



Ponemos a disposición de su empresa o asociación, múltiples salones, montajes y servicios en la mejor ubicación de la Ciudad de México, Paseo de la Reforma No. 42, colonia Centro, lugar de fácil acceso y dentro de un bello edificio del México antiguo.

La gran variedad de salones y servicios están diseñados para seminarios, congresos, conferencias, presentaciones, exhibiciones y reuniones sociales o festivas. Siempre pensando en la diversidad de necesidades que su evento pueda tener, nuestro equipo de profesionales ofrece opciones múltiples que puedan integrar dos o más salones con especificaciones propias y de servicios para cada espacio a precios sin competencia en la Ciudad de México, logrando que su reunión sea dinámica, funcional, exitosa y económica.

Si su empresa requiere de un recinto con el respaldo de instalaciones dedicadas, serias, eficaces y con el prestigio que una institución de empresarios mexicanos ha forjado, su empresa precisa de los servicios de la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México. Nuestras instalaciones están certificadas y cumplen con la norma de la Organización Internacional de Estandarización ISO 9001-2015 en uso de instalaciones para eventos con el certificado No. 100896. Veinte años de servir con esmero y calidad respalda nuestro placer por contribuir a que su evento sea memorable.

Permítanos poner a su disposición una gran variedad de servicios, sean estos específicos o por paquete, dirigidos a un tema en particular o variado y en distintos escenarios, y, si su evento necesita de la asesoría de nuestros profesionales para la organización y la logística, nosotros a través de nuestro equipo humano le diseñaremos la mejor propuesta temática para que usted solamente goce como anfitrión de su reunión empresarial, social o festiva y de todos sus invitados.

Pocos recintos en México pueden presumir de contar con un portafolio similar al que cuenta de la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México ofrece a todos los socios y público en general, y muy pocos recintos integran en su mismo espacio, accesibilidad, privacidad, elegancia, profesionalismo, en un entorno seguro y con clase, al alcance de todo presupuesto.

Es un privilegio para nosotros poder servir a la medida de las exigencias que su empresa, socios, ejecutivos, amigos o familia merezcan en su próximo evento.

Gerencia de Eventos
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México
SALAS Y SALONES

SALÓN DE CONSEJO

Espacio único de belleza magna donde la privacidad y elegancia se fusionan en un salón diferente. Sugerido para sesiones empresariales a nivel presidencia o consejo, mesas redondas, conferencias en high performance o eventos de clase mundial.



Aportación \$ 39,600.00 pesos*

SALÓN CANDILES

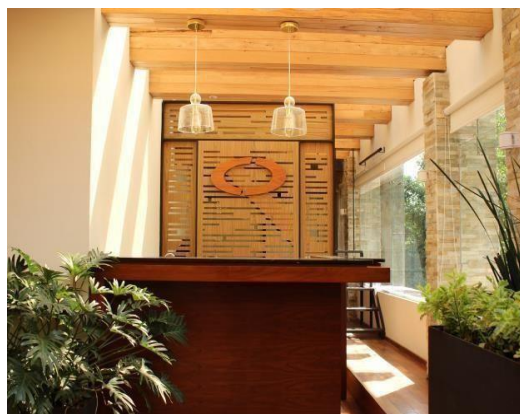


Salón y recepción que nos evoca la importancia de nuestro evento, su belleza lo dice todo. Lugar que invita a una velada memorable, permita que su reunión conserve el nombre de Gran Gala.

Su evento merece de una recepción con Estilo y salón Candiles es el lugar.

Aportación \$46,200.00 pesos*

TERRAZA



Funcional, agradable y privada, así es la Terraza CANACO, el límite para su evento es el cielo.

