, agua mineral, agua natural, hielo en bolsa, limones y sal.	
BAR	Estación de bar con barman. Bebidas sencillas, no mixología. No incluye bebidas alcohólicas.	
MESEROS	Un mesero por cada dos mesas. Capitán de meseros. 8 horas de servicio.	
PERSONAL DE SERVICIO	Coordinador del evento durante el mismo. Personal de limpieza en baños (6 horas). Todo el personal de cocina (en caso de contratar el banquete con nosotros: Chef, stewards y ayudantes generales de cocina.	
TORNA BODA CHILAQUILES	Chilaquiles rojos o verdes, servidos con frijoles refritos, crema, queso, cebolla y telera servidos en artículos desechables. Para el 50% de invitados.	
ÁREA LOUNGE	Mesitas, banquitos, mesas periqueras, etc. para hasta 35% de invitados.	

OTROS SERVICIOS ADICIONALES, CON COSTO:		
	ELEMENTOS DECORATIVOS	Precio
SOMBRILLAS GIGANTES	Sombrilla gigante de tela blanca ideal para eventos de día.	\$450.00
ANTORCHAS	Antorchas con citronela sobre base metálica.	\$350.00
ARREGLO FLORAL GIGANTE	Arreglo floral gigante de 4 mts de diámetro para instagram	\$9,750.00
LETRAS GIGANTES	Letra gigante color blanco con luces, precio por cada una.	\$2,000.00
PAQUETE FLORAL (con flor de temporada)	15 bases florales para el pasillo principal. Centros de mesa (1 para cada mesa). Arreglo floral especial para mesa de novios. Centros de mesas para área lounge. Tela blanca en columnas. Pasillos decorados con pétalos de rosa roja.	\$12,500.00
CALENTADOR AMBIENTAL	Calentador a gas para área de banquete al aire libre. No incluye flete.	\$1,500.00
PERSONAL DE SERVICIO		
HOSTESS	Hostess para recepción de invitados. (2 horas de servicio) precio por cada persona.	\$800.00
ANIMADORES INFANTILES	Personal para animación y atención de niños. (6 horas de servicio) precio por cada persona.	\$1,200.00
MESERO	Mesero adicional (8 horas de servicio). La hora extra de los meseros tiene un costo de \$450.00 pesos por cada uno.	\$850.00
VALET PARKING	Personal para la recepción, cuidado y vigilancia de vehículos. (10 horas de servicio) precio por cada persona. Se requieren de al menos 4 personas para completar el servicio adecuadamente.	\$1,150.00
ENTRETENIMIENTO		
CABINA DE DJ	Cabina de DJ profesional con torres de luces robóticas y pantallas. Bocinas profesionales y animadores. 10 horas de servicio.	Desde \$20,000.00

PIROTECNIA FRÍA	4 fuentes de flash blanco. 3 baterías de 8 minas multicolor. 3 baterías de 8 ráfagas de 5 metros. 3 fuentes combinadas de 4 metros. 3 baterías de 8 tiros de flash blanco. 3 fuentes de flor de cracker. 3 abanicos de ráfagas. 3 fuentes doradas de 5 metros. 3 baterías de 8 tiros de flor de crackers. Cascada de 16 metros	\$10,500.00
PAQUETE DE MATERIAL DE ANIMACIÓN	Material de animación que incluye: lentes, sombreros, globos inflados, silbatos, pelucas, collares, tiras neon, maracas y otros elementos de animación, para hasta 100 personas.	\$2,500.00
BANDA DE VIENTO	8 integrantes de banda de viento. Precio por hora (turnos de 45 mins).	\$10,500.00 por turno
MARIACHI	Mariachi tradicional mexicano, al menos 7 elementos (turnos de 45 mins)	\$9,500.00 por turno
MONTAJES ESPECIALES		
MONTAJE PARA CEREMONIA	100 sillas con funda y moño o tiffany con asiento. Mesa para firma con dos sillas altas de madera con moño. Jarrón de bronce con arreglo floral.	\$7,000.00
ZONA INFANTIL	Mesitas y sillitas para que los niños coman en un área especial.	\$1,500.00
MESA DE POSTRES	Mesa de postres diversos (Cheese cake, cupcakes, natillas, arroz con leche, caramelos macizos, galletas premium, fruta con chocolate, gelatinas, gomitas y tartaletas). Se calcula para 100 personas.	\$12,500.00
MESA DE BOTANA	Mesa de botanas: (Papas fritas, frituras, cacahuates surtidos, Chicharrones, palomitas, pepinos, jícamas, sandías y zanahorias. Limonas, salsas, chamoy y variedad de dulces enchilados). Se calcula para 100 personas.	\$10,000.00
CARPA	Carpa blanca con techo de lona por fuera y tela por dentro, con iluminación de 25 x 25 metros, a 3 metros de altura para cubrir áreas enjardinadas. El precio puede variar.	\$27,500.00
PLANTA DE LUZ	Planta de luz de emergencia para todo el evento.	\$19,000.00
ALIMENTOS ESPECIALES.		
PARRILLADA	Parrillada (Chuleta de res, chuleta de cerdo, alitas de pollo, pechitos de ternera, carne para asar, chorizo argentino, tocinitos, chistorra, longaniza, salchicha para asar, agua fresca, frijoles, arroz, salsas, ensalada, chiles rellenos asados, papas asadas, nopalitos, cebollitas y complementos)	\$475.00 p/p

