



MENÚ DE EVENTOS (mínimo 30 personas)

Desayunos a tres tiempos \$390 por persona

Incluye coctel de fruta como entrada.

Cazuelas Regionales (Plato Mixto) (dos opciones a elegir)

Puntas de filete; Asado de puerco; Chicharrón de puerco en salsa verde; Rajas de chile poblano con queso y elote; Tinga poblana de pollo; Fajitas de pollo gratinadas; Picadillo de res; Papas con chorizo; Champiñones con tocino.

Chilaquiles FeelGrow

Totopos con salsa verde, queso, crema con huevo o pollo.

Adicional, al gusto: Chicharrón en salsa verde +\$55; Barbacoa +\$55

Huevos Fritos Montados

Dos huevos fritos montados en tortilla sofrita y Carne seca en salsa roja, acompañados con frijoles.

Huevos Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortilla, cubiertos con salsa roja, acompañados con frijoles.

Enchiladas Suizas

Tortillas envueltas, rellenas de pollo, bañadas con salsa estilo suizo, gratinadas con queso y crema al gusto.

Machacado Natural

Carne seca revuelta con huevo, acompañada con frijoles.

Machacado Ranchero

Carne seca revuelta con huevo y salsa ranchera, acompañado con frijoles.

Huevos con Salmón

Pan bagel con queso crema, cama de salmón y huevos pochados cubiertos con salsa holandesa.

Todos se acompañan con frijolitos refritos o arroz a la mexicana, salsa verde de serrano, salsa roja mexicana, tortillas de maíz y de harina.

Postre: Pastel de triple chocolate, Pay de frambuesa o Flan.

Bebidas: Incluye servicio continuo de Jugo de Naranja y Café Americano por 3 horas.

Manteleta de papel y cristalería incluida.

EVENTOS

2023



Menú a tres tiempos \$390 por persona.

Incluye:

Barra de refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, limonada natural y café americano.
Manteleta y cristalería casual
3 (tres) horas de servicio

1º TIEMPO: ENTREMÉS

PARA COMPARTIR

Canasto de Pan Dulce

Variedad de panes dulces regionales mexicanos

Torre de Queso Crema

Queso crema con especias o morrones o frutos rojos, con galletas

INDIVIDUALES

Coctel de Frutas de Temporada

Frutas en perlas y rebanadas, como melón, sandía, kiwi, manzana, fresa

Ensalada de Fresa, Piña y Nueces Caramelizadas

Lechuga italiana, láminas de fresa, piña y nueces caramelizadas, acompañada de vinagreta de fresa.

Crema de Elote y Poblano

La favorita de todos, con elote y chile poblano en base cremosa.

Crema de Champiñones

Mezcla de hongos en base cremosa.

EVENTOS

2023



2º TIEMPO: PLATOS FUERTES

Pastel Azteca

Mil hojas de maíz con pollo, queso, poblano y elote, con salsa verde.

Acompañamientos: Salsa verde y Frijoles Refritos.

Brocheta de Res y Pollo

Macedonia de res y pollo en brocheta de romero macho, bañada en reducción de naranja

Acompañamientos: Arroz y baguette.

Lasaña de Vegetales

Pasta tradicional italiana rellena de mezcla de vegetales de temporada con salsa Pomodoro.

Acompañamientos: Baguette.

Suprema de Ave a la Lima (en temporada)

Pechuga de pollo asada, laminas de pork belly y rodajas de lima.

Acompañamientos: Arroz, vegetales asados y tortillas.

Fajitas de Pollo Frontera

Suprema de ave gratinada sobre vegetales mixtos salteados.

Acompañamientos: Arroz blanco y tortillas.

Suprema de Ave Mariposa con Salsa de Cilantro

Acompañada de puré de papa y ensalada de verduras salteadas.

Acompañamientos: Puré de papa.

Espagueti Alfredo con Pollo

Tradicional pasta italiana bañada en crema de quesos maduros.

Acompañamientos: Baguette

Ensalada Cesar con Pollo

Lechuga francesa con suprema de pollo en fajitas

Acompañamientos: Baguette y aderezo cesar.

Chilaquiles Gratinados

Tradicionales acompañados de salsa verde y pollo desmenuzado.

