

A photograph of a modern dining room. In the foreground, a light-colored wooden dining table is visible, with a small, folded piece of paper or a paper boat resting on its surface. Several leather-upholstered chairs with dark metal legs are arranged around the table. The background is slightly blurred, showing a wall with a framed abstract painting and a dark shelf. The overall lighting is warm and ambient.

BOOK DE BANQUETES

CINCO
RODAVENTO

DESAYUNOS



BOOK CINCO



DESAYUNOS BUFFET

(A PARTIR DE 15 PERSONAS)

\$350 ++ precio por persona

* Todas las opciones incluyen café americano, selección de té, 3 guisados a elegir y 2 guarniciones a elegir.

BARRA FIJA:

- Hotcakes
- Barra de fruta, fruta de mano, yogurt y granola
- Variedad de pan dulce
- Variedad de pan salado y bollería de masa madre
- Jugos de temporada
- Barra de complementos (miel, mermeladas, mantequillas, frutos secos)
- Barra de parfaits (granola, compotas, cereales)

GUISADOS **5** (Elegir 3 opciones)

- Chicharrón en salsa verde
- Huevos revueltos (jamón, chorizo, mexicana o naturales)
- Pollo con rajas
- Chilaquiles verdes o rojos
- Pozole de pollo o cerdo
- Barbacoa de res
- Puntas de res
- Calabacitas en caldillo de tomate con manzano
- Enchiladas verdes o rojas
- Molletes con chorizo y naturales
- Encebollado de Champiñón con nopales

GUARNICIONES (elegir 2 opciones)

- Papa cambray rostizadas con hierbas
- Tomates rostizados con albahaca y queso fresco
- Frijoles refritos
- Tocino
- Vegetales parrillados
- Champiñones en mitades con epazote
- Ensalada verde

DESAYUNO EMPLATADO

\$360 ++ precio por persona

* Todas las opciones de desayuno emplatado incluyen: Jugo (naranja, jugo de temporada), fruta de temporada, café o te y pan dulce, complementos de cada platillo que se requiera.

1 OPCIÓN DE PLATO FUERTE A ELEGIR

- **Huevos rancheros**, frijoles refritos, papa rostizada, quesadillas
- **Huevos a la mexicana**, guacamole, frijoles refritos, papa cambray
- **Huevos cazuela**, pan de mantequilla, frijoles refritos, queso de rancho
- **Huevos con cecina**, queso panela asado, aguacate, frijoles refritos
- **Chilaquiles rojos o verdes**, queso fresco, cebolla curtida, crema, cilantro, proteína a elegir (huevo, cecina o pollo)
- **Enchiladas verdes, rojas o poblanas**, gratinadas, aguacate, cebolla, cilantro y crema proteína a elegir (huevo, pollo, cecina)
- **Bagel NY** huevo, tocino y queso con mayonesa de ajo, papas rostizadas y pepinillos caseros
- **Avena**, leche a elegir, manzanas con canela, granola casera, fresas, almendras, hierbabuena

DE NUESTRA CARTA **5**

- **CHILAQUILES POBLANOS** acompañados con frijoles refritos, queso fresco, crema, rajas encebolladas con elote amarillo, proteína a elegir (huevo, pollo, cecina)
- **HUEVOS ROTOS** 2 huevos estrellados sobre cama de papa rostizada, jamón serrano, tomatitos cherry, queso gratinado y hierbas frescas
- **ENFRIJOLADAS VALLESANAS** rellenas de chorizo, crema, queso, cebolla curtida, aguacate y cilantro 3pza
- **PAN FRANCES** pan brioche especiado, tocino, plátano macho frito, lechera
- **CHIA PUDDING** Chía hidratada en leche de coco, frutos rojos, menta, coco rallado, granola casera

COMIDAS-CENAS



BOOK CINCO



COMIDAS Y CENAS BUFFET

\$570 ++ precio por persona

(a partir de 15 personas)

