EVENTOS TODO INCLUIDO

CONQUISTADOR Hotel & Conference Center

¡Un Excelente Servicio a un Estupendo Precio!

Planificar con tanto esmero cada detalle de su evento es una etapa que trae un torbellino de emociones.

Conquistador Hotel & Conference Center dispone de todo lo necesario para celebrar su evento especial, único e irrepetible. Le ofrecemos 16 salones, excelente gastronomía, decoración de temporada y cómodas habitaciones.

Deseamos desde ya mucha alegría en su planificación porque el evento de sus sueños puede convertirse en el día más especial hecho realidad.

MENÚ

Buffet

Rubi
BUFFET 1

ENTRADAS

- **Ensalada de pasta con espinacas** y pimientos rojos a la parmesana
- **Ensalada verde con frutos secos**

PLATO FUERTE

- **Lomo de cerdo en su jugo** (trinchado)
- **Pechuga de pollo al vino blanco** con tomate, cebolla, pimientos y aceitunas

GUARNICIONES

- **Papas Cambray** al mojo picón
- **Bastones de ejote** con maní

POSTRES

Pastel temático de evento o postre servido de:

- Pastel de nutella y café con bizcocho de vainilla
- Carlota de albaricoque

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa y dos aderezos a elección.

Lomo de cerdo en su jugo relleno con carne de res (trinchado)

BUFFET 2

Esmeralda

ENTRADAS

- **Ensalada mezclum** de lechugas con camarones, aceitunas y pimientos rojos
- **Platón de jamón Virginia, jamón de pavo, queso amarillo y queso mozzarella.**

PLATO FUERTE

- **Pollo horneado a las finas hierbas** con salsa mornay (trinchado)
- **Pernil de cerdo mechado** al horno con salsa de chiles y almendras

Pernil de cerdo mechado al horno con salsa de chiles y almendras

GUARNICIONES

- **Penne Rigate** perfumado al eneldo
- **Brunoise de vegetales** salteados a la mantequilla de ajo

POSTRES

Pastel temático de evento o postre servido de:

- Pastel de zanahoria con relleno de queso aromatizado a la naranja
- Éclair relleno con crema, ron y pasas; glaseado con dulce de leche

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa y dos aderezos a elección.

BUFFET 3

Amatista

Pechuga de pollo rellena con queso Camembert y espinacas en salsa de naranja con jengibre

ENTRADAS

- **Escalivada** con surimi de cangrejo, berenjena, cebolla morada, pimientos, tomate y olivo
- **Ensalada de lechugas** con nueces, cacahuates y almendras

PLATO FUERTE

- **Lomito Rossini** salteado, con paté de ave y semillas de marañón con reducción de vino tinto con salsa gravy
- **Pechuga de pollo rellena con queso Camembert** y espinacas en salsa de naranja con jengibre

GUARNICIONES

- **Arroz pilaf horneado** con crema, maiz dulce y apio
- **Arvejas** a la mantequilla de chile guajillo

POSTRES

Pastel temático de evento o postre servido de:

- Pastel de tres chocolates
- Pie de cítricos con naranja, limón, crema dulce y ron

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa y dos aderezos a elección.

Ratatouille de vegetales al cilantro

ENTRADAS

Ensalada de hojas verdes con acelga, espinacas, pimientos, cebolla morada y maiz dulce

Rigatoni al surimi con tomate, aceitunas, cebolla, mostaza y vinagre

PLATO FUERTE

Solomillo de cerdo a las cinco especias con adobo agridulce

Escalopa de pechuga de pavo con salsa Alfredo, jamón ahumado y champiñones

GUARNICIONES

- **Arroz verti**
- **Ratatouille** de vegetales al cilantro

POSTRES

Pastel temático de evento o postre servido de:

- Pastel de yogurt con moras al vino
- Pastel de galleta óreo, chocolate y ron

Perla

BUFFET 4

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa y dos aderezos a elección.