Acompañamientos: Frijoles refritos.

Enchiladas Suizas

Pollo envuelto en tortilla de maíz con salsa verde.

Acompañamientos: Frijoles refritos y gratinados.

Trenza

Pollo o Jamón con queso, con ensalada de vegetales y papas fritas.

EVENTOS

2023



3º TIEMPO: REPOSTERIA

- Cheesecake de Frambuesa
- Cheesecake de Chispas
- Pastel de Chocolate
- Tartaleta de Manzana
- Brownie de chocolate
- Bola de nieve

MENÚ INFANTIL \$200

Hot Dog

Mini Hamburguesa

Spaghuetti al burro

Nuggets de Pollo

Pizza de Pepperoni con Queso

Taquitos Dorados de Pollo

Acompañamientos a elegir:

Vegetales Asados, Puré de Papa, Papas a la francesa,
Incluye Servicio continuo de refrescos y limonada.

EVENTOS

2023



ADICIONALES

Mantelería \$50 p/persona

Incluye mantelería y servilletas de tela color blanco.

Recursos Eléctricos \$500

Se cobrará cuando se ingresan equipos de audio, iluminación o cualquier otro que requiera conexión eléctrica.

Música en Vivo \$3,000 por hora

Incluye servicio de música Saxofón o Violín de un integrante, restringido a disponibilidad de artistas.

DJ \$1,400 por hora

Género y estilo de música a elegir por el cliente

Equipo de proyección con pantalla de 1.80 mts \$4,000

Incluye dos bocinas y micrófono. NO incluye equipo de computo.

Descorche por botana \$45

Precio por persona

Descorche por pastel \$45

Precio por persona

Hora extra \$1,750

Hora extra de salón

EVENTOS

2023



BEBIDAS BARRAS LIBRE

Barra Nacional* \$380 p/Persona por 3 horas

(Hora extra \$130 p/persona)

Incluye barra de refrescos, Piña Colada, Vampiro, Cuba, Paloma y Vino de la Casa, limonada, té y café americano.

Barra Importada** \$450 p/Persona por 3 horas

(Hora extra \$150 p/persona)

Incluye barra de refrescos surtidos, Piña Colada, Vampiro, limonada, té y café americano.

DESCORCHES

Descorche \$250 p/Persona por 3 horas

(Hora extra \$80 p/persona)

Incluye barra de refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, Agua Mineral, limonada natural.

Descorche por Botella ***

Botella Nacional \$650

Botella Importada \$800

(Los descorches por botellas de destilados incluyen servicio de 6 refrescos de 355ml)

Descorche Vino Tinto \$250 – Descorche Champagne \$550

Barra de 80 Cervezas \$3,600

Tecate Light o Indio de 345ml.

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Barra de Refrescos por 3 horas \$95 por persona

Por 3 horas, incluye refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, limonada natural y café americano.

Todas las barras de licores deben contratarse para la totalidad de los asistentes mayores de 18 años.

* Ron – Bacardí Blanco, Capitán Morgan | Vodka - Smirnoff | Tequila – Tradicional, Herradura Blanco | Vampiros, Piñas Coladas.

** Whisky - Etiqueta Negra, Buchanan's 12 | Vodka - Absolut | Tequila - Maestro Tequilero Dobel Diamante, Herradura Reposado | Mezcal - Tinieblo | Ron - Bacardi Blanco | Brandy - Don Pedro | Vampiro, Piña Colada | Cerveza - Tecate Roja, Tecate Light | Vino Tinto - Navarro Correas (Argentino) | Vino Blanco - Casa Madero Chardonnay (Mexicano) | Vino Rosado - Beringer Zinfandel (Americano) | Digestivos - Licor 43, Bailey's, Cognac - Martell VS || (Etiquetas pueden cambiar según disponibilidad).

*** Solamente botellas de 750ml debidamente selladas por la secretaria de administración tributaria. No incluye la barra de refrescos por persona.

