



PRESIDENTE  
INTERCONTINENTAL®  
COZUMEL RESORT & SPA



# MENÚ

INTRODUCCIÓN

DESAYUNOS | COMIDAS Y CENAS BUFFET | RECESOS DE CAFÉ  
CANAPÉS | BEBIDAS | INFORMACIÓN



## INTRODUCCIÓN

Independientemente del tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica.

Nuestros platillos de orígenes locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Asimismo, nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de alrededor del mundo.

Para todos nuestros menús, utilizamos los mejores y más frescos ingredientes, además de crear menús personalizados para brindarle una experiencia realmente memorable.

## PUNTOS CLAVE



### Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen algunos de los mejores ingredientes de temporada del área.



### Cocina Internacional

Platillos auténticos preparados al estilo clásico y contemporáneo de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



### Light



### Sin Gluten



### Vegetariano



## DESAYUNOS



DESAYUNO EMPLATADO | DESAYUNO DELUXE INTERCONTINENTAL  
DESAYUNO BUFFET MEXICANO | DESAYUNO BUFFET SALUDABLE | BRUNCH

## DESAYUNO EMPLATADO

### DOS JUGOS A ELEGIR:

Naranja, toronja, verde, asiático (zanahoria, naranja, jengibre), frekina (fresa, kiwi, naranja)

### ENTRADA A ELEGIR:

 Plato de fruta fresca de la estación o parfait de frutas

### HUEVOS AL GUSTO:

Revueltos u omelette

### TIPOS DE PREPARACIÓN:

Clásico: Jamón y queso

Regional: Chaya, longaniza y queso

Saludable: Champiñones, espinaca y queso panela

### DOS GUARNICIONES A ELEGIR:

Papa hash brown

Tomate

Frijoles

Plátanos fritos

### VARIEDAD DE PAN DULCE Y SALADO:

Mantequilla, mermeladas, salsas, café regular, café descafeinado y una selección de té



Para un mínimo de 25 personas.



## ☉ DESAYUNO EMPLATADO DELUXE INTERCONTINENTAL

### DOS JUGOS A ELEGIR:

Naranja, toronja, verde, asiático, frekina, frutos rojos

### ENTRADA A ELEGIR:

- ☉ Plato de fruta fresca de la estación
- Parfait de frutas
- Banda de papaya con frutos rojos, amaranto y miel orgánica de abeja
- Coctel de frutas y yogurt perfumado con menta fresca y jarabe de agave

### PLATO FUERTE A ELEGIR:

Huevos benedictinos con lomo canadiense  
Muffin inglés y salsa holandesa: servido con ensalada de arúgula, cherries y papa hash brown  
Omelette saludable de claras con espárragos y casse de tomate con finas hierbas. Servido con papa hash brown

### VARIEDAD DE PAN DULCE Y SALADO:

Mantequilla, mermeladas, salsas, café regular, café descafeinado y una selección de té



Para un mínimo de 25 personas.





## DESAYUNO BUFFET MEXICANO

### ESTACIÓN FRÍA

Jugos de naranja y verde

Fruta de la temporada

Platón de carnes frías y quesos

Yogurt de sabores, queso cottage

Leche y cereales

### ESTACIÓN CALIENTE

Cochinita pibil

Huevos revueltos a la mexicana

Fajitas de pollo

Frijoles refritos

Chilaquiles verdes o rojos

Rajas poblanas

Salchichas

Tocino

Empanadas de queso

### COMPLEMENTOS

Panadería

Tortillas de harina o de maíz

Mermeladas

Café americano

Café descafeinado

Salsas

Mantequilla

Té

Chocolate caliente



Para un mínimo de 25 personas.