Zafiro

BUFFET 5

ENTRADAS

- **Ensalada con champiñones,** queso blanco, lechuga escarola, espinacas y maíz dulce
- **Platón** de pastrami y salami

PLATO FUERTE

- **Filete de res** con salsa de cilantro, champiñones y semillas de marañón
- **Pechuga de pollo** rellena con jamón ahumado en salsa diabla*

*Picante

Todos incluyen café, leche y/o té. Panadería de la casa.

GUARNICIONES

- **Papas salteadas** con mantequilla, tomillo, laurel y perejil
- **Bastones de zanahoria** y ejotes glaseados a la mantequilla

POSTRES

Pastel temático de evento o postre servido de:

- Pastel de naranja con semilla de amapola
- Bizcocho de banano con crema de pera

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa y dos aderezos a elección.

Papas salteadas con mantequilla, tomillo, laurel y perejil

Decoración *Living Coral*

Decoración *Aspen Gold*

Decoración *Jester Red*

EL EVENTO QUE *soñaste*

Bouquet, arreglos florales y pastel incluido

*Aplica restricciones

MENÚ *Servido*

MENÚ 1

ENTRADA

- Ensalada de lechugas con manzana verde y aceitunas negras

PLATO FUERTE

- Medallones de lomito con derretido de queso Camembert y salsa diabla*

GUARNICIONES

- Puré verde de papa y brócoli
- Parisien de zanahoria a la mantequilla de jengibre

POSTRE

Pastel temático de evento o

Postre servido de chocolate blanco con crocante de galleta

*Picante

MENÚ 2

ENTRADA

- Ensalada de espinacas, fresas, nueces caramelizadas y queso blanco

PLATO FUERTE

- Envoltini de pollo con jamón York, zucchini en salsa bechamel con mostaza, tomate y finas hierbas

GUARNICIONES

- Arroz al azafrán con champiñones
- Bastones de ejotes salteados a la mantequilla

POSTRE

Pastel temático de evento o

Postre servido de queso con brillo de frutos rojos

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa.

MENÚ 3

ENTRADA

- Ensalada Nizarda con atún, ejotes, papas, lechuga, tomates, cebolla, huevo y vinagreta de mostaza

PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo rellena de champiñones con salsa gorgonzola

GUARNICIONES

- Fetuccini de espinaca a la mantequilla
- Tomates asados al olivo

POSTRE

Brownie con crema de tequila servido.

