HOTEL CONTEMPLACIÓN · VALLE DE GUADALUPE

Paquetes Corporativos De Posada 2026

Celebra el cierre de año con tu equipo en un ambiente especial del Valle de Guadalupe, acompañado de una experiencia gastronómica diseñada para grupos corporativos.

Salvia Blanca

COCINA CAMPESTRE

Posada Tradicional

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA

Ensalada de temporada, manzana, nuez y vinagreta de miel.

PLATO FUERTE

Pollo rostizado en salsa de Nebbiolo del valle, acompañado de puré de papa y vegetales rostizados.

POSTRE

Pastel de chocolate con salsa de frutos rojos.

INCLUYE

· Agua fresca de temporada
· Café americano
· Pan artesanal

Mínimo sugerido: 15 personas

$695 MXN

por persona

Precios en moneda nacional
Incluyen IVA
Se agregará un 15% por concepto de servicio

Posada del Valle

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA

Bruschetta de tomate y albahaca con queso de cabra y arúgula.

PLATO FUERTE

Rib Eye de cerdo en salsa de ciruela y vino tinto,
acompañado de puré de camote y vegetales al grill.

POSTRE

Panna cotta de vainilla con frutos rojos y crumble de almendra.

INCLUYE

· Coctel de Bienvenida
· Café americano
· 1 copa de vino de la casa
· Pan artesanal y mantequilla
· Montaje y Servicio de mesa

Mínimo sugerido: 15 personas

$895 MXN
por persona



Precios en moneda nacional
Incluyen IVA
Se agregará un 15% por concepto de servicio



Gran Posada Salvia Blanca

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA

Provolone con jitomates rostizados, pesto de pistache,
aceite de oliva y reducción de balsámico.

PLATO FUERTE

Short rib de res braseado al vino tinto, acompañado
de puré de papa trufado y vegetales de temporada.

POSTRE

Cheesecake de frutos rojos, chocolate blanco y tierra de cacao.

INCLUYE

· Amuse-bouche de bienvenida
· Coctel de Bienvenida
· Café americano
· Pan artesanal y mantequilla
· 1 copa de vino de la casa
· Montaje y Servicio de mesa

Mínimo sugerido: 15 personas

$1,095 MXN
por persona

Precios en moneda nacional
Incluyen IVA
Se agregará un 15% por concepto de servicio

Experiencias Adicionales

BARRA DE BEBIDAS

Barra Básica
Cerveza nacional + refrescos + agua mineral
$395 por persona · servicio por 2 horas

Barra Vinos de Contemplación
Selección de 3 etiquetas de la casa + refrescos + agua mineral
$495 por persona · servicio por 2 horas

Barra Libre de Destilados Mexicanos
Selección premium de Mezcal, Tequila, Ron y Ginebra
+ refrescos + agua mineral
$595 por persona · servicio por 2 horas

Las opciones de barra pueden ajustarse de acuerdo con el presupuesto y las necesidades de cada cliente.

Servicios Adicionales

Para complementar la experiencia:

- Decoración navideña de mesas
- Arreglo floral
- Karaoke en vivo
- DJ
- Música en vivo
- Pastel personalizado para la empresa
- Tabla de quesos y carnes frías
- Recepción con coctel de bienvenida
- Menú personalizado para grupos
- Fotografía del evento
- Proyección de logotipo de la empresa
- Foto spot

Servicios sujetos a disponibilidad y cotización.

Precios en moneda nacional
Incluyen IVA
Se agregará un 15% por concepto de servicio

Condiciones Comerciales

· Precios expresados en pesos mexicanos por persona.
· Se requiere reservación previa.
· Anticipo sugerido: 50% para confirmar la fecha.
· El número final de asistentes deberá confirmarse previamente.
· Consumos adicionales se cobrarán por separado.
· Los paquetes están sujetos a disponibilidad.
· Menús sujetos a cambios de acuerdo con disponibilidad de producto y temporada.

Reservaciones

Salvia Blanca
COCINA CAMPESTRE

Salvia Blanca Valle de Guadalupe
Teléfono y WhatsApp: (646) 103 4041
reservar@salviablancacocina.com

Concierge de eventos: Laura Itzayana
Teléfono y WhatsApp: (646) 161 1573

Precios en moneda nacional
Incluyen IVA
Se agregará un 15% por concepto de servicio