Aportación socios \$14,300.00 pesos /***

Aportación No socios \$17,600.00 pesos/*** Incluye:
pantallas de plasma y audio

**** Aplican restricciones**

En el consumo de Alimentos

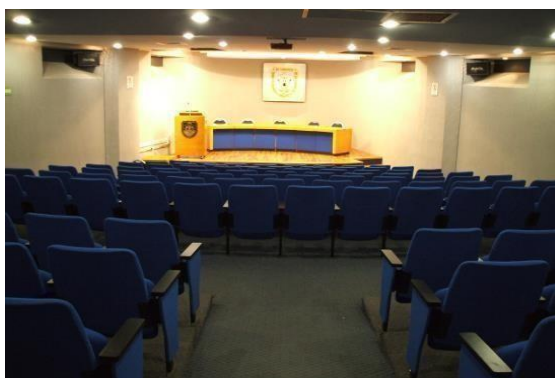
\$7,150.00 día

\$9,350.00 noche

Precio para banqueteros

\$25,850.00 (incluye espacio
para cocina, siempre y cuando este disponible)

AUDITORIO



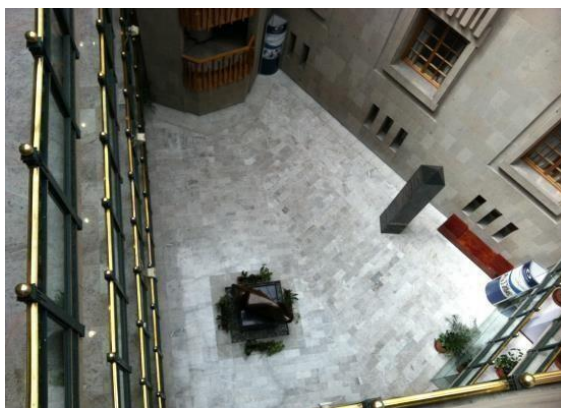
En Paseo de la Reforma y Donato Guerra existe un lugar lleno de privacidad. Su conferencia, presentación o evento empresarial será un éxito.

Aportación socios \$14,520.00 pesos *

Aportación No socios \$17,820.00 pesos *

Incluye: audio, proyector y pantalla

ATRIO CENTRAL

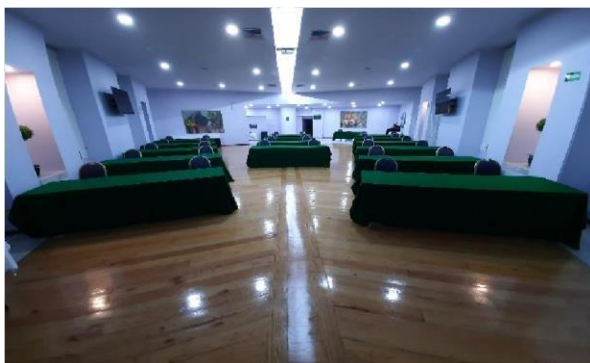


El Lugar perfecto para su recepción, exhibición, presentación y todo lo que usted imagine.

Aportación socios \$11,000.00 pesos*

Aportación No socios \$13,860.00 pesos*

SALÓN DE USOS MÚLTIPLES



Espacio que reúne lo versátil y lo privado en un entorno seguro y económico.

Aportación socios \$12,650.00 pesos *

Aportación No socios \$15,950.00 pesos*

Incluye: pantalla, proyector, audio y plasmas.

SALON REFORMA



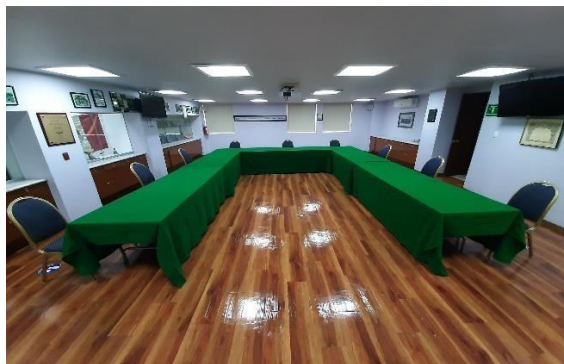
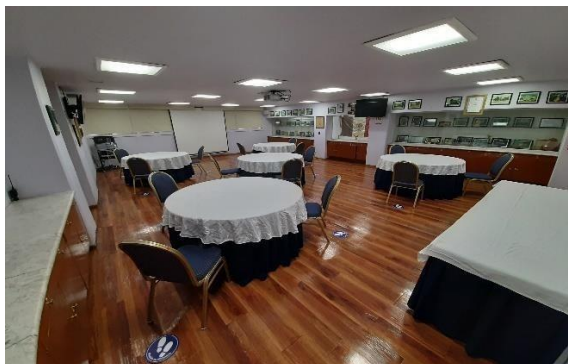
Salón de ideal capacidad para eventos sociales y empresariales; amplio, totalmente equipado e iluminado, la mejor opción para su evento.

