



# Ejecutivos

## Menú # 1-J

Mousse de chipotle  
Crema de espárragos con tapita de parmesano y  
abanico de jamón serrano  
Medallones de filete alrom  
Pastel blanco

---

## Menú # 2-J

Ensalada  
Crema de coliflor con infuion de jengibre y camarones  
Filete de res campesino  
Pastel de mil hojas

---

## Menú # 3-J

Chiles hojaldrados rellenos de atún  
Sopa mediterránea  
Medallones de filete de res en salsa roquefort  
Cobbler de manzana

---



# Ejecutivos

## Menú # 4-J

Crotones de res en salsa holandesa

Bisque de camarón

Salmon en costra de amaranto y salsa de tamarindo picante

Pastel de chocolate

---

## Menú # 5-J

Empanaditas de espinacas con queso y nuez

Bisque de cangrejo

Medallones de filete de res en salsa de camarón

Tiramisu

---

*\*Nota: Menús ejecutivos con descorche incluido.*



# Ejecutivos

## ESTOS PAQUETES INCLUYEN:

- Renta de salón por 5 horas
- Montaje de gala.
- Centros de mesa
- Loza, plaque y cristalería.
- Meseros (1 mesero para 15 personas)
- Estacionamiento
- Seguridad privada

## SERVICIO DE BAR:

- Descorche incluido
- Refresco ilimitado por 5 horas
- Hielo
- Cristalería adicional.

## ADICIONALES:

- Hora extra
- Hora extra por mesero
- Cartón de cerveza ½



# Ejecutivos

## CONDICIONES DE PAGO CONTRATACIÓN:

Es necesario firmar el contrato en las instalaciones de Marbella Salón de Eventos, localizado en calle Marbella # 7 (Hotel Marbella), así como traer un anticipo, el cual no está condicionado a una cantidad o porcentaje fijo. El total del evento tiene que estar liquidado 8 días antes de realizarse.

Para mayores informes, favor de comunicarse a los siguientes teléfonos.

Tel: 33-3-11-05 ext. 1412

E-mail: [info@marbellaeventos.com.mx](mailto:info@marbellaeventos.com.mx)

Espero sea de su agrado y deseando poder servirle pronto.

ATENTAMENTE.

*Genaro Ferreras Bernardo*

GERENTE