

Menú formal

Incluye:

- Estancia de 8 horas
- Menú a elegir
- Pan ilimitado
- Sorbete incluido (varios sabores)
- Descorche sin costo
- Refresco, hielo y agua mineral sin límite
- Centros de mesa con flores naturales ¡ nuevas opciones !
- Diversos estilos de mesas (marmol negro o blanco, vintage, orgánica, cuadrada y redonda) ¡ nuevas opciones !
- Mantelería en múltiples tonos
- Sillas tiffany y phoenix en distintos colores ¡ nuevas opciones !
- Capitán y plantilla de meseros
- Atención en tocadores y guardarropa
- Edecanes
- Coordinación del evento
- Personal de seguridad
- Loza y cristalería (platos base, cubiertos y copas en diferentes modelos: plateados y dorados) ¡ nuevas opciones !
- Estacionamiento sin costo para 300 autos (valet parking)
- Habitación nupcial / cortesía (aplica a partir de 100 adultos)
- Descuento en habitaciones con tarifa especial
- Aire acondicionado
- Música ambiental
- Cabina de sonido en descansos de grupo (DJ aplica a partir de 100 adultos)
- Degustación de menú para 4 personas (aplica a partir de 100 adultos)
- Torna boda / torna fiesta (chilaquiles)
- Salón especial para boda civil o ceremonias
- Pantalla y proyector (aplica a partir de 100 adultos)
- Café americano
- Menú impreso (aplica a partir de 100 adultos)
- Carpas incluidas en jardín
- Cortesías, menú de niños y costos del paquete en la siguiente hoja ↵





**Posada
Señorial**

HOTEL • EVENTOS • CONVENCIONES

• Nombre del solicitante:

Valanda Navarro

• Fecha en la que desea realizar el evento:

Diciembre 2026

• Número de personas (aproximadamente):

80-100

Cortesías (aplica a partir de 100 adultos):

• Cortesías asignadas directamente (9): **¡ nuevas opciones !**

Pista de led, tunel infinity, mesa principal estilo cristal o espejo con sillas Luis XV y arreglo floral especial (aplica según salón o jardín seleccionado), dos sillones elegantes para anfitriones, tres letras gigantes iluminadas, un espejo selfie, spot de corazón, invitación digital y set de decoración para candy bar.

• Cortesía a seleccionar (1): **¡ nuevas opciones !**

DJ para todo el evento • coctel de bienvenida para todos los invitados (sangrías, margaritas y desarmadores) • vino para brindis • plataforma 360° • cabina de fotos • portarretrato digital • cañón de papel metálico (dos disparos) • sky dance decoración aérea (jardines) • un tratamiento en el SPA del hotel • cascada de luces • remembranza fotográfica.

Costos:

Salones: Bóveda, Trento, Acozac y Cholula

Salones: Luzcina, Aquiahuac y Xelhua

Jardines: Margarita y Claustro

Jardín: Remedios

Menú 3 tiempos \$ 480
Menú 4 tiempos \$ 490
Viernes o domingo menos \$ -20

Menú 3 tiempos \$ /
Menú 4 tiempos \$ /
Viernes o domingo menos \$ /

* Los descuentos para los días viernes o domingos aplican para eventos a partir de 100 adultos.

Menú de niños \$ 295

Incluye: espagueti a la crema con jamón más hamburguesa o pizza o nuggets, todos acompañados de papas a la francesa.

Apartado

Para apartar un evento solo será necesario realizar un aporte inicial de \$ 3,000 y pagos mensuales.

• Fecha en la que se emite la cotización: 19-08-26

validar 15 días antes

• Frecuencia: 8-26

• Autorizó: Angélica Campos

Conserve esta cotización para cualquier aclaración



Menú

Entradas



- Rollo de queso crema y ostión ahumado
- Setas silvestres y queso de cabra en hojaldre
- Medio aguacate relleno de surimi, atún o pollo
- Mousse de queso y aguacate o nuez con chipotle
- Mousse a la mexicana
- Mousse de cilantro
- Plato ranchero
- Champiñones al ajillo
- Perlas de melón al oporto
- Abanico de duraznos
- Melón posada
- Volován relleno de camarón, atún o pollo
- Suprema de melón
- Chalupas poblanas
- Ensalada César
- Ensalada cantábrica
- Ensalada capresse
- Cordón de Padua

Cremas y sopas



- Crema de cilantro y pistache
- Crema de tres quesos al jerez
- Crema de queso al chipotle
- Crema de almendra
- Crema de jaiba
- Crema de nuez
- Crema reina
- Crema de espárragos
- Crema de flor de calabaza con jaiba
- Crema poblana
- Crema árabe
- Crema de zanahoria con curry
- Crema de elote
- Crema de champiñones
- Crema de chile poblano
- Crema guerrero negro (en temporada)
- Crema de papa con poro
- Sopa cholulteca
- Sopa azteca
- Sopa de setas
- Sopa jardinera
- Caldo tlalpeño
- Caldo de camarón