MENÚ 4

ENTRADA

- Ensalada de pasta al curry con pollo asado y vegetales

PLATO FUERTE

- Chuleta de cerdo ahumada a la plancha con salsa choron

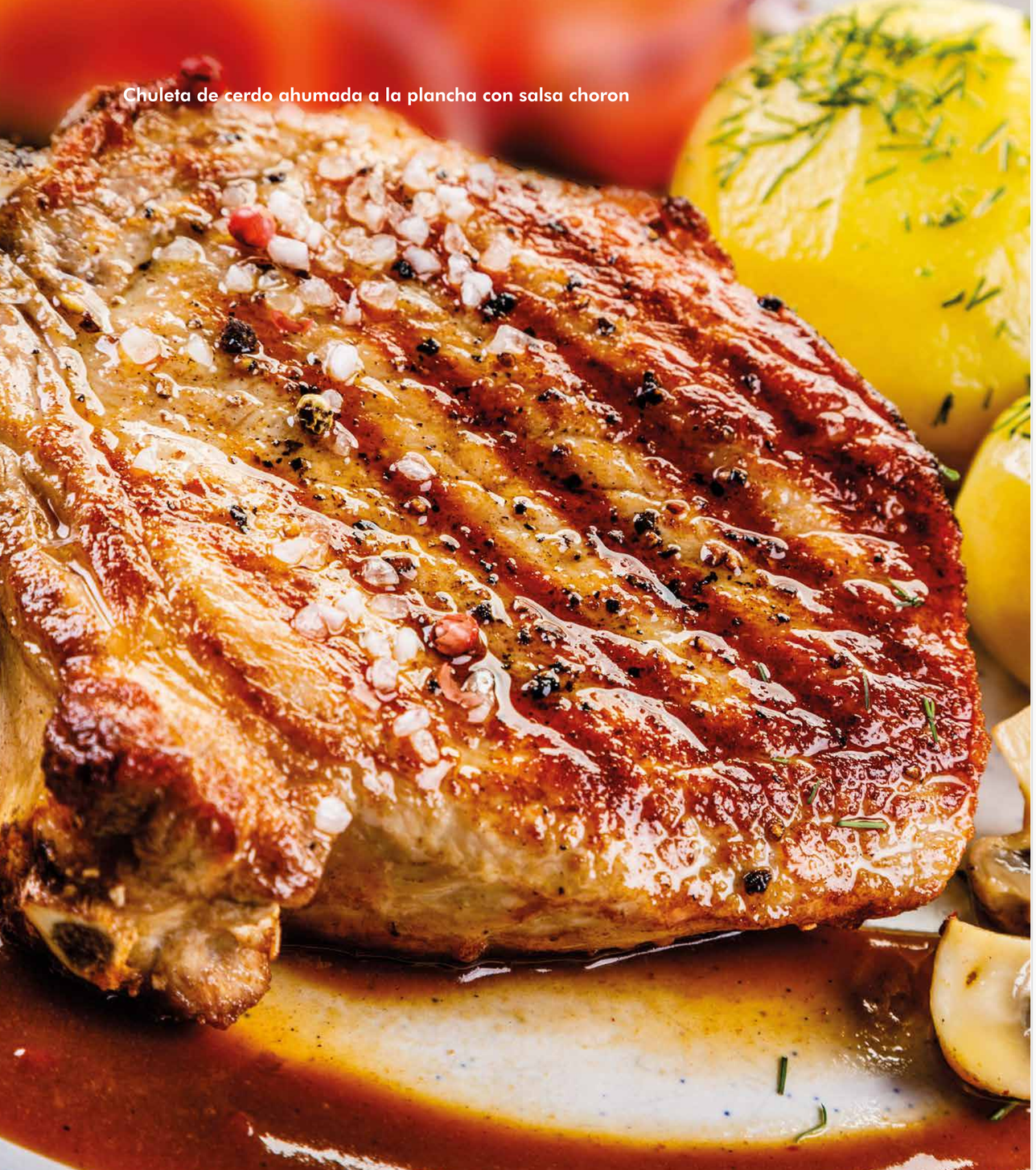
GUARNICIONES

- Papas cambray al mojo de ajo y perejil
- Arvejas salteadas con pimiento rojo

POSTRE

Pastel temático de evento o

Postre servido de chocolate, coco y nueces



Chuleta de cerdo ahumada a la plancha con salsa choron

MENÚ 5

ENTRADA

- Ensalada vegetariana con palmitos asados, lechugas mixtas, zanahoria, tomate y aceitunas negras

PLATO FUERTE

- Lomito relleno con tocino, champiñones, cebolla y queso amarillo en salsa al vino

