MENÚ DE EVENTOS SOCIALES

$620 por persona

(mínimo 30 personas)

Incluye:

3 horas de servicio.
Mantelería Blanca.
Mobiliario del salón seleccionado.
Salón privado para el evento.
Menú de alimentos de 3 tiempos.
Servicio de refrescos y café americano.
Música ambiental (excepto Salón Romancera)
Ingreso libre de botanas o postres adicionales.

Elija una opcion de cada tiempo del menú a continuación:

PRECIOS INCLUYEN IVA
SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
NO SE PERMITE EL INGRESO DE ALIMENTOS NI BEBIDAS.

Eventos de Desayuno

(Se debe elegir una opción de cada tiempo)

1° Tiempo: Entremés

Coctel de fruta de temporada con yoghurt y granola (Individual)

Surtido de pan dulce (para compartir)

2° Tiempo: Plato Fuerte

Cazuelas Regionales (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.

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 picante, salsa roja mexicana, tortillas de maíz y de harina.

3° Tiempo: Postre

Pastel de triple chocolate
Pay de Fresa
Flan con Cajeta
Brownie de Chocolate

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

PRECIOS INCLUYEN IVA
SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
NO SE PERMITE EL INGRESO DE ALIMENTOS NI BEBIDAS.

Eventos de Comida o Cena

(Se debe elegir una opción de cada tiempo)

1º TIEMPO: ENTREMÉS

PARA COMPARTIR

Canasto de Pan Dulce
Variedad de panes dulces regionales mexicanos

Torre de Queso Crema
Queso crema con especies o morrones o frutos rojos, con galletas

INDIVIDUALES

Coctel de Frutas de Temporada
Frutas en perlas y rebanadas, como melón, sandia, 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.

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.

3º TIEMPO: REPOSTERIA

• Cheesecake de Fresa • 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.

PRECIOS INCLUYEN IVA
SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
NO SE PERMITE EL INGRESO DE ALIMENTOS NI BEBIDAS.

SERVICIOS ADICIONALES

Ingreso de Proveedor Audiovisual $550 por evento
Se cobrará cuando se ingresan equipos de audio, iluminación
o cualquier otro que requiera conexión eléctrica.

DJ $1,200 por hora
Género y estilo de música a elegir por el cliente.

Equipo de proyección con pantalla de 1.80 mts $4,300
Incluye dos bocinas y micrófono. NO incluye equipo de computo.

Equipo de Audio $2,200
Incluye dos bocinas, micrófono y conexión a cable aux. NO incluye reproductor.

Hora extra de evento $165 por persona
Hora extra de evento, incluye renta del espacio y servicio continuo de refrescos.

PRECIOS INCLUYEN IVA
SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
NO SE PERMITE EL INGRESO DE ALIMENTOS NI BEBIDAS.

BEBIDAS

BARRAS LIBRES

BARRA DE REFRESCOS
$110/persona por 3 horas (Hora extra: $30 p/p)
Incluye refrescos Coca Cola, Coca Cola Light, limonada natural y café americano.

BARRA NACIONAL
$320/Persona por 3 horas (Hora extra: $125 p/p)
Incluye: Barra de Refrescos, Vampiros, Piñas Coladas, Margarita, Cubas, Palomas.

BARRA INTERNACIONAL
$450/Persona por 3 horas (Hora extra: $180 p/p)
Incluye: Barra Nacional más etiquetas mencionadas a continuación.

Etiquetas incluidas en Barra Platino:
Cervezas - Tecate Light, XX Lager, Indio, Heineken Silver
Ron - Bacardi Blanco, Capitán Morgan
Vodka – Absolut
Tequila - Maestro Tequilero Dobel Diamante, Herradura Reposado
Whisky - Etiqueta Negra, Buchanan's 12
Brandy - Don Pedro
Vino Tinto - Navarro Correas (Arg), Casa Madero (Mex)
(Etiquetas pueden cambiar según disponibilidad)
(Agrega carajillos: $30/persona)

Barra de 80 Cervezas $4,150
Tecate Light, XX Lager, Indio o Heineken Silver de 345ml.

Barra de 60 Margaritas o Martinis $6,100
Margaritas o martinis a elegir de nuestra carta.

BEBIDAS

DESCORCHES

DESCORCHE POR PERSONA
$245/Persona por 3 horas (Hora extra $85 p/p)
Descorche ilimitado de botellas por tiempo contratado.
Incluye refrescos: Coca Cola, Coca Cola Light, Squirt, Agua Mineral.

DESCORCHE POR BOTELLA*
Botella Nacional $630 (Rones y Tequilas)
Botella Importada $800 (Otros destilados)
Cada descorche de botella incluye: servicio de 6 refrescos de 355ml

Descorche Vino Tinto o Vino Blanco $290
Descorche Champagne (Vino blanco espumoso) $630

* Solamente se permite el ingreso de botellas de 750ml (3/4) debidamente selladas por la secretaria de administración tributaria. persona.

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 negara 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