## ☺ DESAYUNO BUFFET SALUDABLE

### BARRA DE JUGOS ENERGÉTICOS

Licuada de plátano, avena, fresa y miel

Leche de soya, papaya y granola

Jugo de frutos rojos: arándano, fresa, frambuesa, zarzamora y miel

Vampiro (jugo de betabel y zanahoria)

Agua fresca de pepino, limón y menta

Ligero (naranja, piña, jengibre y zanahoria)

### ESTACIÓN FRÍA

Macedonia de frutas

Salmón ahumado, queso crema y bagel

Queso cottage

Queso fresco

Bircher muesli

Cereales bajos en calorías

Yogurt natural light

Variedad de semillas y frutos secos

Jamón de pavo

### ESTACIÓN CALIENTE

Claras de huevo a la mexicana

Pechuga de pollo a la plancha

Verduras al grill

Salchichas de pavo a la plancha

Espinacas con champiñones y tomates

Papas rostizadas

Res en su jugo

Panadería integral, salada, dulce y gluten free



Para un mínimo de 25 personas.







## COMIDAS Y CENAS BUFFET



BUFFET DÍA DE PLAYA | TACO BAR | BUFFET MAR Y TIERRA | BUFFET ITALIANO  
BUFFET ESPAÑOL | BUFFET THAI | CREE SU PROPIO BUFFET



## BUFFET DÍA DE PLAYA

### PLATOS FUERTES

Hamburguesa  
Hot dogs  
Alitas (búfalo, BBQ)  
Costillas BBQ  
Ceviche de pescado  
Ceviche de camarón  
Ensalada César

### COMPLEMENTOS

Chili beans  
Guacamole  
Sikil pak  
Papas a la francesa  
Nachos

### POSTRES

Brownie  
Flan de caramelo  
Pastel Ópera



INCLUYE PARRILLERO AL MOMENTO

Para un mínimo de 25 personas.



## TACO BAR

### ESTACIÓN FRÍA

Nopales a la mexicana

Salpicón de pollo

Guacamole

Col a la mexicana

Ensalada de pepino

Piña asada

Chiltomate

Salsa verde tatemada con aguacate

Salsa de chile regional

Limón, cebolla y cilantro

Aderezos y salsas mexicanas

### ESTACIÓN CALIENTE

Frijoles charros

Carne al pastor

Tacos de pollo a la mexicana

Tinga de res

Chicharrón en salsa verde

Rajas poblanas

Papas con longaniza

Quesadillas

### POSTRES

Churros con cajeta

Arroz con leche

Flan napolitano





## BUFFET MAR Y TIERRA

### ESTACIÓN FRÍA

Guacamole con totopos

Ensalada de papa con crocante de tocino

Carpaccio de res con citroneta

Aderezos y salsas

Ceviche mixto tropical

### ESTACIÓN CALIENTE (4 opciones a elegir)

Puré de papa con queso de cabra

Papas a la griega

Verduras al grill

Papas a la francesa

Risotto de espárragos

Verduras mixtas

Fusilli a la puttanesca

Elotes tatemados

### PARRILLADA AL MOMENTO

### POSTRES

Brochetas de Camarón

Pay de limón

Pulpo

Tartaleta de frutas

Filete de pescado

Strudel de manzana

Arrachera

Chorizo

Brocheta de pollo

New York

Buffet con langosta

INCLUYE PARRILLERO AL MOMENTO

## BUFFET ITALIANO

### ENTRADAS

Caprese

Carpaccio de res

Ensalada de pasta con pimientos

Ensalada de tomates y aceitunas

Ensalada César

Crema de champiñones

### PLATOS FUERTES

Pollo a la pamesana

Mahi mahi con salsa puttanesca

Pasta con camarones y salsa de cuatro quesos

Filete de res en salsa de pimienta verde

### COMPLEMENTOS

Lasagna

Risotto con champiñones

Verduras a la parrilla

Penne a la bolognesa

### POSTRES

Panna cotta

Tiramisú

Profiteroles



Para un mínimo de 25 personas.