Buffet con opciones a elegir de 1 sopa, 2 opciones de barra fría, 2 opciones de guarnición y 2 opciones barra de platos fuertes, 2 opciones de postres y pan salado de complemento

SOPAS (Elegir 1 opción)

- Sopa de lenteja, con papa, jitomate, cilantro
- Sopa de hongos, chile guajillo, totopos y aguacate
- Sopa de tortilla, crema, queso, chile pasilla frito, totopos como complemento
- Crema de jitomate, crotones con parmesano, albahaca y tomatitos frescos
- Caldo de camarón, esquites, queso fresco, alioli de chile manzano
- Caldo tlalpeño, arroz blanco, chipotle, queso fresco, verduras y totopos de complemento
- Sopa de cebolla, crutones gratinados de complemento
- Crema de elote, queso de rancho, aceite de guajillo y crotones de complemento


BARRA FRÍA (Elegir 2 opciones)

- Ensalada de papa, mostaza, cebolla, ejotes y queso fresco
- Ensalada cinco, col morada, mezcla de lechugas, nuez de la india, aderezo de ajonjolí
- Ensalada de betabeles, nuez caramelizada, queso crema, arúgula y vinagre balsámico
- Tomatitos del huerto, aderezados con pesto de albahaca, queso de rancho y ajo tostado
- Ceviche de mariscos o vegetariano, marinados en limón, pico de gallo, chile manzano y tostadas de complemento
- Ensalada de nopal, verdolagas con limón, jitomate, queso fresco, cilantro y cebolla morada
- Guacamole con pico de gallo, con chiles curtidos totopos de complemento

GUARNICIONES (Elegir 2 opciones)

- Papa cambray con romero
- Calabacitas a la mexicana
- Champiñones al pastor
- Arroz blanco o rojo
- Vegetales parrillados (zanahoria, pimientos, berenjena, brócoli)
- Frijoles refritos
- Frijolitos charros
- Vegetales teriyaki
- Pasta corta con salsa de tomate, queso parmesano de complemento
- Pasta larga con pesto de albahaca, queso fresco de complemento
- Papa carbonara, con bites de tocino, queso y perejil

BARRA DE PLATOS FUERTES (Elegir 2 opciones)

- Fajitas de pollo, variedad de pimientos y cebolla morada
- Tacos al pastor, salsas de molcajete, tortillas de complementos
- Tacos de cochinita, cebolla con habanero, aguacate de complemento
- Pescado a la plancha con vinagre balsámico, perejil y tomillo
- Pierna y muslo entomatado, chipotle, tomate verde
- Pescado a la veracruzana
- Puntas de res a la mexicana
- Arrachera parrillada, cebollitas asadas, salsas tatemadas de complemento
- Pollo a la crema con champiñones
- Fajitas de res, mezcla de pimientos, queso y cebolla caramelizada
- Coliflores en caldillo, arándanos, limón amarillo, ajonjolí, (vegano) 

POSTRES (Elegir 2 opciones)

- Flan de cajeta, crumble de almendra
- Cheese cake de chocolate
- Arroz con leche especiada
- Tiramisú tradicional
- 3 leches de vainilla y chocolate blanco
- Bizcocho de zanahoria y crema de yogurt
- Mini churros con cardamomo

El menú incluye, agua de sabor, café americano o té


BOOK CINCO




COMIDAS Y CENAS EMPLATADAS (3 TIEMPOS)

\$560 ++ por persona

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

- Cuartos de alcachofas gratinada, con vinagreta de pimientos y costra de queso
- Aguachile chiltepín con pescado, aguacate, pepino, rabanitos y aceite de albahaca
* de nuestra carta
- Tostadas de atún, mostaza habanero, pepino curado, pepita tostada, ponzu
* de nuestra carta
- Sopa de hongos, con flor de calabaza aguacate y totopos de complemento
- Caldo tlalpeño, verduras con chipotle, aguacate, queso fresco y cilantro
- Crema de jitomate, acompañado de grill cheese con tomatitos, albahaca y aceite de albahaca
- Ensalada 5 hojas, mezcla de lechugas, zanahoria, pepino persa, nuez de la india, aderezo de ajonjolí
- Ensalada Cesar, tradicional aderezo, crotones con ajo, queso parmesano
- Ensalada de lentejas, vinagreta de hierbas, queso fresco, tomatitos y cebollitas caramelizadas (vegano) 
- Fideo seco, en salsa de chile morita, crema, queso, chicharrón, aguacate, chile pasilla frito