Aportación socio \$8,690.00 pesos *

Aportación No socio \$10,890.00 pesos*

Incluye: pantalla dinámica touch, proyector, audio y plasmas.

SALA BICENTENARIO



Salas multimodal, espacio excelente para el aprendizaje o reuniones, donde el numero convocados sea hasta 60 invitados en sala bicentenario.

Aportación socio \$6,930.00 pesos*

Aportación No socio \$8,580.00 pesos*

Incluye: audio, proyector y pantallas

SALA 1 Y 2



Salas multimodal, espacio excelente para el aprendizaje o reuniones, donde el numero convocados sea hasta 40 invitados en sala 1 y 2.

Aportación socios \$6,930.00 pesos*

Aportación No socios \$8,580.00 pesos*

Incluye: pantalla dinámica touch, proyector y audio.

SALA MÉXICO EMPRENDE 1



Aportación socios \$5,170.00 pesos*

Renta mensual de 09:00 a 18:00 hrs \$44,000.00

Aportación No socio \$6,490.00 pesos*

Incluye: pantalla dinámica touch y proyector

SALA MÉXICO EMPRENDE 2 Y 3



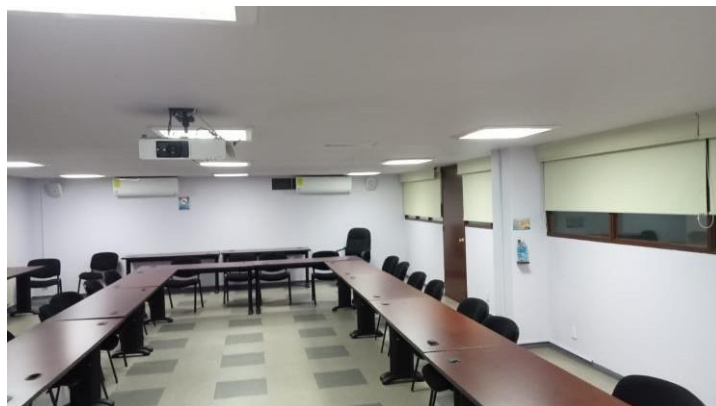
Aportación socios \$7,480.00 pesos*

Aportación no socios \$9,460.00 pesos*

Incluye: pantalla dinámica touch y proyector

Salas de uso empresarial o social donde su evento estará rodeado de intimidad y seguridad.

SALA CEFEN



El lugar exacto para su empresa, sitio sugerido para el aprendizaje y los acuerdos.

Aportación socios \$6,930.00 pesos

Aportación no socios \$8,580.00 pesos

Observaciones:

O La renta de los salones es por 5 horas

Costo de salones si excede la hora extra

Se realizará el cargo correspondiente y no aplican descuentos en membresía.

Sala de Consejo	\$8,030.00
Salón Candiles	\$9,130.00
Auditorio	\$2,750.00
Atrio Central	\$2,310.00
Sala de usos múltiples	\$2,530.00
Terraza	\$2,750.00
Salón Reforma	\$1,760.00
Salas 1 y 2	\$1,430.00
Sala Bicentenario	\$1,430.00
México Emprende 1	\$1,100.00
México Emprende 2 y 3	\$1,540.00
CEFEN	\$1,430.00
Sala 6	\$1,320.00

Observaciones:

- Las horas extra no incluyen servicio de alimentos, y la hora se cobrará a los 15 minutos posteriores de exceder el tiempo de las horas contratadas.