# BUFFET ESPAÑOL

## ENTRADAS

Gambas al ajillo

Ensalada mixta con vinagreta

Papas bravas con alioli

Gazpacho Andaluz

Escalivada con aceite de olivo

Pan tomate

Ensaladilla Española

## PLATOS FUERTES

Filete de pescado a la Vasca

Paella Madrileña

Estofado de res con papas

Pulpo a la Gallega

## COMPLEMENTOS

Pasta Amatriciana

Gajos de papas con pimentón

Menestra de vegetales

Camarones al ajillo

## POSTRES

Crema catalana

Tarta de Santiago

Arroz con leche



Para un mínimo de 25 personas.





## BUFFET THAI

### ENTRADAS

Ensalada thai con pollo

Ensalada de piña, nuez y camarones

Ensalada de brócoli y vegetales con soya

Ensalada de pepino picante y germen de soya con pollo

Ensalada mixta con citroneta de soya, cacahuete y alfalfa

Sopa de coco con camarones

### PLATOS FUERTES

Filete de res estilo thai

Pollo con salsa de curry

Mahi mahi con salsa de mango y coco

Pad thai de pollo con camarones

Rollos primavera

Arroz frito

Vegetales thai

Coliflor capeada

### POSTRES

Mousse de mango y coco

Rollo de coco con salsa de maracuyá y jengibre

Flan de coco tostado



Para un mínimo de 25 personas.



## CREE SU PROPIO BUFFET

### ESTACIÓN FRÍA

(6 a elegir)

- |   |   |
|---|---|
| Ensalada de espinacas y manzana verde                   | Ensalada Caribeña de espinacas                    |
| Ensalada de lechuga con supremas                        | Carpaccio de res con citroneta de chile<br>Xcatik |
| Ensalada mediterránea                                   | Guacamole   |
| Ensalada César  | Ceviche de pescado estilo<br>Progreso             |
| Ensalada Caprese  | Ensalada de quínoa con pollo                      |
| Ensalada de palmitos con camarones                      | Sikil pack  |
| Ensalada de arúgula con peras, prosciutto<br>y avellana | Dzik de res                                       |

### SOPAS

(1 a elegir)

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Sopa de lima     | Caldo Xóchitl      |
| Sopa de tortilla | Crema de brócoli   |
| Frijoles charros | Sopa Poblana       |
|                  | Caldo de camarones |

### GUARNICIONES

(4 a elegir)

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| Puré de papa con queso parmesano | Puré de camote       |
| Vegetales a la parrilla          | Papas griegas        |
| Arroz a la mexicana              | Elotes a la parrilla |
| Risotto de champiñones           |                      |
| Pasta pomodoro                   |                      |



## CREE SU PROPIO BUFFET

### PLATOS FUERTES (4 a elegir)

Pechuga de pollo a la parmesana

Mahi mahi al ajillo

Pollo crujiente

Filete de res al vino tinto

Costillas BBQ

Pasta primavera

Pechuga de pollo con salsa de champiñones

Mahi mahi con salsa de alcaparras

Lomo de cerdo relleno con frutos secos

Fajitas vegetarianas con tofu

### POSTRES (3 a elegir)

Tiramisú

Mousse de coco con crocante de frutos secos

Tartaleta de frutas

Pay de limón

Brownies

Churros





## MENÚ EMPLATADO





## MENÚ EMPLATADO

Cree su propio menú

### SOPAS (1 a elegir)

Crema de espárrago con crocante de prosciutto

Crema de champiñones

Crema de almejas

Sopa de tortilla

Bisque de langosta

Crema de elote con croton de parmesano

Crema de cilantro con queso feta

Tradicional crema de camarones de la casa

### ENSALADAS (1 a elegir)

Ensalada Caribeña de espinacas

Ensalada de fruta de la estación

Ensalada César

Ensalada Caprese

Ensalada mediterránea estilo Griega

Ensalada de quínoa

Ensalada tropical de atún

Ensalada de higos al vino tinto, queso de cabra, arúgula con frutos secos y vinagreta balsámica