GUARNICIONES

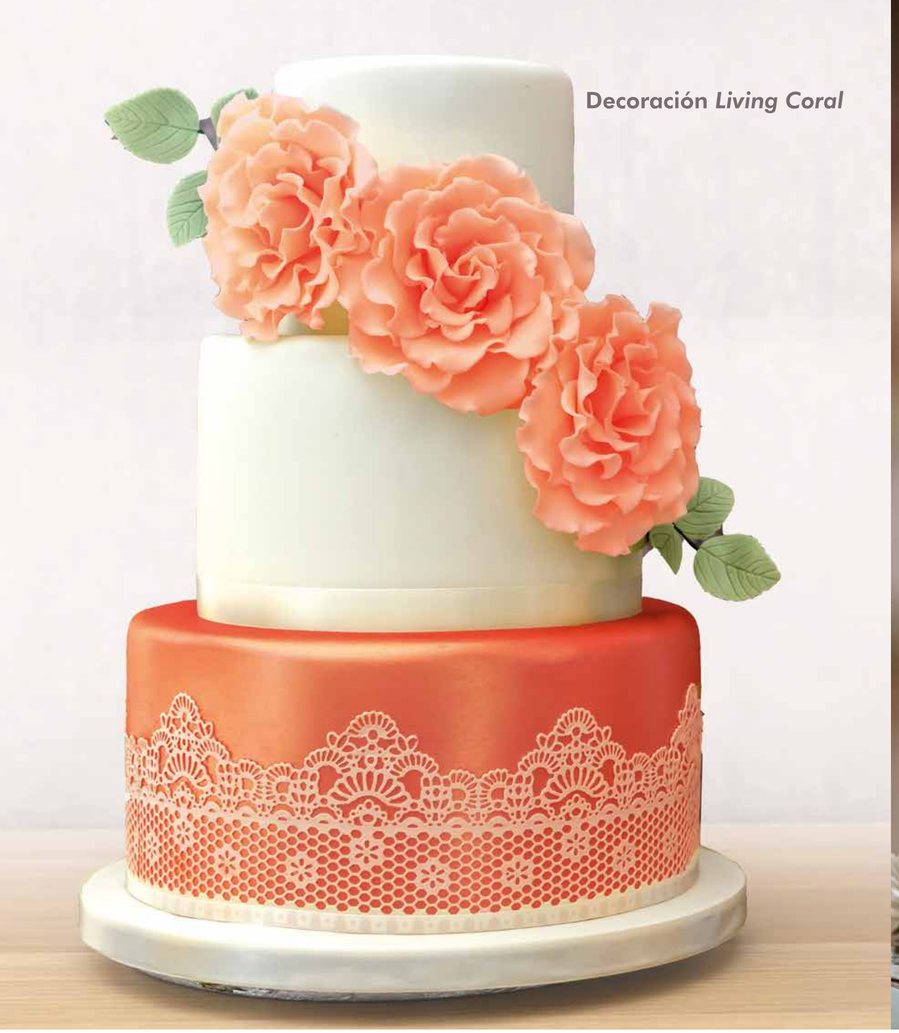
- Pilaf con brunoise de zanahoria y arvejas
- Güisquil salteado en mantequilla

