

TODO INCLUIDO KIT DE BANQUETES

Hilton[®]
ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA

DESAYUNO BUFFET



Hilton

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



Experimente reuniones verdaderamente exitosas con asistentes satisfechos, complementadas por nuestro café recién molido y una selecta variedad de tés premium.

INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Jugos frescos: naranja, toronja y jugo verde con chaya
- Fruta local de temporada
- Variedad de mini yogures y muesli tradicional de avena
- Selección de cereales, granola casera y leche
- Pan casero, pan dulce, mermelada de frutas, miel y mantequilla
- Selección del Chef de (3) platillos calientes (huevos, chilaquiles, etc.)

Incluido | Precio Incluido

DESAYUNO PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional.

No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Salmón ahumado, bagels y queso crema o huevos revueltos con chorizo
- Tamales o huevos revueltos con queso de cabra, papa hash brown, molletes con chorizo argentino y español, y cous cous con pimientos asados
- Bebida: Estación de Mimosas

\$35USD | \$700.00MXN

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Estación en vivo de Molletes

- Estación en vivo de Omelettes (máximo 50 personas)

QUESADILLAS LIVE STATION

HEALTHY PANCAKES

YOGURT Y MUESLI LIVE STATION

- Waffles & French Toast Station

FRITTATA STATION

- Egg, potato and a variety of toppings to make your frittata.

- Beverages Choice 1

- Mimosas

- Smoothies & Juice Bar

- Espresso and Cappuccino Station

\$45USD | \$900.00MXN

COFFEE BREAKS



Hilton

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Café, Café Descafeinado, Variedad de Tés; servido con pequeños bocadillos como pan dulce

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Mini sándwiches de jamón
- Bruschetas con aguacate y pimienta
- Bruschetas con hummus
- Cócteles de fruta y granola en copa
- Chips y guacamole con pico de gallo
- Copas de yogures con sabor y granola

\$20USD | \$400.00MXN

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Quesadillas de queso
- Estación de guacamole
- Estación de sándwich BLT
- Wraps de pollo y res a la parrilla
- Estación de café espresso y cappuccino

\$30USD | \$600.00MXN

V= VEGETARIANO | VG= VEGANO | L= SIN LÁCTEOS | GF= SIN GLUTEN

Los precios en MXN son fijos. Los precios en USD están sujetos a cambios según el tipo de cambio.

MENÚ DE BREAKS



Hilton[®]
ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



BREAKS MATUTINOS

Para ese despertar energético matutino, nuestras propuestas se adaptan a su imaginación.
Duración: 45-60 minutos.

INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Agua con gas y sin gas
- Refrescos
- Café regular, descafeinado
- Selección de té
- Variedad de pasteles

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Jugos frescos que incluyen naranja y chaya verde
- Donas glaseadas
- Brocheta de frutas
- Magdalenas de naranja y limón
- Tarta de manzana con crumble de canela
- Bebida: Estación de chocolate caliente / atole

\$35USD | \$700.00MXN

CURADO

Incluye el premium más una (1) estación de acción especializada.

- Agua infusionada con maracuyá
- Infusión de agua de cítricos y frutas
- Estación de guacamole
- Variedad de quesadillas con tortillas hechas a mano
- Chilaquiles en salsa verde asada, crema agria, queso fresco, cebolla morada y cilantro

\$45USD | \$900.00MXN

Experiencias de Bienestar Recomendadas:

- Estiramiento de yoga guiado por instructor o meditación de mindfulness
- Proyecto comunitario Meet with Purpose (reúñase con un propósito)

RECESOS VESPERTINOS

Ofrezca a sus asistentes un momento de renovación vespertina para recobrar enfoque. Duración: 45-60 minutos.

INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Agua con gas y sin gas
- Refrescos
- Café regular, descafeinado
- Selección de té
- Variedad de
- Galletas o chips o palomitas

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Chips de papa con hummus de garbanzo
- Minihamburguesas de cerdo desmenuzado BBQ, res y veganos
- Minihamburguesas de cochinita pibil
- Zanahorias orgánicas asadas con jocoque fresco
- Crudités

\$35USD | \$700.00MXN

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Agua infusionada con maracuyá
- Aguas frescas mexicanas de sabores de temporada
- Estación de tacos del Pacífico (pescado “gobernador”) y camarón y pescado (estilo “Ensenada”)
- Estación de guacamole
- Estación de bayas, ensalada de frutas y fruta entera

\$45USD | \$900.00MXN

Curate your own break with 2 Food and 2 Beverage Enhancements plus one Wellness Activity Option

CAJA DE ALMUERZO



Hilton

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



Todas las cajas de almuerzo incluirán un sándwich de su elección, una fruta entera, una galleta o pieza de pastelería y una bebida. Se incluyen condimentos apropiados y cubiertos desechables.

INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS & BEBIDAS

- Pollo crujiente en focaccia de romero, mezcla de verdes y mayonesa de ajo
- Champiñones asados con ensalada de zanahoria y pepino con cilantro en baguette multigrano
- Sándwich de brioche con pechuga de pavo, huevo, tocino y mayonesa de limón.

Incluido | Precio Incluido

CAJA DE ALMUERZO PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Burrito de res
- Burrito de pollo chipotle
- Burrito vegetariano
- Sándwich BLT
- Sándwich Philly cheese steak
- Ciabatta de jamón serrano con tomate, arugula y aceite de oliva
- Avena con chocolate
- Chocolate blanco
- Manzana
- Plátano
- Fruta de temporada

\$30USD | \$600.00MXN

Las bebidas se mostrarán por separado.

OPCIONES DE ALMUERZO



Hilton[®]
ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



Las opciones para buffets son infinitas, consulte nuestros favoritos acompañados de café recién molido y una selección de tés finos.

INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Agua saborizada, refrescos y barra completa internacional
- Ensalada de betabel asado con semillas de calabaza, toronja, queso cotija y vinagre balsámico
- Ensalada de nopales a la parrilla con cebolla roja, queso panela, orégano y aderezo de limón
- Sopa fría de coco y pepino
- Lubina sellada a la talla con pico de gallo de mango
- Lomo de cerdo con chile ancho y verdolaga
- Albóndigas veganas con salsa de tomate y chipotle
- Pesca del día con hierbas y ajo
- Cochinita pibil estilo Yucatán
- Variedad de Postres a elección del Chef

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más UN (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- New York Strip a la parrilla con hierbas y ajo
- Pollo condimentado con chile ancho
- Pesca del día marinada con limón y cilantro
- Verduras crudas y a la parrilla con jocoque, puré de berenjena y hummus con surtido de pan a la parrilla

\$35USD | \$700.00MXN

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Estación de ceviche
- Estación de corte de carnes (pollo, res, cerdo)
- Estación de tacos al pastor
- Estación de sushi
- Estación de pasta (3 opciones)
- Fajitas de res y pollo con tortillas hechas a mano
- Estación de elote mexicano en mazorca y en grano
- Carrito de helados (con 3 opciones de sabores)

\$45USD | \$900.00MXN

ESTACIÓN EN VIVO

- Estación de tacos
- Bar de antipasto de vegetales a la parrilla
- Estación de ensaladas
- Bar de pasta con (3) pastas y (2) salsas
- Estación de crepas (mínimo de 50 p)
- Estación de marquesitas

\$25 USD | \$500.00 MXN

BEBIDAS

INCLUIDO EN SU PAQUETE TODO INCLUIDO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Barra internacional, té helado, jugos de frutas frescas, refrescos, aguas con/sin gas

PREMIUM

- Barra Premium (Bar Internacional más dos opciones de licores de marca superior)

\$25USD | \$500.00MXN

CURADO

Barra Premium (Bara Internacional más (2) dos opciones de licores de marca superior más una estación en vivo)

\$35USD | \$700.00MXN

BUFFET DE CENA



Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Ensalada verde con ejotes, brócoli, calabacín a la parrilla y aderezo de limón
- Ensalada de papa, cebollines, tocino ahumado y mostaza
- Ensalada de mango con jícama, cebolla morada y cilantro
- Tacos al pastor
- Filete New York con chile pasilla
- Pesca del día estilo Baja
- Champiñones veganos al pastor
- Variedad de Postres