### EXPERIENCIA PRESIDENTE (1 a elegir)

Mahi mahi estilo Tikin Xic con arroz, plátano y puré de camote

Medallón de pollo relleno de pistaches, queso crema, tocino con puré de papas y verduras confitadas

Filete de res nacional con salsa de vino tinto, vegetales confitados y puré de papas

Mahi mahi con salsa de alcaparras, espinacas a la crema y papas confitadas

Lomo de cerdo con frutos secos, salsa de manzana, vegetales mixtos y puré de papa

menú de 3 tiempos

menú de 4 tiempos



## MENÚ EMPLATADO

Cree su propio menú

### DELUXE INTERCONTINENTAL

(1 a elegir)

Salmón con salsa beurre blanc, risotto y espárragos

Filete de arrachera con chimichurri, vegetales asados y papas gratinadas

Camarones Yucatán con salsa de chiles y Xtabentún, acompañados de arroz con plátano y vegetales confitados

Rib Eye Angus con salsa de café, papa gratín y vegetales asados

3 tiempos

4 tiempos

### PREMIUM INTERCONTINENTAL

(1 a elegir)

Filete choice con salsa bordelesa, fricasé de hongos, puré con esencia de trufas y vegetales confitados

New York prime con salsa de pimienta, vegetales asados y polenta con parmesano

Mar y tierra: filete de res con salsa de pimienta, camarones con puré de papa con aceite de trufa y vegetales confitados

Langosta a la parrilla con puré de coliflor y vegetales confitados con mantequilla de limón y vino blanco

3 tiempos

4 tiempos

Con langosta

### POSTRES

(1 a elegir)

Tarta caliente de chocolate y avellana

Éclair relleno de crema de almendras y frutos rojos

Strudel de manzana con helado de vainilla

Enmicado de chocolate con sabayón de vainilla

Pastel Selva Negra

Mousse de caramelo y cacahuete

Milhojas de vainilla con salsa de frambuesa

Fondant de chocolate

Pastel de zanahoria y salsa de durazno

Pie de limón

Crocante de avellana y textura de chocolate



## TORNA FIESTA

### PAQUETE 1 la última y nos vamos

Estación de quesadillas: queso,  
champiñón, flor de calabaza

Tacos de arrachera

Chilaquiles en salsa verde o roja, con pollo

(Incluye salsas y complementos)

### PAQUETE 2 que siga la fiesta

Estación de quesadillas surtidas: queso,  
champiñones, huitlacoche

Chilaquiles en salsa verde o roja, con pollo

Tacos al pastor

(Incluye salsas y complementos)

### PAQUETE 3 hasta el amanecer

Tortitas de cochinita pibil

Tacos de cochinita pibil

Tacos de Poc Chuc

(Incluye salsas y complementos)

### EXTRAS

Tabla de quesos y carnes frías

Guacamole

Hummus con pan pita

Tradicionales esquites



## RECESOS DE CAFÉ



COFFEE BREAK | RECESO ENERGÉTICO | RECESO DE LA CASA | LOS FAVORITOS  
CHOCOLATE BREAK | BOX LUNCH



## COFFEE BREAK

Café, té, refrescos

Café, té, refrescos, pastas

Café, té, refrescos, pastas y pan dulce

Café, té, refrescos y petit fours dulces

### COMPLEMENTOS VESPERTINO INCLUIDOS

Se puede remplazar las pastas, panes y petit fours, por algunas de las siguientes opciones:

Crudités con chamoy

Botanas saladas

### RECESO ENERGÉTICO

Agua de limón con menta

Bebidas energéticas

Jugo verde energético

Frescura de chía con leche de almendras

Jugo de naranja

Copa de muesli suizo

Barra crujiente de cereales, hecha en casa

Nueces mixtas, arándanos secos, chabacanos secos

(mínimo 20 personas)



