



BRIDE IDEAS & SOCIAL EVENTS®

BY GRUPO PRESIDENTE

EVENTOS SOCIALES 2024

Celebre Eventos Extraordinarios en
PRESIDENTE INTERCONTINENTAL® MONTERREY



PRESIDENTE
INTERCONTINENTAL.
MONTERREY





Contamos con:

- Ubicación privilegiada en la zona de Monterrey
- Magníficos espacios para realizar su evento como usted lo prefiera
- Gastronomía única diseñada especialmente para nuestros eventos
- Servicio extraordinario, con más de 40 años haciendo eventos, somos expertos en crear experiencias inolvidables



PAQUETE DESAYUNO

Incluye

- Pre-montaje mismo día de evento por 1 hora
- Renta de salón por 5 horas con pista y estrados
- Mantelería, Platos Base, Cristalería, Plaqué de la Casa
- Tarifa especial de habitación para invitados



MENÚS DE DESAYUNO

Emplatados

Entradas (elegir 1)

- Plato de Frutas con Queso Cottage
- Panna Cotta con Frutos Rojos perfumada con vainilla
- Muesli con Frutas de Temporada
- Frescura de Papaya y Suprema de Toronja, Miel de Abeja y Teja de Amaranto

Platos fuertes (elegir 1)

- Crepas Vegetarianas a la Provenzal
- Huevos Revueltos al Natural, con Jamón, Tocino o Salchicha (elegir 1 opción para todos), Frijoles Refritos y Quesadilla
- Omelette 3 Quesos (máximo 80 personas)
- Quiche Vegetariana con Coulis de Tomate
- Enchiladas de Pollo con Salsa a elección y Frijoles Refritos
- Clara de Huevo con espárragos y Jitomate Rostizado
- Huevos Jarochos (revueltos a la Mexicana, revueltos en Tortilla, gratinados y bañados con Salsa de Frijol)
- Chilaquiles con Pollo en Salsa Verde o Roja, con Frijoles Refritos

2 Jugos de Temporada
Pan Salado y Dulce
Mantequilla y Mermeladas
Café y Selección de Tés internacionales

Menú Infantil (elegir 1)

- Hot Cakes, Waffles o Huevo Revuelto con Jamón
Jugo, Leche o Chocolate. Coctel de Frutas, Pan Salado y Dulce, Mantequilla y Mermeladas.





MENÚ BUFFET ÁNGEL

Estación Fría

- Jugos Naturales de Naranja, Toronja y Zanahoria
- Platos de Fruta rebanada
- Variedad de Cereales
- Variedad de Yogurtes
- Avena con Fruta de Temporada
- Miel y Granola
- Leche Regular y Light (más opciones disponibles, favor de solicitarlas)

Estación Caliente

- Huevos Revueltos, a la Mexicana o Naturales **(elegir 1)**
- Chilaquiles Verdes o Rojos con sus guarniciones **(elegir 1)**
- Puntas de Res en Salsa de Chipotle, Salsa Verde o a la Mexicana **(elegir 1)**
- Hot Cakes o Waffles **(elegir 1)**
- Jamón, Tocino o Salchicha **(elegir 1)**
- Frijoles Refritos

Estación de Pan

- Pan Salado
- Pan Dulce (Cuernito, Choclatín, Pan de Queso, Concha de Vainilla)
- Mantequilla y Mermelada
- Café o Selección de Tés internacionales

Mínimo 30 personas, máximo 3 horas.





PAQUETE COMIDA O CENA

Nuestro Paquete Incluye:

- Premontaje mismo día de evento por 3 horas
- Renta de salón por 6 horas con pista y estrados
- Mantelería, Platos base, Cristalería, Plaqué de la casa
- Descorche por 6 horas (incluye Mezcladores, Refrescos, Limonadas, Naranjadas, Agua y Hielo)
- Coctel de Bienvenida por 30 mins (Margaritas)
- Tarifa especial para hospedaje de los invitados
- Prueba de Menú para 4 personas
(Aplica para eventos a partir de 60 personas)





MENÚS DE COMIDA O CENA

MENÚ 3 O 4 TIEMPOS

Entradas

- Ensalada César con Crutones de Ajo y Finas Hierbas
- Ensalada de Palmito con Aguacate y Alcachofa
- Ensalada de Lechugas con Pera, Manzana, Nuez, Crutones de Queso de Cabra, Aderezo Miel y Mostaza
- Ensalada Tricolor con Queso Oaxaca y Aderezo de Cilantro

Sopas y Cremas

- Velouté de Champiñones perfumado con Aceite de Avellanas, Espuma de Tocino y Perejil
- Crema de Jitomate confitado, Crutones de Queso a las Finas Hierbas
- Tradicional Sopa de Tortilla
- Sopa de Cebolla con Croton gratinado

Platos Fuertes

- Pechuga de Pollo rellena de Queso de Cabra con Piñones en su Jugo
- Pechuga de Pollo rellena de Espinacas y Finas Hierbas
- Lomo de Cerdo marinado con Adobo de Chile Ancho, Guarnición de Papas y Hongos mixtos
- Lomo de Cerdo Pibil, Puré de Plátano Macho y Frijoles Negros
- Arrachera con Papas Salteadas y Rajas Poblanas
- Lasaña Boloñesa





Postres

- Mousse de Chocolate Blanco con Bizcocho de Almendra, Gelatina de Cereza y Cassis, Glaseado Blanco y Pétalos de Rosa orgánica
- Bizcocho de Avellana con Cremoso de Limón y Mousse de Caramelo Praliné
- Bizcocho de Chocolate y Ganache de Caramelo con Chocolate, Cremoso de Mascarpone, Sorbete de Frambuesa y Gelatina de Frutas Rojas
- Palet de Chocolate y Gianduja sobre salsa de Café con helado de Cappuccino
- Milhojas de Vainilla con Frutas Rojas

Café o Té Petits Fours





Servicios Adicionales al Paquete

Por presupuestar:

- Canapés
- Mesa de Quesos nacionales e importados
- Mesa de Charcutería y Carnes frías
- Barra de Dulces
- Vino espumoso para el brindis
- Tornafiesta adicional
- Menú Infantil

Catálogo de proveedores:

- Mobiliario externo
- Decoración floral
- Producción en salón
- Opciones musicales
- Opciones de fotografía
- Edecanes

NOTA IMPORTANTE:

Si contrata a un cantante, banda musical, comediante, show o edecanes, música grabada o DJ para su evento, es indispensable asegurar y presentar los permisos aplicables de CROC.





BRIDE IDEAS
& SOCIAL EVENTS®
BY GRUPO PRESIDENTE

TÚ LO SUEÑAS, NOSOTROS LO HACEMOS REALIDAD

Avenida Real de San Agustín y Batallón de San Patricio,
Colonia San Agustín, 66220, San Pedro Garza García, NL.
T. 55 5327 7700

brideideas.mx

bride_ideas@grupopresidente.com

   BridIdeasMX