ASESORÍA EN ORGANIZACIÓN Y LOGÍSTICA

Si usted desea que nuestro equipo de profesionales diseñe la organización de su evento para una mejor realización en la diversificación de temas, salones y equipo humano sea el caso, pregunte por nuestra asesoría. Nuestra mejor aportación es poder servirle con el profesionalismo que su empresa y usted merece.

SERVICIO COMO PAQUETE INTEGRADO

Los mejores eventos, conferencias o reuniones son aquellos de una organización diversificada, donde por la naturaleza e importancia deben contar con mayor tiempo, más espacios para sus diferentes actividades, personal específico por actividad y si su evento lo requiere con diferentes tiempos de servicio a la mesa. Lo invitamos que pregunte por nuestros paquetes, le diseñaremos el adecuado a la medida de su magno evento a un costo especial por paquete.

SERVICIOS DE MESA

COFFEE BREAK	PRECIO SOCIO	PRECIO NO SOCIO
Café sencillo (receso 30 minutos)	\$ 35.00	\$ 45.00
Café sencillo (continuo 5 horas)	\$ 55.00	\$ 69.00
Café, galletas (receso 30 minutos)	\$ 55.00	\$ 69.00
Café, galletas (continuo 5 horas)	\$ 95.00	\$ 115.00
Café, pasta seca (continuo 5 horas)	\$ 125.00	\$ 180.00
Café, refrescos y galletas (receso 30 minutos)	\$ 75.00	\$ 90.00
Café, refrescos y galletas (continuo 5 horas)	\$135.00	\$160.00
Café, refrescos y galletas (continuo 8 horas)	\$210.00	\$259.00
Café, refresco lata y pasta seca (continuo 5 horas)	\$179.00	\$220.00
Refrescos	\$ 25.00	\$ 35.00 ³
Botanas (papas, cacahuates, chicharrones) solo un receso	\$ 40.00	\$ 60.00
Crudites (jícama, zanahoria, pepino, piña)	\$ 55.00	\$ 80.00
Refresco de lata (coca y sabores)	\$ 25.00	\$ 39.00
Agua embotellada	\$ 19.00	\$ 30.00

Observaciones:

- El precio es por persona.
- La aportación puede variar sin previo aviso
- El servicio es en desechable

BOX LUNCH: \$180.00

OPCION 1	○ Ensalada de fruta ○ Croissant de jamón de pavo a las finas hierbas y cebolla caramelizada ○ Un jugo ○ Snack de amaranto
OPCION 2	○ Gelatina ○ Ciabatta de jamón de pavo con queso panela ○ Un jugo ○ Palanqueta
OPCION 3	○ Yogurt ○ Sándwich integral de 3 quesos ○ Leche de chocolate ○ Barra de cereal
OPCION 4	○ Crudites (pepino, jícama, y zanahoria) ○ Ensalada de pasta con jitomates cherry y pechuga ○ Un refresco ○ Barra de cereal
OPCION 5	○ Ensalada de zanahoria con zanahoria ○ Ensalada de pollo marinado con lechuga y quinoa ○ Agua de sabor ○ Arroz con leche
OPCION 6	○ 1 fruta de mano ○ Ensalada cesar con jitomates y queso panela ○ Agua de sabor ○ Palanqueta
OPCION 7	○ Ensalada de jícama y toronja ○ Burrito de fajita de res ○ Un refresco ○ Snack de amaranto
OPCION 8	○ Pasta fría ○ Empanada hawaiana ○ Refresco ○ Palanqueta

Observaciones:

- Solicitar con un mínimo de 48 hrs antes de su evento
- El costo es por persona
- La aportación puede variar sin previo aviso.



PAQUETES CANACO

Paquete 1: Servicio de café, galletas, refresco, y agua natural continuo. Fruta picada, pan dulce y jugo natural por la mañana.