## COFFEE BREAK

### RECESO DE LA CASA

Agua de horchata

Agua de jamaica natural

Chapatita de roast beef

Mini bagel de salmón

Pan campesino con salami

Mini panini de pollo

Sándwich vegetariano

Mousse de coco

(mínimo 20 personas)

### LOS FAVORITOS

Agua de jamaica

Jugo de naranja

Refrescos

Mini chapata de prosciutto

Bagel de salmón

Mini croissant de jamón y queso

Pastelito de 3 leches

Sándwich de jamón de pavo

(mínimo 20 personas)

### CHOCOLATE BREAK

Brownie

Trufas de chocolate

Bombones rellenos

Chocolate caliente

Chocolate frío

Mousse de chocolate

Galletas de chocolate

(mínimo 20 personas)



## BOX LUNCH

Sándwich de jamón y queso  
Agua natural  
Barra de granola  
1 refresco embotellado (355 ml)



## CANAPÉS



SALADOS | REGIONALES FUSIÓN | INTERNACIONALES | LOS FAVORITOS | DULCES  
FUENTES DE CHAMOY Y CHOCOLATE



## CANAPÉS SALADOS

Tostadas de Dzik de res  
Ceviche de pescado estilo Progreso  
Panuchos de cochinita pibil  
Salbutes de pavo  
Taco de relleno negro  
Kibies con salpicón de col  
Brocheta de camarón Tikin Xic  
Pimitos de chicharra  
Tortitas de lechón  
Taco de jícama con piña y pepino  
Guacamole con queso fresco  
Tostada de salpicón de jaiba  
Brocheta de queso panela y nopal  
Quesadillas fritas de flor de calabaza  
Taco dorado de pollo  
Gordita de chicharrón  
Sope de atún al pastor  
Tetela de queso oaxaca y hongos  
Chimichanga de camarón con chipotle



## CANAPÉS REGIONALES FUSIÓN

Carpaccio de res ahumado con pesto de chaya y pepita  
Paté de cochinita con mermelada de cebolla  
Espárragos con hojaldre y queso de bola  
Panucho de salmón con arúgula y habanero  
Tostada de pato con Xtabentún  
Arancini con queso holandés y chaya  
Salmón ahumado y queso crema con achiote  
Hummus de ibe y aceite de chile Xcatic  
Croquette de huitlacoche  
Ceviche de camarón con habanero, mango y lima  
Tártara de atún con aromas de Yucatán

## CANAPÉS INTERNACIONALES

Ceviche Peruano  
Tartar de salmón y manzana verde  
Tarta fina de jitomate y mozzarella  
Parmesano con prosciutto, arúgula y balsámico  
Spring roll de camarón  
Samosa vegetariana con chutney de tamarindo  
Camarones en amaranto con salsa de mango  
Satay de res con salsa de cacahuete  
Quiche Lorraine  
Gyros de res con tzatziki  
Empanadas argentinas con chimichurri  
Strudel de hongos



## CANAPÉS INTERNACIONALES

Rollos de crepas y jamón con queso y crema al chipotle

Tostada de champiñones al ajillo

Tártara de robalo con verduras

Toast de betabel rostizado con queso de cabra

Crostini de queso brie y chutney de higos

Crotón de tapenade

Esfera de salmón ahumado con queso crema

Canapés de foie gras de pato con chutney de higos

Crotón con queso roquefort y mousse de salmón ahumado

Coctel de camarones

Strudel de hongos

Rollo primavera perfumado con soya

Brocheta de filete de res con salsa de pimienta verde

Callo de hacha en costra de finas hierbas

## CANAPÉS LOS FAVORITOS

Tostadita de sick de pescado

Ceviche de pescado

Camarón estilo Tikin Xic

Camarones al coco con salsa de mango

Croqueta de prosciutto

Pambacito de papa y chorizo





## CANAPÉS LOS FAVORITOS

Crepa con mousse de salmón ahumado  
Tamalito colado de pollo  
Perlas de melón con prosciutto  
Shot de chilpachole de camarón  
Bruschetta de mousse de queso y cilantro  
Pera confitada al vino tinto y prosciutto  
Won ton de camarón