TAQUIZA EN CAZUELAS	Cazueliza (Taquiza) de Guisados (7 opciones a elegir, servidos en cazuelas de barro) Opciones: Papas con chorizo, chicharrón en salsa verde o roja, manitas de cerdo capeadas, rajas poblanas con crema, carne de res deshebrada con chilaca, pollo deshebrado con mole, alambre con queso, champiñones con queso, tinga de pollo o res, calabacitas con tocino, costillitas en salsa verde, roja o bbq, chiles rellenos de queso, tortitas de carne en salsa verde o roja. Salsas, tortillas, arroz, frijoles y agua fresca.	\$350.00 p/p
MENÚ INFANTIL	Menú infantil (hamburguesa con papas, nuggets de pollo con puré de papa o pizzita individual) precio por niño. Mínimo para 10 personas.	\$100.00 p/p
BOX LUNCH	Box lunch para la alimentación del personal de proveedores externos. Incluye: Baguette de jamón con queso con ensaladilla de pasta. Bebida (refresco, jugo de caja o agua fresca) y papas fritas se entregan en platos desechables, contra entrega de tokens.	\$120.00 c/u
TORNA BODA DE TACOS	Taquiza de pastor en trompo y bistec con guarniciones de piña, cebolla, cilantro y tres salsas. Se calcula el servicio para hasta 100 personas.	\$9,500.00
TORNA BODA DE TACOS DE CANASTA	Torna boda (Tacos de canasta de frijol, chicharrón, mole, carnitas, papa, pollo, queso y cerdo en chile morita) se calculan canastas para hasta 50 personas.	\$4,500.00
ESQUITES	Olla de esquites para hasta 100 personas. Se entregan los elementos como olla, cucharón, vasos desechables, mayonesa, crema, queso en polvo, chile, limones, exprimidores en auto servicio.	\$3,000.00
BARRA LIBRE		
BARRA LIBRE BÁSICA	Barra Libre Básica (Tequila tradicional, azul reposado, hornitos. Vodka Wyborowa, Smirnoff, Whiskey Johnnie Walker Red , Ron Bacardí Blanco y Añejo, Brandy Torres 10, Anís chinchón dulce y seco, Baileys, Cerveza victoria y corona) 10 horas de servicio.	\$525.00 p/p
BARRA LIBRE SUPERIOR	Barra Libre Superior (Tequila Don Julio Blanco y Reposado, Tequila 1800, Whiskey Buchanan's, Johnie Walker Black Label, Vodka Stolichnaya y Absolut Azul, Ron Appleton Estate, Brandy Torres 10, Anís Chinchón Dulce y Seco, Baileys, Cerveca victoria y corona) 10 horas de servicio.	\$575.00 p/p

PROPUESTA ESPECIAL

Cantidad	Descripción	Precio
1	Renta de área de jardín para banquete. Área de Península en Hacienda de los Virreyes. (duración: 8 horas)	\$ 35,000.00
1	Renta de área para recepción en área de península en Hacienda de los Virreyes. (duración: 1 hora)	\$ 1,500.00
1	Renta de área para ceremonia civil en jardín de la cascada en Hacienda de los Virreyes. (duración: 1 hora)	\$ 2,000.00
Para obtener el precio del evento, se suman los \$38,500.00 de la renta de las áreas, más cualquiera de los siguientes paquetes, dependiendo del número de personas (se presentan ejemplos con 100, 151 y 201 personas).		
100	Paquetes especiales, (\$790.00 por persona.)	\$ 79,000.00
151	Paquetes especiales, (\$750.00 por persona.)	\$ 113,250.00
201	Paquetes especiales, (\$710.00 por persona.)	\$ 142,710.00
Se ofrecen cortesías según el número de personas que se contraten tales como:		
1	Alcoba nupcial para 2 personas (1 noche)	En cortesía
1	Letras gigantes / u otros servicios.	En cortesía