PLATOS FUERTES

- Salmón a la plancha, couscous, calabacitas, jitomate, mantequilla, tomillo, nueces
- Salmón parrillado, pure de papa, escabeche de frijol con pimientos, hierbabuena
- Filete de res, con vegetales rostizados, salsa de chile morita, cebollitas caramelizadas
- Arrachera a la parrilla, guacamole, frijoles refritos, queso asado, salsas y tortillas
- Pollo rostizado, con papas cambray, hongos, salsa al limón
- Pollo parmesano, con cremoso de maíz, salsa de habanero, chícharo japones
- Coliflor con calabacitas, salsa de jitomate, albahaca y almendras (vegano) 
- Estofado de verduras, tostones de papa, chimichurri de cilantro y jalapeño

ESPECIALIDADES

- Pollo asado, 5 ensalada de lechugas, queso azul, aguacate, nuez, vinagreta de vino tinto
- Salmón con fusilli, tomatitos con ajo, queso parmesano, albahaca y pan de masa madre

POSTRES

- Tarta yogurt y maracuyá, streusel de almendra, helado de vainilla
- Cinco churros Con salsa de caramelo, azúcar con canela
- 3 leches de rompo y canela, crema de canela, crumble, helado de cajeta
- Pastel de chocolate y avellana bizcocho sin harina, mousse de chocolate amargo con naranja y helado de avellanas tostadas. GLUTEN FREE
- Brownie smores, con cajeta, bombón tatemado, crumble de almendra. Helado de cajeta
- Cheseecake con cítricos y menta

El menú incluye, agua de sabor, café americano o té

BOOK CINCO



PARRILLADA FAMILY STYLE

\$890 ++ precio por persona

la parrillada family style incluye; salsas picantes, cebollas asadas, tortillas, pan de masa madre y pico de gallo.

ENSALADAS PARA COMPARTIR (elegir 1 opción)

- Ensalada **5**, lechugas, zanahoria, pepino persa, nuez de la india, aderezo de ajonjolí
- Ensalada griega, olivas, queso feta, y vinagreta de vino tinto
- Ensalada de vegetales, vinagreta de queso con mostaza
- Ensalada de arúgula, aderezo de zanahoria
- Ensalada de espinacas, manzana verde, nuez, vinagreta de canela

GUARNICIONES CALIENTES (elegir 2 opciones)

- Papas glaseadas con salsa de chile ancho
- Papas gajo con queso cotija
- Elotes tatemados
- Puré de papa rústico, con o sin tocino
- Vegetales parrillados
- Macarrones con queso cheddar
- Nopales asados

PROTEINAS (cortes)

A elegir 3 opciones de proteínas por grupo

- Costillas BBQ
- Salchicha polaca de jalapeño con queso
- Arrachera
- Pollo marinado
- Salmón

POSTRES (elegir 1 opción)

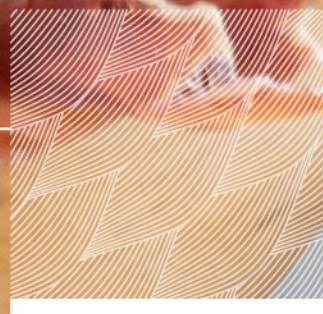
- Flan de cajeta, crumble de almendra
- 3 leches vainilla y chocolate blanco
- Mini churros con cardamomo
- Cheese cake de chocolate
- Mousse de limón con frutos rojos
- Tiramisú

AÑADE CORTES PREMIUM A TU PAQUETE Precios por pieza, IVA incluido

- New york de 300 grs - **\$550**
- Rib eye de 500 grs - **\$1,170**
- Cowboy de 500 grs - **\$1,280**