## CANAPÉS DULCES

Macarrón de pistache y frambuesa  
Tarta de chocolate praliné  
Barra de chocolate caramelo  
Tartita de naranja y Grand Marnier  
Éclair de pistache  
Bretón de fresa, mousse de coco y piña  
Mousse de queso con lima  
Pastel de queso con zarzamora  
Turrón falso y galletas con mermelada  
Panna cotta  
Pastel de Baileys  
Pastel Ópera  
Zuccotto  
Mini pay de nuez



FUENTE  
DE CHAMOY  
(Mínimo 10 personas)

- Jícama
- Zanahoria
- Piña
- Pepino
- Apio
- Melón
- Brochetas de frutas

FUENTE DE  
CHOCOLATE  
(Mínimo 10 personas)

- Bombones
- Fresas
- Galletas
- Brochetas de frutas



## BEBIDAS



BARRA LIBRE NACIONAL | BARRA LIBRE INTERNACIONAL | BARRA LIBRE PREMIUM  
OTRAS OPCIONES | CLASE DE COCTELERÍA  
CLASE DE TEQUILA Y MEZCAL | VINOS



## BEBIDAS

### BARRA LIBRE NACIONAL

Vodka Smirnoff  
Gin Tanqueray  
Whisky JW Red Label  
Ron Bacardí Blanco  
Tequila Cazadores Reposado  
Cervezas  
(XX Lager, XX Ambar,  
Tecate / Tecate light)  
Refrescos  
Agua Bonafont 330 ml  
Margaritas  
Daiquiris

### BARRA LIBRE INTERNACIONAL

Ron Bacardí Blanco  
Ron Appleton Estate  
Vodka Absolut  
Vodka Smirnoff  
Gin Beefeater  
Tequila José Cuervo Tradicional  
Mezcal 400 conejos  
Whisky Buchanan's 12  
Cervezas (XX Lager, XX Ambar, Tecate /  
Tecate light, Corona / Corona Light)  
Refrescos  
Agua Bonafont 330 ml  
Margaritas  
Daiquiri





## BARRA LIBRE PREMIUM

Ron Bacardí Blanco

Ron Havana Club 7

Vodka Grey Goose

Vodka Absolut

Gin London No. 1

Tequila José Cuervo Tradicional

Tequila Don Julio Blanco

Tequila 1800 Añejo

Tequila Don Julio 70

Mezcal Montelobos

Mezcal 400 conejos

Whisky JW Black Label

Whisky Jack Daniel's

Whisky Maker's Mark

Cognac Courvoisier VSOP

Baileys

Sambuca

Licor 43

Refrescos

Agua Bonafont 330 ml

Cervezas

(XX Ámbar, Lager, Tecate / Tecate light,  
Corona / Corona Light)

Margaritas

Daiquiri

Mojitos

Espresso Martini



## OTRAS OPCIONES

### BARRA SIN ALCOHOL

Refrescos, té, aguas y jugos

Limonada, naranjada

### DESCORCHE

Vinos, licores y champagne en botellas de 500 a 980 ml.

Vinos y licores de mayor capacidad, por cada 750 ml.

### BARRA DE CERVEZA Y COCTELES

Refrescos, té, aguas, jugos, cervezas

Elegir 3 opciones dentro de esta selección:

Cerveza Sol, XX Lager, XX Ámbar, Tecate, Tecate Light, Bohemia Clara o Bohemia Oscura, Corona, Corona Light

Cocteles:  
(escoger 3 opciones)

Con Ron Bacardí:  
Daiquiris, Piña Colada, Cuba Libre

Con Tequila Cazadores Reposado:  
Margaritas y Tequila Sunrise

Con Vodka Smirnoff: Sex on the Beach,  
Desarmador



# CLASE DE COCTELERÍA

## CURSO DE DIFERENTES COCTELES (Incluye montaje y equipo)

Elegir 2 licores:

Con Ron Bacardí:  
Daiquiris de sabores, Piña Colada, Cuba Libre, Mojito

Con Tequila Cazadores Reposado:  
Margaritas de sabores y Tequila Sunrise

Con Vodka Smirnoff:  
Sex on the Beach, Desarmador, Cosmopolitan

Con Gin Tanqueray:  
Gin & Tonic, Gin Ich Che

Con Whisky JW Red Label:  
Whisky Sour, Rob Roy

Mínimo 15 y máximo 25 personas por clase

Paquete 1: con 3 cocteles

Paquete 2: con 5 cocteles





## CLASE DE TEQUILA Y MEZCAL

(Incluye montaje y equipo)

CON TEQUILA: 1.5 onzas por cada uno

Tequila Maestro Blanco

Tequila Maestro Reposado

Tequila Maestro Dobel Diamante

CON TEQUILA Y MEZCAL: 1.5 onzas por cada uno

Tequila Maestro Blanco

Tequila Maestro Reposado

Mezcal Ojo de Tigre Espadín / Tóbala

Mezcal Delirio Reposado

(Incluye rodajas de naranja, sal y limón)

CLASE DE VINOS: 130 ml por copa

Clase de 3 vinos: (blanco, rosado, tinto)

Vinos de la Casa

Mínimo 15 y máximo 25 personas por clase

Precio por Clase:

Tequila

Tequila y Mezcal

Vinos





## VINOS

### BARRA DE VINOS

Vinos de la casa, con opción a elegir entre 2 vinos blancos, 2 vinos rosados y 2 vinos tintos

### MARIDAJE PARA MENÚ

Vinos de la Casa

Opción de Maridaje para menú de 3 tiempos

Con opción a elegir entre 2 vinos blancos, 2 vinos rosados y 2 vinos tintos.  
Incluye una copa por platillo, vinos a elección del huésped con base en las sugerencias del sommelier

Opción de Maridaje para menú de 4 tiempos

Con opción a elegir entre 2 vinos blancos, 2 vinos rosados y 2 vinos tintos, más vino espumante.  
Incluye una copa por platillo, vinos a elección del huésped con base en las sugerencias del sommelier

(Mínimo 15 personas, 1 copa por tiempo)

## INFORMACIÓN GENERAL





## INFORMACIÓN GENERAL

Presidente InterContinental® Cozumel Resort & Spa tiene el honor de presentarle una gran variedad de creaciones culinarias. Nos ponemos a sus órdenes para asistirle en todo lo necesario para que su evento sea un éxito. En caso de que nuestras sugerencias de platillos no reúnan alguna necesidad en particular, permítanos crear algo especial sólo para usted.

### GUÍA PARA LA SELECCIÓN DE MENÚ

Para asegurarle la mejor calidad y presentación en los alimentos, solicitamos sea confirmado cuatro semanas antes del evento el menú de su elección. Para la elaboración de los alimentos, se requiere la garantía o número total de comensales con un mínimo de 72 horas previas al evento o bien, con 3 días laborales de anticipación si el evento es en fin de semana. Una vez definida esta garantía de comensales, este número no podrá ser reducido.

Para eventos con más de 100 personas, el hotel proveerá un 5% sobre la garantía total. En caso de que no se cuente con una garantía definida, el hotel considerará el número de comensales de acuerdo al total de participantes de su grupo.

### REQUERIMIENTOS PARA DIETAS ESPECIALES

Nuestro personal con gusto lo asistirá sobre cualquier requerimiento para dietas especiales. Por favor notifique con anticipación a su Coordinador de Grupos, contamos con menús vegetarianos para cualquier evento.