POSTRE

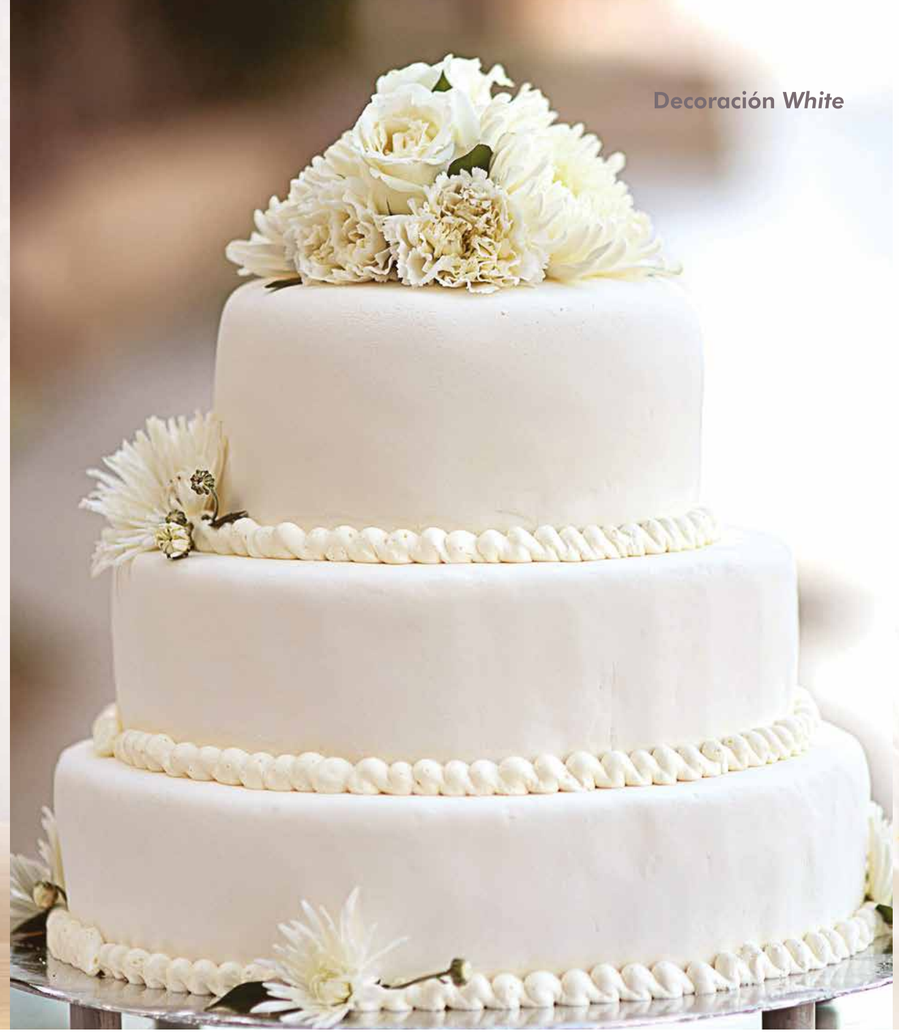
Pastel temático de evento o

Postre servido de piña colada

Todos incluyen: café, leche, té, panadería de la casa.



Decoración *Living Coral*



Decoración *White*

Decoración *Aspen Gold*

CADA DETALLE

Decoración *Jester Red*

Decoración Sweet Pink

Decoración *Green*

COMO LO *soñaste*

*Aplica restricciones. Fotografías con fines ilustrativos.

Paquete DE EVENTOS

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Entrada
Buffet o Plato servido
Pastel de evento o postre servido
Bebidas ilimitadas. Sodas, limonadas y naranjadas (durante el evento)
Servicio de descorche de licor, hielo y mezcladores

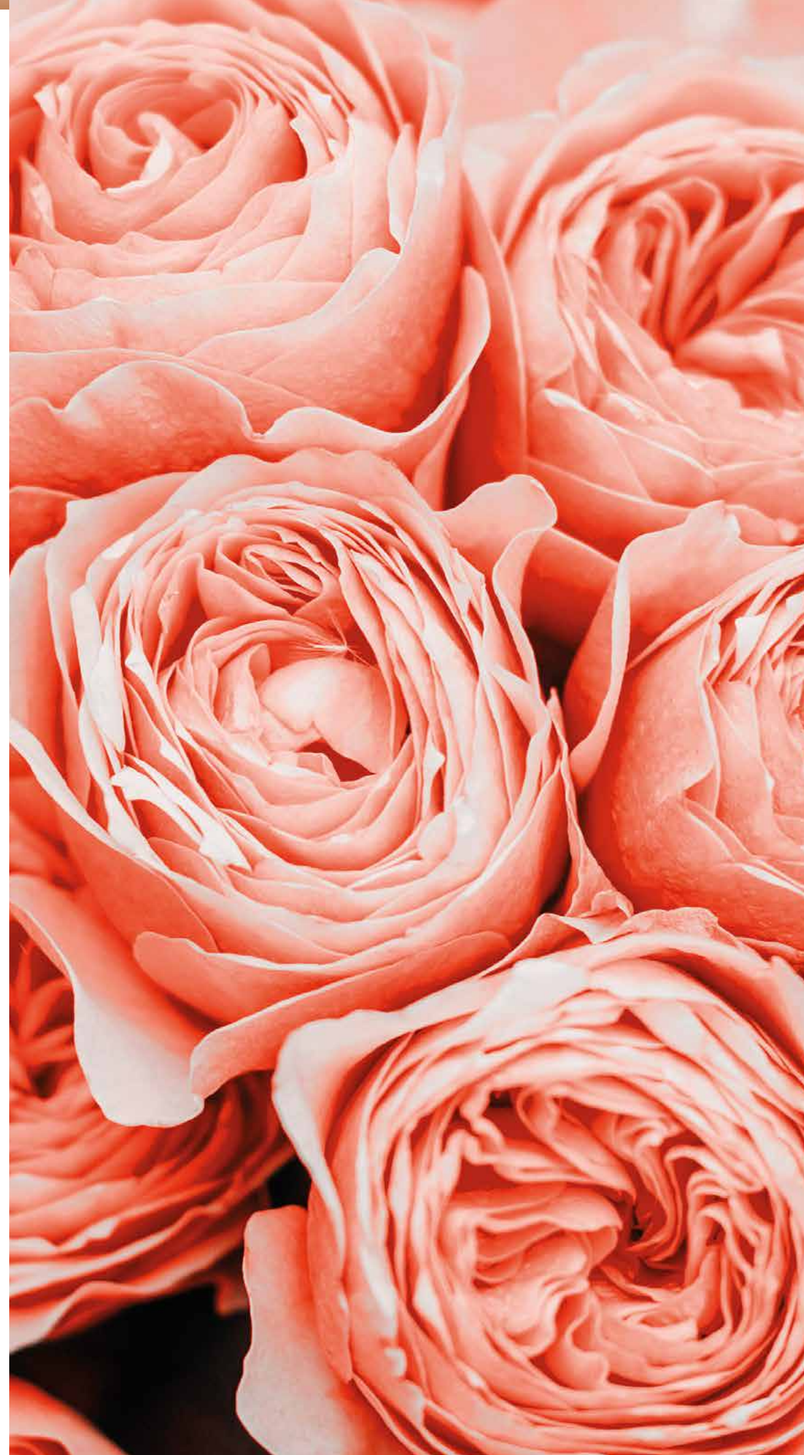
Prueba de menú para dos personas previo a la celebración