EVENTOS

2023



TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Menús y precios son solamente para un mínimo de 30 personas.
2. Se reserva la fecha con un anticipo del 50% o \$5000 pesos y la firma de acuerdos.
3. Se cargará una comisión del 5% a cualquier pago realizado con tarjetas de crédito o debito.
4. El anticipo es para reservar un área en tiempo y horario elegido. En caso de cancelación del evento por motivos ajenos al restaurante, este no será reembolsable.
5. Precios no incluyen IVA, ni el 15% del servicio.
6. Solo se permitirán cambios en el menú hasta 8 (ocho) días antes del evento.
7. El evento deberá quedar liquidado con al menos 8 (ocho) días de anticipación.
8. Eventos en el comedor principal, deberán concluir para las 8:00pm en fines de semana.
9. Toda persona dentro del salón contará como invitado y por lo tanto deberá contar con alimento y bebida.
10. La duración del evento es de 3 horas a menos que se especifique lo contrario. Horas extras pueden ser contratadas al momento, según disponibilidad de salón."
11. Todos los precios y cotizaciones podrán ser sujetos a cambios hasta que no se haya cubierto el 50% del anticipo.
12. De acuerdo con la ley de alcoholes del estado de Nuevo León, se establece como horario de servicio hasta las 2:00. Posterior a este se negará la venta y/o consumo de alcohol en el evento.
13. Se deberá dar previo aviso en caso de requerir espacio para espectáculo de cualquier tipo.
14. Todo espectáculo deberá ser previamente autorizado por la administración.
15. En caso de no consumirse la totalidad de alimentos y/o bebidas, estos se le entejaran al cliente al finalizar el evento. Se exceptúa cualquier tipo de envases retornable.
16. Queda estrictamente prohibido colgar, o pegar cualquier tipo de propaganda en las paredes.
17. De acuerdo con la ley del estado de nuevo león, queda prohibido fumar en áreas cerradas.
18. Fotografías e imágenes son con fines ilustrativos, la presentación puede cambiar.
19. No nos hacemos responsables por cancelaciones de eventos debido a causas ajenas al salón.
20. Todos los artículos exhibidos están en venta. El cliente se responsabiliza por cualquier daño ocasionado durante el del montaje o del evento
21. El restaurante no se hace responsable por cualquier acto realizado por cualquiera de los asistentes fuera de las instalaciones durante o después de finalizado el evento.
22. El restaurante se reserva el derecho a mantener la decoración del restaurante por temporada
23. O de exhibición permanente que se encuentre durante la realización del evento.
24. Se cobrará renta para todo evento realizado en el restaurante.
25. La contratación de músicos y fotógrafos profesionales está sujeta a disponibilidad.
26. Los precios en este menú, no incluyen IVA ni el 15% del servicio, los cuales están sujetos a cambios mientras el evento o reservación no esté liquidada.
27. Para mayor información, favor de visitar nuestro portal de internet www.feelgrow.com.
28. Toda contratación está sujeta al cobro del 15% de servicio sobre el total de la cotización.

Aviso de Privacidad

Feel Grow Monterrey S.A. de C.V. (nombre comercial: Feelgrow) con domicilio en Dr. José Ma. Coss 1027 Sur, Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P.64000, manifiesta que sus datos personales serán utilizados para fines de contacto, para facturación y cobro, para establecer una relación jurídica o comercial, para fines de publicidad mercadotecnia o prospección comercial. Para conocer mayor información sobre los términos y condiciones en que serán tratados sus datos personales, como los terceros con quienes compartimos su información personal y la forma en que podrá ejercer sus derechos ARCO, puede consultar el Aviso de Privacidad Integral en nuestro sitio: www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html

Aviso de Privacidad Videovigilancia

Le informamos que usted está siendo grabado por las cámaras de seguridad de Feel Grow Monterrey S.A. de C.V. (nombre comercial: Feelgrow) con domicilio en Dr. José Ma. Coss 1027 Sur, Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P.64000. Los sonidos e imágenes serán utilizados para brindarle seguridad a usted y a los demás visitantes. Para conocer mayor información sobre los términos y condiciones en que serán tratados sus datos personales, como los terceros con quienes compartimos su información personal y la forma en que podrá ejercer sus derechos ARCO, puede consultar el Aviso de Privacidad Integral en nuestro sitio: www.feelgrow.com/aviso-de-privacidad.html

Nombre y Firma de Cliente

Fecha

Sello y Firma Eventos Feel Grow

EVENTOS

2023

feelgrow.