



HOTEL
FRAY

Select

Lic. Ariana Ramírez Torres

Gerente de Eventos y Reservas

Av. P. Sánchez 130 Sur, Tepic, Nay. C.P. 63000

reservaciones@hotelfrayselect.com

hotelfray.com/eventos

☎ (311) 133 7060

eventos



HOTEL
FRAY

Select

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: \$150

Continuo: \$230

BOCADILLOS*

Canapés: \$85

Volovanes: \$85

DESAYUNOS

Campirano: \$245

Norteño: \$260

Select: \$285

COMIDAS Y CENAS

Ambigú: \$270

1 tiempo: \$315

2 tiempos: \$350

3tiempos: \$380

A partir de un número determinado de personas, la renta del salón es en cortesía.

Precios por persona, incluyen servicio e I.V.A.

*Bocadillos sólo 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: \$2,100 (5 horas)

Área: 75m² **Capacidad máx.:** 50 personas
A partir de un consumo de \$2,000 la renta del salón es en cortesía (5 horas)



SALÓN SAN FRANCISCO

Renta: \$2,400 (5 horas)

Área: 80m² **Capacidad máx.:** 80 personas
A partir de un consumo de \$2,000 la renta del salón es en cortesía (5 horas)



SALÓN ALCALÁ + PRIVADO SELECT

Renta: \$2,400 (5 horas)

Área: 60m² **Capacidad máx.:** 50 personas
A partir de un consumo de \$2,000 la renta del salón es en cortesía (5 horas)



PRIVADO PISO UNO

Renta: \$270 por hora + consumo mínimo \$550

Área: 25m² **Capacidad máx.:** 12 personas
A partir de un consumo de \$2,000 la renta del salón es en cortesía (5 horas)

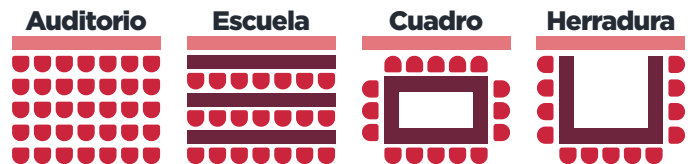


TODOS LOS SALONES CUENTAN CON AIRE ACONDICIONADO, INTERNET INALÁMBRICO, SONIDO, PANTALLA O PROYECTOR. MICRÓFONO, ROTAFOLIO Y MÁS A PETICIÓN, SIN COSTO.

CAPACIDAD APROXIMADA

Salón	Auditorio	Escuela	Cuadro	Herradura
San Diego	70	50	40	35
San Francisco	85	60	50	45
Alcalá	60	40	30	25
Priv. Piso Uno	Capacidad máxima: 12 personas			

ACOMODOS



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

Desayunos

CAMPIRANO - \$245

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 - \$260

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 - \$285

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.



Si desea jugo -Y- fruta \$40 adicional por persona.



Precios por persona, incluyen servicio e I.V.A.



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

Comida y cena

1 TIEMPO - \$315

2 TIEMPOS - \$350

3 TIEMPOS - \$380



ENTRADAS

- 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

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

PLATO PRINCIPAL

- Fetuccini al pesto con pollo
- Espagueti boloñesa
- Fetuccini cremoso al pesto con camarones
- Camarones a la diabla/al ajillo**
- Pescado al ajo/ajillo/diabla
- 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

***Salmón, camarones o arrachera \$30 adicional por persona.*

GUARNICIONES

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



Precios por persona, incluyen servicio e I.V.A.



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

Coffee Break

UN TIEMPO – \$150

CONTINUO – \$230

Incluye: refresco, café, galletas, fruta o canapés o crudités.



AMBIGÚ – \$270

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 – \$85

Orden de canapés surtidos (8 piezas)

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

VOLOVANES – \$85

Orden (3 piezas)

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



Precios por persona, incluyen servicio e I.V.A.



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