Pastas



- Canelones rellenos de boloñesa, espinaca o atún
- Crepas poblanas, atún, pollo o tinga
- Crepas sevillanas
- Lasaña rellena de espinacas y boloñesa
- Raviolos
- Espagueti a la crema, italiano, boloñesa o poblano
- Fettuccini al tono
- Fettuccini rosso
- Fettuccini al chipotle
- Tallarines a la carbonara
- Arroz al horno
- Arroz poblano
- Tortellini parmesana
- Tortellini florentino
- Tortellini con espinacas



**Posada
Señorial**

HOTEL • EVENTOS • CONVENCIONES



Menú

Carnes y aves



- Pierna en salsa de mignon
- Pierna al jerez
- Pierna almendrada
- Pierna a la ciruela
- Pierna al claustro
- Pierna al adobo
- Pierna en salsa de manzana
- Pierna en salsa de mango
- Pierna al champagne
- Pierna a la mostaza
- Lomo con champiñones
- Lomo en salsa de chile guajillo
- Lomo a la mexicana
- Pechuga Italiana al chipotle
- Pechuga poblana
- Pechuga señorial
- Pechuga con huitlacoche (en temporada)
- Pechuga al mango con chile habanero (picante opcional)
- Filete de pechuga cordon blue
- Filete de pechuga imperial
- Filete de pechuga a la ciruela
- Filete de pechuga primavera

Guarniciones



- Papa al horno
- Papa rellena
- Rodaja de papa Ellise
- Verduras mixtas fileteadas
- Papa cambray a la mantequilla
- Canasto de susina
- Canasta de verduras al vapor
- Canasta de zanahorias
- Fresca de manzana con pepino y nuez
- Puré de papa
- Juliana de chayote con queso añejo
- Puré de manzana
- Brócoli a la crema
- Mixiote de vegetales
- Ensalada posada
- Ensalada rusa

Importante: el plato fuerte (carne y aves) en conjunto con la guarnición seleccionada, conforman un solo tiempo del menú a elegir.

Platillos especiales



- Queso asado en salsa de higo
- Mousse de camarón
- Melón con jamón serrano
- Crema de piñón
- Crema de almeja
- Crema de pimienta y uvas
- Fettuccini marinera con pulpo y camarón
- Canelones rellenos de frutos del mar
- Cuete de res al gusto
- Rollo de lomo al paté
- Rollo de lomo con ciruela pasa
- Filete chemita
- Filete arriero
- Filete mignon
- Filete de pechuga en salsa blanca con pimientos
- Filete de pechuga moutarde
- Filete de pechuga cantabria
- Mixiote de variedades marinas
- Rebanada de salmón en cama de fettuccini
- Salmón alcaparrado
- Filete de pescado a la veracruzana
- Filete de pescado empapelado con mariscos

(Con costo adicional)

  Hotel Posada Señorial • Avenida 5 de mayo No. 1400 San Andrés Cholula, Pue. • 74 habitaciones
• 222 247.92.83 / 222 247.00.49 / 222 247.74.79 • WA 22.27.07.37.52 (solo mensajes).

eventos@hotelposadasenorial.com www.hotelposadasenorial.com

Postres



Precio por persona

- Tartaletas de frutas \$ 30
- Profiteroles con helado \$ 30
- Pastelitos individuales \$ 30
- Peras en salsa de chocolate \$ 30
- Suprema de vainilla \$ 30
- Strudel de manzana \$ 30
- Canasto con frutos del bosque \$ 30
- Mil hojas \$ 30

Nota: En caso de que el cliente se haga cargo del postre no habrá ningún costo adicional, brindándose a su vez el servicio de refrigeración y almacenamiento de forma incluida.

Grupos musicales

• Martes 13 (5 horas)	\$ 21,000
• Caras y gestos (5 horas)	\$ 25,000
• Arte latino (5 horas)	\$ 25,000
• Punto y aparte (5 horas)	\$ 29,000
• Fandango (5 horas)	\$ 29,000
• Bambú (5 horas)	\$ 38,000
• Arrebato (5 horas)	\$ 42,000
• Grupo el mariachi (5 horas)	\$ 42,000
• DJ TLZ Music (5 horas)	\$ 26,000
• Violinista y sax (precio por hora)	\$ 4,000
• Organista (2 horas)	\$ 3,000
• DJ (____ horas con regalos)	\$ 5,000
• Mariachi (precio por hora)	\$ 4,500
• Marimba (2 horas)	\$ 5,500

Nota: En caso de que el cliente se haga cargo de la agrupación musical, no habrá ningún costo adicional, brindándose a su vez el espacio de foro y la utilización de energía.

Información para oficina de eventos



Horarios de atención

Lunes a sábado 10:00 a.m. - 8:00 p.m.
Domingo 10:00 a.m. - 4:00 p.m.



Gerente

Sara Contreras Mateos
eventos@hotelposadasenorial.com



Dirección

Av. 5 de Mayo No. 1400
San Andrés Cholula, Pue.



Atención y ventas

222 247 92 83 (horarios de oficina)
eventos@hotelposadasenorial.com



Contactos telefónicos directos (eventos)

222 247 92 83 (horarios de oficina)
WA 22 27 07 37 52 (solo mensajes)



Contactos para recepción (hospedaje)

222 247 66 77 / 222 247 00 49 / 222 247 74 79
24 horas



Síguenos en nuestras redes sociales

  Hotel Posada Señorial
www.hotelposadasenorial.com