Precio Socio

\$305.00

Precio No Socio

\$365.00

Paquete 2: Servicio de café, galletas, refresco, y agua natural continuo. Botanas (papas, cacahuates, chicharrones) y crudites (pepinos, jícamas y zanahorias)

Precio Socio

\$290.00

Precio No Socio

\$320.00

285Paquete 3: Servicio de café, galletas, refresco, y agua natural continuo. Minibocadillos (3 por persona) sándwich y/o croissant, hojaldra de jamón y queso, de mole, o ensalada rusa

Precio Socio

\$325.00

Precio No Socio

\$375.00

Paquete All Day: Servicio de café, galletas, refresco, y agua natural continuo. Fruta picada, pan dulce y jugo natural por la mañana, y menú de 3 tiempos (opción A)

Precio Socio

\$649.00

Precio No Socio

\$750.00

Paquete All Day Menú D: Servicio de café, galletas, refresco, y agua natural continuo. Fruta picada, pan dulce y jugo natural por la mañana, y menú de 3 tiempos (opción A)

Precio No Socio

\$845.00

Observaciones:

- Si requiere pasta seca, refresco de lata y agua embotellada, se agrega un costo de \$34.00 por persona
- Salón y equipo en cortesía por 5 horas a partir de 30 personas para paquetes: **1, 2 y 3**
- Salón y equipo en cortesía por 8 horas a partir de 30 personas para paquetes **ALL DAY**

DESAYUNOS

Arme su menú seleccionando el jugo y fruta que desee y un plato fuerte, todos los menús incluyen: pan de dulce y pan salado, café y té.

Observaciones:

La renta de los espacios queda sujeta a los días hábiles laborales de la institución de lunes a viernes en un horario de 08:00 a 22:00 hrs, mismos que pueden ser variados, previa autorización

Menú No. 1 \$220.00

Jugos.

Naranja o Toronja o Mandarina (solo en temporada)

Fruta.

Plato de fruta tradicional (papaya, melón, piña y sandía) con yogurt y arándanos.

Platos fuertes.

Molletes surtidos: Pan baguette planchado con mantequilla, servido con jamón, chorizo y salchicha gratinados, acompañados de salsa mexicana.

Omelette. Tortilla de huevo rellena de jamón o queso o champiñón, acompañado de frijoles refritos o papa hash.

Tetela de flor de calabaza. Rellena de un guiso d flor de calabaza con queso de hebra, servido con guacamole y una ensaladilla de Pápalo.

Huevos al gusto: Revueltos natural o con jamón o chorizo o salchicha o a la mexicana; acompañado de papa hash o frijoles refritos.

Revuelto huarache. Huevo revuelto natural, acompañado de un huarache con salsa verde asada, queso y cebolla.

Huevos milpa alta. Revueltos sobre nopal y queso asado, bañado de salsa ranchera, acompañado de frijoles refritos.

Ficelles picardie. Crepas rellenas de champiñón y jamón guisado, bañado con bechamel y zatahar. **Crepas toscanas.** Rellenas de pollo, bañadas con salsa toscana cremosa, salpicadas de zanahoria rallada y gratinadas.

Huevos ahogados. Pochados en salsa pasilla, acompañado de chorizo, nopales y queso panela.

Sincronizadas. De tortilla de harina con jamón y queso, acompañado de frijoles y guacamole.

Huevos rancheros. Estrellados con tortilla, frijoles, jamón y aguacate, acompañado de salsa martajada.

Soufflé de jamón y queso. Servido sobre caldillo de jitomate.



Menú no. 2 \$240.00

Jugos.

Naranja o Toronja o Mandarina (solo en temporada)

Mango con naranja

Jugo verde (nopál, piña, perejil y naranja)

Fruta.

Plato de fruta tradicional (papaya, melón, piña y sandía) con yogurt y arándanos. Coctel de frutas (durazno, manzana, guayaba, yogurt, cereales y miel.)

Platos fuertes.

Chilaquiles. Tortilla dorada bañada con salsa verde o roja, acompañada de pollo deshebrado o bistec de res.

Chilaquiles Tarasco. Con salsa de frijol servidos con pollo y chorizo

Cecina enchilada. Cecina de cerdo enchilada, acompañada de chilaquiles al guajillo.