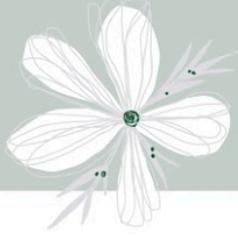
- Para bloquear la fecha de su evento, se requiere de un anticipo de al menos **\$10,000.00 (diez mil pesos)** y deberá estar liquidado al 100% al menos **dos semanas previas** al inicio del mismo.
- Podrá liquidarse en **parcialidades** previamente convenidas con el cliente.
- Los precios expresados en esta cotización **NO INCLUYEN impuestos.**
- Cualquier servicio adicional no incluido en la presente propuesta, **se cotiza por separado.**

Quedo a sus órdenes para cualquier aclaración o duda que llegara a surgir en relación con esta cotización. Esperamos poder servirles próximamente.

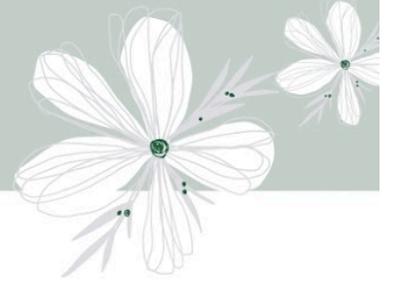
Atentamente

Héctor Gerardo Trejo Zapata
Teléfono: 777 233 58 40

Hacienda de los Virreyes, Jardín de evento



Menú a Elegir



Pollo

Pechuga Cordon Bleu (rellena de jamón y queso gouda en salsa bechamel)

Pechuga rellena de elote y queso bañada en salsa de chile poblano.

Pechuga rellena de vegetales en salsa cremosa con toque de chipotle.

Pechuga rellena de tocino, champiñones y echalottes bañada en una fina salsa de vino blanco.



Res



Medallones marinados en reducción de vino tinto

Rollitos rellenos de plátano macho en espejo de salsa de jamaica.

Brocheta asada con vegetales (morrón, cebolla morada, champiñón y queso panela)

Rollitos rellenos de espárragos salteados y queso, servidos en salsa de hongos.



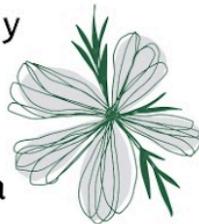
Cerdo

Mignonettes a la mostaza, miel y romero.

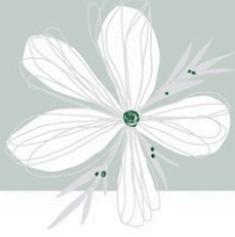
Solomillo Strogonoff (Salsa cremosa de champiñones con vodka y tomillo).

Lomo de cerdo bañado en salsa agridulce de naranja y piña.

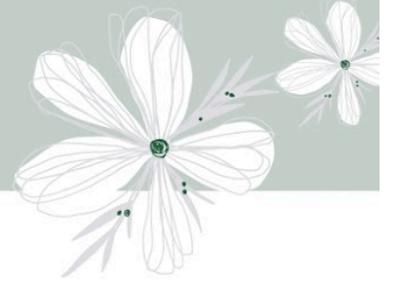
Costillitas al tequila o al mezcal (Reducción de caldo de carne y tequila o mezcal)



En caso de requerir un menú especial distinto al propuesto, se cotizará por separado.



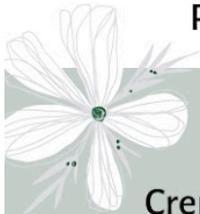
Menú a Elegir



Entrada o Ensalada

Crostini de aguacate con queso fresco.
 Tarta de poblano, elote y crema.
 Pita libanesa (con humus y jocoque)
 Croquetas de papa, jamón y queso.
 Portobello al gratín

Ensalada Capresse (jitomate y queso panela)
 Ensalada César (croutones y parmesano)
 Ensalada Oriental (brotes y fideo de arroz)
 Ensalada Campirana (arándanos y queso cabra)
 Ensalada Griega (Queso feta y aceituna negra)



Crema o Pasta*

**Puede ser spaguetti, tallarín, fusilli o penne.*

Crema de queso cheddar.
 Crema de brócoli con tocino.
 Crema de jitomate rostizado y albahaca.
 Crema de elote, panceta y papa.
 Crema de chile poblano con queso.
 Crema de frijol, epazote y masitas.



Pasta a la bolognesa.
 Pasta al pesto de nuez.
 Pasta al burro (mantequilla y perejil).
 Pasta a la carbonara (crema y tocino).
 Lasaña napolitana (de res y verduras).
 Lasaña de vegetales.