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Pescado entero marinado con salsas y asado con mezquite natural
- Pollos orgánicos de libre pastoreo, papas asadas con romero y jugo de recado rojo
- Estación de esquites, elote blanco en vaso con crema agria, mayonesa de morita, espuma de queso cotija y epazote
- Fettuccini Alfredo

\$35USD | \$700.00MXN

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Ceviche de camarón estilo Acapulco, puré de naranja, cilantro y chipotle
- Filete de res con costra de hierbas frescas, puré de aceite de oliva, salsa de recado negro y mini baguette fresco
- Lomo de cerdo con costra de naranja agria y hierbas
- Pollo asado con mole negro y semillas de ajonjoli
- Tamales de chile ancho y elote dulce con salsa de habanero

\$40USD | \$800.00MXN

SUGERENCIAS DE ESTACIONES DE ALIMENTOS PARA MENÚS PREMIUM Y CURADOS

ESTACIÓN DE CEVICHE

- Barra de antipasto de vegetales a la parrilla,

ESTACIÓN DE ENSALADA

- Barra de pasta con (3) pastas y (2) salsas

ESTACIÓN DE CORTE DE CARNES

- Estación de tacos y guacamole

\$45USD | \$900.00MXN

BEBIDAS

INCLUIDO EN SU PAQUETE TODO INCLUIDO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Paquete de Licores Internacionales, té helado, jugos de frutas frescas, refrescos, aguas con/sin gas

PREMIUM

- Barra Premium (Barra Internacional más dos (2) dos opciones de licores de marca superior)

CURADO

- Barra Premium (Barra Internacional más dos (2) dos opciones de Licores de marca superior más una estación de acción)

Los precios en MXN son fijos. Los precios en USD están sujetos a cambios según el tipo de cambio.



CENA EMPLATADA

INCLUSIVO:

La cena de 3 tiempos incluye una selección de entrada para todo el grupo, más dos opciones a elegir entre: sopa, ensalada o postre.

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM:

Cena de 4 tiempos con opciones mejoradas de sopa y ensalada; 4 entradas mejoradas y 2 opciones de postre
\$45USD | \$900.00MXN

CURADO:

Selecciones de cena premium más dos mejoras: (ejemplos exhibición de postres, barra de mixología, selección de 4 canapés).

\$55USD | \$1,100.00MX

ENTRADAS

SOPA

- Sopa tradicional de tortilla, queso fresco, aguacate, chile guajillo y tortilla crujiente
- Sopa fría de aguacate y coco, limón preservado, pepino comprimido y aceite de oliva

ENSALADA

- Corazones de lechuga romana, parmesano, crutones y aderezo de ajo
- Mezcla de verdes y vegetales con almendras y aderezo de limón
- Ensalada de betabel asado, naranja, hinojo, toronja, semillas de calabaza, balsámico de higo y aceite de oliva
- Ensalada de papa, cebollines, tocino ahumado y mostaza

PLATO PRINCIPAL SELECCIONE |

Primavera/Verano - Mín 6 -Máx 10 incluyendo uno GF/

Vegano

Otoño/Invierno - Mín 6 -Máx 10 incluyendo uno GF/Vegano

- Pollo asado, espárragos a la parrilla con ensalada de tomate y limón
- Pesca del día, estofado de cebolla y pimiento, cilantro y ensalada de hinojo
- Lasaña boloñesa
- Lasaña vegetariana
- Portobello a la parrilla al pastor con ensalada de quinoa, frutos secos y aderezo de hierbas
- Calabacín a la parrilla, flor de calabaza, queso añejo y salsa chipotle de tomate
- Filete de res, puré de papa, espárragos a la parrilla y jugo de recado negro
- Portobello a la parrilla al pastor con piña y puré de plátano, aderezo de cilantro (**VG**)
- Calabacín a la parrilla, flor de calabaza, queso curado y salsa de tomate chipotle (**V/GF**)
- Rib Eye a la parrilla SS, sobre arroz cremoso de tomate, bañado en la receta prehispánica de mole casero

V= VEGETARIANO | VG= VEGANO | L= SIN LÁCTEOS | GF= SIN GLUTEN

Los precios en MXN son fijos. Los precios en USD están sujetos a cambios según el tipo de cambio.



