



HOTEL
FRAY

Select

Lic. Ariana Ramírez Torres
Gerente de Eventos y Reservas

Hotel Fray Select
Av. P. Sánchez Sur 130, Tepic Nayarit, CP 63000
Tel. (311) 133 7060

*Con la experiencia y servicio que nos caracteriza,
atendemos todo tipo de eventos en cualquiera de nuestros
salones de usos múltiples (capacitaciones, desayunos,
coffee break, banquetes, conferencias)*

COFFEE BREAK

Un tiempo \$140.⁰⁰
Continuo \$215.⁰⁰

DESAYUNOS

Campirano \$210.⁰⁰
Norteño \$220.⁰⁰
Select \$245.⁰⁰

BOCADILLOS*

Canapés \$80.⁰⁰
Volovanes \$80.⁰⁰

COMIDAS Y CENAS

Ambigú \$265.⁰⁰
1 tiempo \$295.⁰⁰
2 tiempos \$330.⁰⁰
3 tiempos \$360.⁰⁰

- Precios por persona, incluyen servicio e IVA.
- A partir de un número determinado de personas, la renta de salón es en cortesía.
- *Bocadillos solo disponibles como complemento para coffee break o platillos.

RESERVACIONES: TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Horario de reservaciones para eventos: lunes a sábado de 8:00 am a 4:00 pm.
2. La contratación de un evento tendrá que hacerse mínimo con un día de anticipación.
3. Al momento de la reservación se pedirá un 50% de anticipo.
4. Cualquier cancelación o cambio de fecha deberá realizarse con al menos 5 días naturales de anticipación para no incurrir en cargos. Cambios o cancelaciones dentro de los 5 días naturales anteriores al evento tendrán un cargo del 50% del anticipo. Cambios o cancelaciones dentro de las 24 horas anteriores al evento tendrán un cargo del 100% del anticipo.



Espacios

Salón San Diego

Renta: \$1,950 (5 horas)

Área: 75 m²

A partir de un consumo para 20 personas la renta del salón es en cortesía.



Salón San Francisco

Renta: \$2,250 (5 horas)

Área: 80 m²

A partir de un consumo para 25 personas la renta del salón es en cortesía.



Salón Privado

Renta: \$250 por hora + Consumo mínimo \$500

Área: 25 m²

Capacidad máxima: 10 personas.

A partir de un consumo de \$2,000 la renta del salón es en cortesía (5 horas).



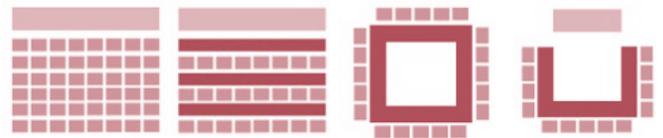
- A partir del consumo para determinado número de personas, la renta de salón es en cortesía.
- Salón San Diego: 20 personas, Salón San Francisco 25 personas,.
- Todos los salones cuentan con aire acondicionado, internet inalámbrico, sonido, pantalla o proyector.
- Micrófono, rotafolio y más a petición, sin costo.

Capacidad (aproximada)

Salón	Auditorio	Escuela	Cuadro	Herradura
San Diego	80	50	40	35
San Francisco	85	55	50	45
Privado	Capacidad máxima: 10			

Acomodos

Auditorio Escuela Cuadro Herradura



Lic. Ariana Ramírez Torres
Gerente de Eventos y Reservas
reservaciones@hotelfrayselect.com
www.hotelesfray.com/eventos
Tel. (311) 133 7060

Desayunos

Campirano - \$210

Chilaquiles con pollo -o- huevos al gusto -o- papas a la mexicana, acompañado de:
Jugo -o- fruta, pan tostado -o- bolillo y café -o- té.

Norteño - \$220

Machaca -o- chicharrón en salsa verde/roja -o- hígado encebollado -o- fajitas de pollo, acompañado de:
Jugo -o- fruta, pan tostado -o- bolillo y café -o- té.

