



Ensenada, Baja California
TEMPORADA 2017

Duración máxima permitida por evento: 4 horas

**A Consideración:
A quien corresponda**

**Menú 1 (un tiempo):
Precio por persona \$250.00 M.N.**

Incluye café regular o descafeinado
Un jugo de naranja (por persona)

Galleta de la casa

**Una Opción a elegir
Huevos con chorizo**

Huevos revueltos con chorizo campestre, guarnición de frijol y papa campestre

Chilaquiles verdes huevo revuelto

Huevos revueltos, crema, cebolla y queso cotija guarnición de frijol

Huevos revueltos con machaca

Carne de res deshebrada jugosa o seca estilo Sonora con cebolla, chile california y tomate, guarnición de frijol y papa campestre

Omelette de champiñones y espinacas

Relleno de champiñones y espinacas salteadas, guarnición de frijol y papa campestre

Desayuno americano

2 hotcakes, 2 huevos revueltos, guarnición de tocino y fruta

****En grupos mayores a 12 personas por favor de seleccionar una solo opción de platillo para todo el grupo**

Menú 2 (tres tiempos):
Precio por persona: \$350.00 M.N.

Incluye Café regular o descafeinado
Un jugo de naranja (por persona)

Primer tiempo: Plato chico de fruta de temporada

Galleta de la casa

Segundo tiempo: Una Opción a elegir

Omelette de aguacate

Huevo esponjoso relleno de aguacate y queso bañado en salsa de aguacate, guarnición de frijol y papa rallada

Omelette vegetariano

Claros de huevo rellenas de vegetales de temporada, guarnición de fruta de temporada y papa rallada

Combinación mexicana

Machaca jugosa, chilaquiles rojos y huevos revueltos

Huevos revueltos con machaca

Carne de res deshebrada jugosa o seca estilo Sonora con cebolla, chile california y tomate, guarnición de frijol y papa campestre

Combinación Hacienda

Arrachera, dos huevos revueltos guarnición de ensalada de nopal y frijol

Tercer tiempo: Postre

Strudel de manzana

***En grupos mayores a 12 personas por favor de seleccionar una solo opción de platillo para todo el grupo**

Menú 3 (Cuatro tiempos):
Precio por persona \$420.00 M.N.

Incluye café regular o descafeinado
Un jugo de naranja o jugo verde (por persona)

Una Mimosa de bienvenida

Primer tiempo: Quesadilla de maíz con salsa de la casa

Segundo tiempo: Plato chico de fruta de temporada

Galleta de la casa

Tercer tiempo: Una opción a elegir

Combinación mexicana

Machaca jugosa, chilaquiles rojos y dos huevos revueltos

Combinación Hacienda

Arrachera asada, omelette de chorizo, chilaquiles verdes, guarnición de guacamole y frijoles

Huevos revueltos con machaca

Carne de res deshebrada jugosa o seca estilo Sonora con cebolla, chile california y tomate, guarnición de frijol y papa campestre

Omelette de champiñones y espinacas

Huevo esponjoso relleno de champiñones y espinacas salteadas, guarnición de frijol y papa campestre

Cuarto tiempo: Postre

Strudel de manzana

***En grupos mayores a 12 personas por favor de seleccionar una solo opción de platillo para todo el grupo**

Términos y condiciones

**Precios incluyen IVA

** Por favor de seleccionar una solo opción de platillo para todo el grupo

** Precio por persona no incluye propina

**Por favor de mandar su selección de platillo mínimo 5 días antes del evento.

** Para reservar y garantizar la fecha se requiere un anticipo del 50% del total como mínimo 20 días antes del evento.

**Garantía del evento:_____ personas

** No se permite música grabada o en vivo sin previa autorización.

**** CANCELACIONES. Por lo menos 7 días antes del evento, con una penalización del 50% del total estimado del evento, en cualquiera que hubiera sido su forma de pago (efectivo, depósito bancario, transferencia bancaria, tarjeta de crédito)**

** Horarios de Restaurante:

Lunes, jueves y domingo 8 am a 7pm

Viernes y sábado 8 am a 8 pm

Martes y miércoles: Cerrado.

** La duración del evento es por un lapso de 4 hrs.

** Esta cotización no incluye decoración, ni mobiliario especial
(Se utiliza mobiliario habitual de restaurante)

Esperamos que nos brinde la oportunidad de atenderles y vernos favorecidos con su preferencia, quedamos a sus órdenes para cualquier pregunta o comentario que pudiera tener.



 Antes de imprimir este mensaje, considere si es necesario.

LG. Carolina Sánchez Melchum



GERENCIA RESTAURANTE

restaurante@haciendaguadalupe.com

+52 (646) 155 2859 HOTEL

(646) 155 2860 RESTAURANTE

Carretera Tecate - Ensenada km. 81.5
Valle de Guadalupe, Ensenada B.C. México

 /HaGuadalupe  @HaGuadalupe

 /haciendaguadalupeoficial