POSTRE

- Pastel de tres leches de coco con maracuyá
- Flan perfumado con naranja, canela y caramelo
- Tarta de manzana con crumble de vainilla, tomillo y salsa de naranja
- Tiramisú
- Tapioca de chocolate con nibs de cacao y salsa de vainilla
- Pastel de piña colada con gelatina de piña

BEBIDAS

Min 4 - Max 6, 2 deben ser Bebidas

INCLUSIVO

- Bar Internacional, Té Helado, Jugos de Frutas Frescas, Refrescos, Aguas con/sin Gas

PREMIUM

- Bar Premium (Bar Intl más (2) dos opciones de Licores de marca superior)

V= VEGETARIANO | VG= VEGANO | L= SIN LÁCTEOS | GF= SIN GLUTEN

Los precios en MXN son fijos. Los precios en USD están sujetos a cambios según el tipo de cambio.

MENÚ DE NOCHE



Hilton

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA



INCLUIDO EN SU PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Chilaquiles

Incluido | Precio Incluido

PREMIUM

Menú inclusivo más un (1) alimento adicional. No incluye especialidades ni estaciones en vivo.

- Tacos Dorados
- Estación de Pizza
- Tacos y mini subs de cerdo
- Hot dogs y minihamburguesas
- Churros y chocolate

\$35USD | \$700.00MX

CURADO

Incluye la opción Premium más una (1) estación en vivo especializada.

- Marquesitas
- Exhibición de ceviche
- Helado y donas miniatura
- Quesadillas y tacos
- Plátano y camotes asados
- Papas fritas y Nachos

\$45USD | \$900.00MX

TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Impuestos y Cargo por Servicio

Todos los pedidos organizados de alimentos y bebidas están sujetos a un 16% de IVA y un 15% de cargo por servicio. El cargo por servicio no se distribuye a los empleados, sino que es retenido por el hotel para cubrir los costos discrecionales y administrativos del evento. Los impuestos y el cargo por servicio están sujetos a cambios.

2. Asistencia Esperada y Garantías Finales:

Veintiún días antes del primer día del Evento se conocerá como la "Fecha Límite de Alimentos y Bebidas". A más tardar en la Fecha Límite de Alimentos y Bebidas, el Grupo debe presentar la agenda final junto con las especificaciones detalladas diarias de montaje de sala, las selecciones finales de menús de catering y la asistencia anticipada para todas las funciones programadas de alimentos con servicio. El Grupo no puede realizar cambios en los menús finales dentro del período de veintiún (21) días anterior al Evento. Si no se reciben las garantías finales, los números de asistencia esperados serán la base para la facturación.

El Grupo debe informar al Resort del número final garantizado de asistentes que asistirán a cada una de las funciones de alimentos con servicio, contactando al Resort por correo electrónico o teléfono a más tardar al mediodía (hora local del Resort) catorce (14) días hábiles antes del primer día del Evento. No se pueden aceptar garantías por mensaje de texto.

Las garantías finales deben estar dentro del 5% de los números de asistencia esperados o se aplicarán cargos adicionales. Si una garantía final se reduce en más del 10% del número de asistencia esperado, el hotel agrega un cargo suplementario. Si una garantía final se incrementa en más del 5% de la asistencia esperada, el hotel agrega un cargo suplementario para cubrir pedidos urgentes y horas extras igual al 15% del precio del menú multiplicado por la diferencia entre la garantía final y la asistencia esperada más el 5%. Además, es posible que los elementos del menú contratados no estén disponibles para los invitados adicionales agregados. Se le cobrará por la garantía final o el número de invitados atendidos, lo que sea mayor. El Hotel solo preparará alimentos basándose en las garantías finales y no montará salas (indicadas como SET en las Órdenes de Eventos de Banquetes) para más del 3% sobre las garantías finales.