Guarniciones (2 a elegir)

Atado de verduras (Zanahoria y calabacita)
 Papa al horno (Tocino, crema y queso)
 Papas cambray salteadas a las hierbas.
 Calabacita bola rellena de elote y queso.
 Jitomate rostizado con ajo y balsámico.
 Puré de papa con gravy.
 Atado de espárragos con tocino.
 Rollitos de berenjena al gratín.
 Brocheta de vegetales asados. (morrón, champiñón, cebolla, papa, jitomate)

Espinacas cremosas con queso al gratín sobre pan rústico.
 Jitomate fresco relleno de requesón con epazote y albahaca.
 Berenjena al horno (con carne al gratín)
 Champiñones al ajillo.
 Arroz blanco o verde.
 Ensalada oriental caliente en canastilla comestible.
 Rajas poblanas en canastilla



Cama matrimonial, clóset, baño y TV

11	Habitación Sencilla		Capacidad: 2 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$750.00	\$800.00	\$850.00



Cama matrimonial, sillón, baño, mesa, perchero y TV

10	Habitación Sencilla Plus		Capacidad: 2 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$850.00	\$900.00	\$950.00



Cama King Size, perchero, baño y TV

9	Habitación King Size		Capacidad: 2 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$900.00	\$950.00	\$1,000.00



2 camas King Size perchero, baño y TV

11	Habitación Doble		Capacidad: 4 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,250.00	\$1,350.00	\$1,550.00



3 camas matrimoniales, perchero, baño y TV

4	Habitación Triple		Capacidad: 6 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1450.00	\$1,550.00	\$1,800.00



2 camas King Size, baño, perchero, frigobar y TV.

12	Suite Junior		Capacidad: 4 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,350.00	\$1,450.00	\$1,700.00



Jacuzzi, cama King Size, clóset, baño, frigobar, mesa microondas y TV

1	Alcoba 1		Capacidad: 2 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,400.00	\$1,500.00	\$1,750.00



2 matrimoniales, clóset, baño, frigobar, mesita microondas y TV

1	Alcoba 2		Capacidad: 4 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,350.00	\$1,450.00	\$1,700.00



2 camas King Size, clóset, baño, salita, frigobar, mesa microondas y TV

1	Alcoba 3		Capacidad: 4 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,500.00	\$1,600.00	\$1,800.00



Jacuzzi, 2 camas King Size, clóset, baño, frigobar, mesa microondas y TV

1	Alcoba 4		Capacidad: 4 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$2,050.00	\$2,150.00	\$2,250.00



2 recámaras: matrimonial y literas, 2 baños, sala, cocineta y TV.

8	Suite Campestre		Capacidad: 6 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$1,850.00	\$1,950.00	\$2,150.00



Recámara king size, 2 matrimoniales, baño, sala, cocineta y TV.

4	Villa		Capacidad: 6 personas
	Temp. baja:	Temp. Media:	Temp. Alta:
	\$2,000.00	\$2,150.00	\$2,400.00

★ Cazueliza

7 guisos a elegir:

- Papas con chorizo
- Chicharrón en salsa
- Rajas con crema
- Carne deshebrada y chilaca
- Pollo deshebrado en mole
- Alambre con queso
- Champiñones con queso
- Tinga de pollo o res
- Manitas de cerdo capeadas
- Calabacitas con crema y jamón
- Costillitas de cerdo en BBQ
- Chiles rellenos secos o en caldillo
- Tortitas de carne en salsa
- Carne de puerco en salsa

Acompañamientos:

- Tortillas
- Salsa verde y roja
- Frijoles y arroz
- Agua fresca de fruta

Montaje:

- Mesas con mantel y cubre.
- Sillas tipo Tiffany
- Servilleta de tela.
- Loza blanca nacional (plato extendido)
- Cubertería lisa
- Vaso de vidrio
- Servilleteros

Precio por persona:

\$ 350

Servicio mínimo para 25 personas.



★ Parrillada

Carnes incluidas:

- Cecina
- Carne enchilada
- Longaniza
- Chorizo argentino
- Chuletas de cerdo
- Chuletas de res
- Chistorra
- Flechitas de res
- Salchichas p/ asar

Complementos:

- Carne Arrachera
- Bisteces para asar
- Longaniza
- Chorizo argentino
- Chuletas de cerdo
- Chuletas de res
- Chistorra
- Flechitas de res
- Salchichas p/ asar

Acompañamientos:

- Tortillas
- Ensalada
- Salsa verde y roja
- Frijoles y arroz
- Agua fresca de fruta

Montaje:

- Mesas con mantel y cubre.
- Sillas tipo Tiffany
- Servilleta de tela.
- Loza blanca nacional (plato extendido)
- Cubertería lisa
- Vaso de vidrio
- Servilleteros

Precio por persona:

\$ 475

Servicio mínimo para 30 personas.