La parrillada incluye agua de sabor, café americano o té

CANAPÉS-TAPAS



BOOK CINCO



CANAPÉS Y TAPAS

RÜF

8 canapés (6 salados 2 dulces LÍNEA CINCO) **\$390 ++**

8 canapés (6 salados 2 dulces LÍNEA PREMIUM) **\$490 ++**

*** Precios por hora, por persona**

LINEA CINCO

- Empanada de elote y chile poblano
- Arrancini trufado y parmesano
- Sope de champiñón y queso fresco
- Crostini de tomatitos con pesto
- Aguachile verde de pescado y aguacate
- Mini toast de guacamole
- Esquites con chipotle
- Choripán, chimichurri y queso
- Mac n´ cheese frito, alioli de trufa
- Pollo frito, apio y salsa búfalo
- Galleta de avena y pasas
- Cheese cake de maracuyá
- Trufas con Nuez
- Fresas con chocolate

LINEA PREMIUM CINCO

- Brocheta de camarón con coco
- Rollito de pepino, pesto y vegetales
- Croqueta queso Oaxaca y jamón serrano
- Tostada de camarón y cebolla curtida
- Aguachile negro con filete de res
- Crostini de higos con jamón serrano
- Slider queso brie, frise y trufa
- Sandía , queso de cabra
- Burrito de arrachera y habanero
- Papa carbonara, con tocino y queso parmesano
- Volován de queso y zarzamora
- Galleta con choco menta
- Cheese cake con limón
- Trufa de chocolate amargo

MAKE YOUR OWN SANDWICH

- \$390 + + (por persona)

• PAN A ELEGIR (3 variedades)

- Pan campirano
- Hogaza de semillas
- Hogaza de centeno
- Pan de caja
- Ciabatta
- Baguette

PROTEÍNAS Y QUESOS (5 variedades)

- Jamón de pavo jamón york
- Jamón serrano
- Salami
- Tocino
- Mortadela italiana con pistache
- Queso manchego
- Queso panela
- Queso americano
- Queso mozzarella

COMPLEMENTOS (Todos incluidos)

- Mayonesa • Mostaza antigua • Aderezo de jalapeño • Cebolla encurtida • Pepinillos
- Jalapeños en escabeche • Lechuga • Tomate • Cebolla • Aceitunas • Pimientos

**La barra se complementa con galletas hechas en casa o brownies de chocolate & fruta de mano.*

CINCO
RODAVENTO



RÜF

@CINCORODAVENTO
rodavento.com

COFFE BREAK
WORKING LUNCH



BOOK CINCO



COFFE BREAK

\$290 ++ por persona por 4 horas • \$360 ++ por persona por 8 horas

El coffe break cinco incluye: café filtrado, selección de leches (regular, deslactosada y avena), tes, infusiones frías, variedad de refrescos, agua mineral y natural, galletas y crudités

BEBIDAS EXTRAS A ELEGIR

(venta por docena, 1 opción a elegir) : \$750 ++

- Red bull 250 ml.
- Electrolito 600 ml.
- Gatorade 500 ml
- Kombucha de sabores 600 ml
- Peñafiel de sabores 600 ml

COMPLEMENTOS SALADOS Y DULCES

SALADOS (Elegir 3 opciones) \$220 ++

- Mix de nueces y frutos secos
- Palomitas con romero
- Barras de granola
- Barritas de arroz, chocolate y cacahuete (Sin gluten)
- Chips de camote o papa
- Manzanas enchiladas

DULCES (elegir 3 opciones) \$190 ++

- Brownie
- Galleta choco menta
- Mini cupcake de zanahoria
- Cheesecake de maracuyá
- Budding de chía con mango

BARRA DE HIDRATACIÓN

4 horas de servicio: \$220 ++

Agua natural (vitrolero)

Agua fresca de sabor (vitrolero): Jamaica, pepino limón, piña albahaca

Refrescos

Fruta de mano

Crudites de vegetales

Botana seca (papas y cacahuates)