3. Cargos Laborales

Chefs para estaciones de alimentos: \$200 USD por chef hasta 90 minutos, \$85 USD por cada hora adicional.

Servicio de bartender: \$200 USD por asistente hasta 120 minutos, \$85 USD por cada hora adicional.

Personal para bares: 1 bartender por cada 100 invitados.

Eventos de alimentos y bebidas con menos de 25 invitados incurrirán en una tarifa adicional de mano de obra de \$250 USD.

Se aplicarán cargos adicionales por mano de obra en los siguientes casos: servicios solicitados dentro de las 72 horas previas al evento, o limpieza extraordinaria necesaria por el uso de purpurina, confeti, globos u otros elementos similares.

4. Precios

Todos los precios y artículos del menú están sujetos a disponibilidad y estacionalidad, y están sujetos a cambios hasta el momento en que las Órdenes de Eventos de Banquetes (BEOs) hayan sido firmadas y devueltas. Los menús presentados son ejemplos; los productos y platos finales se confirmarán durante el proceso contractual y operativo.

5. Políticas de Alimentos y Bebidas

Debido a los requisitos de licencia y problemas de control de calidad, todos los alimentos y bebidas que se servirán en la propiedad del hotel deben ser suministrados y preparados por el hotel y no pueden ser retirados de la propiedad del hotel.

Las selecciones alternativas de menú (por ejemplo, requisitos dietéticos, específicos de religión) se deducirán de la garantía total. En caso de que el número de alternativas o el plato principal designado no sea adecuado, se le pedirá que confirme por escrito si desea o no incurrir en el costo adicional de preparar más platos principales o alternativas. Tenga en cuenta que consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o no cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Para necesidades especiales o requisitos dietéticos no mencionados aquí, el Gerente de Eventos proporcionará una solución y precios.

6. Audiovisual e Iluminación

Hilton All-Inclusive Resort Tulum Riviera Maya tiene una asociación in situ con una empresa interna de audiovisuales. Ofrecemos equipos disponibles para alquiler (consulte el manual operativo).

7. Exhibiciones, Decoraciones y Entretenimiento:

Todas las exhibiciones, exposiciones, decoraciones, equipos y músicos/artistas deben ingresar al hotel a través del muelle de carga. Los horarios de entrega deben coordinarse con el hotel con anticipación. Se pueden aplicar requisitos especiales de ingreso y egreso, seguro y seguridad en el caso de eventos con decoración, conjuntos, iluminación especial o sonido especial; consulte con su gerente de eventos antes de finalizar dichos arreglos. No se puede adjuntar nada a las paredes o techos. Se debe organizar una inspección con una persona designada y un representante del hotel después del desmontaje. Usted es responsable de obtener todas las aprobaciones o permisos aplicables del jefe de bomberos requeridos para su evento. También es responsable de obtener todas las licencias ASCAP o BMI requeridas para actuaciones de entretenimiento o música en su evento.

8. Seguridad:

El hotel no proporciona seguridad en el espacio de reuniones y eventos, y toda la propiedad personal dejada en el espacio de reuniones o eventos está bajo el único riesgo del propietario. Usted acepta informar a sus asistentes e invitados que son responsables de la custodia de sus bienes personales. Puede elegir contratar personal de seguridad para salvaguardar la propiedad personal en el espacio de reuniones y eventos, y/o el hotel se reserva el derecho, según su juicio razonable, de exigirle que contrate personal de seguridad para salvaguardar a los invitados o la propiedad en el hotel. Cualquier personal de seguridad contratado por usted debe ser a su propio costo y de una empresa de seguridad con licencia que cumpla con los estándares establecidos por el hotel, incluidos los requisitos de seguro e indemnización, y en todo momento permanece sujeto a la aprobación previa del hotel.

Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
TULUM RIVIERA MAYA

Carretera Cancun Tulum 307 Tulkal Chemuyil,
Tulum Quintana Roo Mexico, 77774

T: +52 984 195 1100
[f @hiltontulumallinclusive](https://www.facebook.com/hiltontulumallinclusive)
www.hilton.com