### GUÍA PARA EVENTOS AL AIRE LIBRE

Para el beneficio de sus participantes, el hotel se reserva el derecho de reubicar cualquier evento al aire libre. Esta decisión se tomará con base en las condiciones climatológicas obtenidas a través del Servicio Nacional del Tiempo y será mínimo con 6 horas de anticipación al evento.

La música y/o entretenimiento en eventos al aire libre tendrán un volumen razonable, que no interfiera con el descanso y buena convivencia de todos los huéspedes, y terminarán a las 23:00 horas. El hotel cuenta con iluminación básica en áreas al aire libre, por lo que en caso de requerir de mayor iluminación, ésta tendrá un cargo adicional.



## INFORMACIÓN GENERAL

### SEGURIDAD

Contamos con elementos de seguridad para supervisión en cualquier área del hotel.

### MONTAJES

A menos que sea requerido con anticipación, los montajes serán en mesas para 10 personas por mesa y serán de acuerdo a los estándares marcados; en centros de consumo, será el montaje del lugar.

Todos los montajes deberán ser confirmados 72 hrs antes del evento, cualquier modificación ocasiona un cargo adicional.

### ENVÍOS POR MENSAJERÍA INTERNACIONAL

Cualquier envío de paquetes del extranjero deberá ser canalizado a través de una agencia aduanal, nuestro departamento de grupos podrá recomendarle algunas agencias especializadas para su elección.

Los trámites aduanales requieren de un mínimo de 30 días hábiles para asegurar que sus productos serán entregados a tiempo. Las aduanas abren de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 3:00 p.m.

### SEÑALAMIENTOS

Solicitamos que todos los señalamientos sean impresos por profesionales y aprobados por el hotel para su colocación en lugares discretos. Tripiés podrán ser proporcionados por el Coordinador de Grupos asignado a su grupo, quien le sugerirá la mejor ubicación para sus señalamientos. No se permiten letreros ni mantas en el área del Lobby ni en áreas públicas del hotel. Nuestro departamento de banquetes podrá preparar señalamientos con un cargo adicional.

### MÚSICA Y ENTRETENIMIENTO

Nuestro Coordinador de Grupos con gusto le recomendará una variedad de grupos musicales y espectáculos.

La música y entretenimiento en eventos al aire libre tendrán un volumen razonable y terminarán a más tardar a las 11:00 p.m.

### SERVICIOS AUDIOVISUALES

Una completa gama de moderno equipo audiovisual y multimedia está disponible a través de los servicios de Encore.

### ALIMENTOS Y BEBIDAS EXTERNOS

Consulte a su Coordinador de Grupos para mayor información.





## INFORMACIÓN GENERAL

### SERVICIOS ADICIONALES

Para realizar sus eventos especiales, permítanos darle sugerencias sobre arreglos florales, mantelería especial, servicios fotográficos, impresiones especiales, decoraciones temáticas, etc.

### SERVICIOS ESPECIALES DE INTERNET Y ENERGÍA ELÉCTRICA

Solicitudes especiales referentes a conexión de internet deben ser enviadas al Coordinador de Grupos con un mínimo de un mes de anticipación para verificar disponibilidad y costo del requerimiento.

### SERVICIOS TELEFÓNICOS

Aplica un cargo por conexión por llamadas internacionales y a números sin costo (1-800).

### PROVEEDORES EXTERNOS

Consulte a su Coordinador de Grupos por la política interna.

### TARIFAS DE SERVICIOS A GRUPOS

Consulte a su Coordinador de Grupos

### ENTRETENIMIENTO

Contamos con más opciones de entretenimiento. ¡Pregunte a su Coordinador de Grupo!

### CARGO POR CANCELACIÓN

Consulte términos y condiciones en contrato de banquetes con su Coordinador de Grupos y banquetes

Presidente InterContinental® Cozumel Resort & Spa  
Carretera a Chankanaab km 6.5, Zona Hotelera Sur, 77600,  
Cozumel, Quintana Roo, México  
[InterContinental.com](http://InterContinental.com)