WORKING LUNCH

\$380 ++ por persona

El working lunch incluye: jugo de temporada, refrescos de sabor, agua infusionada, elegir una opción del siguiente menú:

EN DESAYUNO (elegir 1 opción)

- Budín de chía, plátano, fresas y granola casera
- Avena con manzana, leche a elegir, fruta de temporada y hierbabuena
- Croissant con jamón de pavo, queso fresco, alioli de chipotle
- Toast de tomatitos, semillas tostadas, calabaza rostizada

LUNCH (elegir 1 opción)

- Panini de queso con tomatitos, pesto y chips de camote
- Baguette de pollo con chipotle, aguacate, queso gratinado, lechuga, chiles en vinagre
- Pasta fría, tomatitos, queso fresco, albahaca, chile de árbol

BOX LUNCH

\$250 ++ por persona

- Sandwich de jamón de pavo o vegetales
- Papas saladas o fruta de mano
- Botella de agua o refresco de lata

BARRA LIBRE



BOOK CINCO



BARRAS LIBRES BAR CINCO

Bebidas ilimitadas por hora. (precios por persona, más IVA, más servicio)

— BÁSICO

Cerveza nacional, tequila, vodka, gin, ron, whisky, soft drinks.

Una hora - **\$340**

Dos horas - **\$680**

Tres horas - **\$790**

Cuatro horas - **\$860**

Hora extra después de 4 horas - **\$330**

— PREMIUM

Cerveza nacional, tequila, mezcal, vodka, gin, ron, brandy, whisky, soft drinks.

Una hora - **\$390**

Dos horas - **\$780**

Tres horas - **\$890**

Cuatro horas - **\$960**

Hora extra después de 4 horas - **\$380**

— MIXOLOGY BAR

Cerveza nacional, margaritas, mezcalitas, mojitos, gin tonic, martini y soft drinks.

Precio por hora por persona - **\$390**

— WINE BAR

Vinos de la casa: vino blanco, rosado, tinto.

Barra única: precio por hora por persona **-\$390**

*agrega wine bar a otra barra: **\$320 por hora por persona**

— FIREPIT

Precio por persona por hora \$150 ++ (más I.V.A. más servicio)

Fogata, salchichas y bombones.

Agrega smores + \$50 por persona.

POLÍTICAS

Para eventos tipo buffet se requiere un número mínimo de 15 personas.

Todos los precios establecidos son más I.V.A. (16%) más Servicio (15%).

Cualquier cambio en el menú establecido por la empresa, tendrá cargos extra de acuerdo con lo solicitado.

Para garantizar un buen servicio, el hotel se apega a la agenda definida por la empresa, previendo que en algunas ocasiones se complica apegarse a la agenda, el hotel concederá una tolerancia sin cargo adicional o penalización en los cambios de horario de algún servicio que no excedan los 30 minutos. En caso de que algún cambio de horario en la agenda exceda estos 30 minutos, habrá una penalización de 15% sobre el precio original de dicho servicio.

Todas las alergias y restricciones alimenticias deberán ser comunicadas a los coordinadores y posteriormente al departamento de A y B, ya que la empresa se deslinda de cualquier responsabilidad de no ser comunicadas en tiempo y forma.

Para eventos emplatados por tiempos se recomienda un número máximo de 75 comensales, sujeto a disponibilidad del espacio.

El servicio de buffet es durante dos horas, esto puede ser en horario corrido de requerir una extensión de tiempo deberá comunicarse al hacer la reservación del menú con cargo extra del 50% del total establecido.

Todos los platillos aquí expresados son hechos 100% en casa con ingredientes frescos y de temporada para así garantizar la mayor satisfacción al cliente.

GARANTÍA ADICIONAL AL CONTRATO:

Garantía	Adicionales a la Garantía
10- 20 PAX	+3 PAX
21- 40 PAX	+5 PAX
41- 60 PAX	+8 PAX
60 PAX EN ADELANTE	+10 PAX



CINCO
RODAVENTO