Select - \$245

Carne con chile -o- bistec a la mexicana -o- puntas de filete, chilaquiles rojos y frijoles. Opción a ensalada acompañado de :
Jugo -o- fruta, pan tostado -o- bolillo y café -o- té.



- Precios por persona, incluyen servicio e IVA.
- Si desea jugo -y- fruta: \$40 adicionales por persona



Lic. Ariana Ramírez Torres
Gerente de Eventos y Reservas
reservaciones@hotelfrayselect.com
www.hotelesfray.com/eventos
Tel. (311) 133 7060

Comida y Cena

- 1 tiempo \$295.⁰⁰
- 2 tiempos \$330.⁰⁰
- 3 tiempos \$360.⁰⁰
- Precios por persona, incluyen servicio e IVA.
- **Salmón, camarones o arrachera \$30.⁰⁰ adicional por persona.



Entrada

- Sopa Azteca
- Sopa Minestrone
- Crema de champiñones
- Crema de espinacas
- Crema de frijol
- Crema de frijol y chipotle
- Crema de verdura
- Crema de zanahoria
- Crema poblana
- Crema de elote
- Crema de brócoli
- Ensalada Capresse
- Ensalada Dulce
- Ensalada César
- Ensalada del huerto
- Requesón botanero
- Tiradito de Atún

Plato principal

- Fetuccini al pesto con pollo
- Espagueti boloñesa
- Fetuccini cremoso al pesto con camarones
- Camarones a la diablo/al ajillo**
- Pescado al ajo/ajillo/diablo
- Salmón al cilantro**
- Medallón sellado
- Pechuga de pollo al grill
- Pechuga de pollo a los 3 quesos
- Pechuga Cordon Blue
- Arrachera** (eventos de máx. 20 personas)
- Lomo de cerdo en salsa de champiñones o arándanos

Guarniciones

- Arroz
- Espagueti poblano/pimiento rojo
- Papas Gajo
- Vegetales al vapor
- Pure de papa
- Elote dulce

Postre

- Strudel de manzana
- Flan Napolitano
- Gelatina de frutas
- Pastel de zanahoria
- Torta de cielo
- Carlota de limón
- Cheesecake
- Tartita de nuez
- Tartita de frutos rojos
- Rosca de requesón
- Arroz con leche



Lic. Ariana Ramírez Torres
Gerente de Eventos y Reservas
reservaciones@hotelfrayselect.com
www.hotelesfray.com/eventos
Tel. (311) 133 7060

Coffee Break

1 tiempo \$140.⁰⁰
Continuo \$215.⁰⁰

Precios por persona, incluyen servicio e IVA

Incluye

- Refresco
- Café
- Galletas
- Fruta o canapés o crudités



Ambigú

\$265 por persona

Incluye 5 opciones más ensalada verde y refresco

- Ensalada de atún*
 - Ensalada de pollo*
 - Ensalada de camarón al vapor*
 - Ensalada de surimi*
 - Ensalada de marlín*
 - Taquitos dorados de pollo
 - Canapés, sándwiches o tortas por mitad
 - Ceviche de pescado, atún o marlín en escabeche
 - Pollo o pescado empanizado
 - Salchichas a la diablo
- *Máximo 2 ensaladas a elegir

Bocadillos

Orden de canapés surtidos (8 piezas)
\$80 por persona

Mitades de pan Bimbo cubiertas de jamón, queso amarillo, ensalada de atún, ensalada de pollo, ensalada de camarón o jamón endiabado. Solo disponible como complemento.

- O -

Orden de volovanes (3 piezas)
\$80 por persona

Volovanes rellenos de ensalada de pollo, ensalada de camarón o ensalada de atún. Solo disponible como complemento.

Precios por persona, incluyen servicio e IVA.



Lic. Ariana Ramírez Torres
Gerente de Eventos y Reservas
reservaciones@hotelfrayselect.com
www.hotelesfray.com/eventos
Tel. (311) 133 7060