DECORACIÓN EVENTO

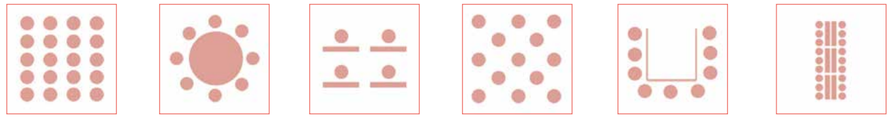
Bouquet
Arreglos florales
Mantelería, cubertería, cristalería y loza clásica
Servicio durante el evento

Tarifa especial de habitaciones y de parqueo para invitados

*Pastel con decoración floral básico
**Bouquet y arreglos básicos con flores de temporada
El cliente deberá proporcionar el licor para el servicio de descorche
Mobiliario, cristalería y loza básica
***Mínimo 100 invitados



CAPACIDAD DE MONTAJE



1 2 3 4 5 6

Primer Nivel	A	R	E	C	U	I	Metros	Altura
La Pérgola	150	80	80	125	50	30	11.7 x 16*7	2.43
Las Espadas	100	80	80	100	50	50	7.9 x 19.47	3.25
Segundo Nivel								
Don Pedro	200	120	120	180	60	**	11 x 28	3.1
Vasco Núñez de Balboa	60	50	45	60	35	30	7.5 x 14	3
Francisco Pizarro	200	120	100	150	60	**	20 x 13	3
Hernán Cortes	200	120	100	150	60	**	20 x 13	3
Juan Ponce de León	120	80	70	100	50	40	30/12 x 8.2/12	2.7
Los Concejales	50	40	40	60	30	30	20 x 8	2.5
Alonso de Ojeda	40	30	30	40	20	22	5.80 x 7.30	2.81
Diego de Almagro	50	40	40	60	30	30	5.75 x 7.30	2.81
Martín de Urzúa	50	40	40	60	30	30	5.75 x 11.20	2.81
Tercer Nivel								
Gran Salòn del Gobernador	700	320	320	600	**	**	18 x 30	4
Suite del Comendador	70	50	45	70	35	35	6 x 4	4
Noveno Nivel								
Santiago A	200	120	100	150	50	**	10 x 18	2.7
Santiago B	200	120	100	150	50	**	10 x 18	2.7
Santiago A y B	**	240	**	300	**	**	10 x 42	2.7

Vía 5, 4-68 zona 4
hotelconquistador.com.gt
T. 2424-4444
eventos@hotelconquistador.gt

/ConquistadorHGT

CONQUISTADOR
Hotel & Conference Center