Burritos de milanesa. Tortilla de harina rellena de milanesa, acompañado de salsa asada verde.

Huevos veracruzanos. Taquitos de huevo salseados con salsa de frijol, salpicados con chorizo y queso panela.

Omelette poblano. Tortilla de huevo rellena de rajas y granos de elote guisado, acompañado de chalupa de frijoles y salsa poblana.

Tortilla española. Tortilla a base de huevo mezclada con pimientos, papa, chorizo y chicharos, acompañada de ensalada.

Enchiladas poblanas. Rellenas de pollo guisado, en salsa poblana, gratinadas, servidas con rajas de poblano y grano de elote.

Enchiladas suizas. Con pollo guisado, salsa suiza y gratinadas con queso manchego.

Enchiladas. Con salsa roja o verde o mole, rellenas de pollo guisado o queso panela.

Huevos albañil o diablo: Servidos con frijoles refritos o de la olla, aguacate y queso panela, bañados en salsa albañil o diablo.

Huevos primavera. Horneados con juliana de verduras, acompañado de jitomate y panela.

Omelette del huerto. De claras relleno de requesón, sobre cama de pimientos y espejo de salsa de guajillo, acompañado de berenjenas a la parrilla y pesto.



Menú no.3 \$265.00

Jugos.

Naranja o Toronja o Mandarina (solo en temporada)
Mango con naranja
Jugo verde (nopal, piña, perejil y naranja)
Fresa con naranja
Jugo energético (papaya, durazno, naranja y avena)

Frutas.

Plato de fruta tradicional (papaya, melón, piña y sandía) con yogurt y arándanos. Coctel de frutas (durazno, manzana, guayaba, yogurt, cereales y miel.) Fruta tradicional con queso cottage y cereza.
Copa de frutos rojos, con yogurt natural y granola.
Plato de kiwi y fresa, con queso cottage.

Platos fuertes.

Arme su menú seleccionando el jugo y fruta que desee y un plato fuerte, todos los menús incluyen: pan de dulce y pan salado, café y té.

Garnacha orizabeña. Picada de maíz con salsa roja o verde, papa, cebolla y carne deshebrada.

Huevos motuleños. sobre tostada con chicharos, manchego, y plátano macho, salseados con salsa Motul.

Chimichangas. De chilorio acompañadas de frijoles y salsa noche.

Huevos árabes. Estrellados sobre cama de jocoque preparado con chipotle, zathar, salpicado con tocino y acompañado de salsa mexicana y pan pita.

Chile montonero. Chile ancho relleno de chilaquiles rojos, sobre espejo de salsa de frijol y salpicado de carne deshebrada.

Omelette de chef. Tortilla de huevo de pechuga de pavo, champiñones, tocino y gratinado con queso gruyere sobre salsa albañil y espárragos.

Quiche Lorraine. De jitomates, espinacas y tocino con queso de cabra.



Menú no.4 \$285.00

Jugos.

Naranja o Toronja o Mandarina (solo en temporada)
Mango con naranja
Jugo verde (nopal, piña, perejil y naranja)
Fresa con naranja
Jugo energético (papaya, durazno, naranja y avena)

Frutas.

Plato de fruta tradicional (papaya, melón, piña y sandia) con yogurt y arándanos.
Coctel de frutas (durazno, manzana, guayaba, yogurt, cereales y miel.) Fruta tradicional con queso cottage y cereza.
Copa de frutos rojos, con yogurt natural y granola.
Plato de kiwi y fresa, con queso cottage.

Platos fuertes.

Huevos machacados. Machaca a la mexicana con huevo, espejo de salsa de árbol, acompañado de queso y aguacate.

Carne asada. Sobre nopal con guarnición de chilaquiles con salsa pasilla.

Desayuno potosí. Cecina enchilada, servida con quesadillas potosinas de masa con guajillo y rellenas de queso guisado.

Puntas norteñas. De pollo guisado con nopales en salsa de 3 chiles y acompañada de chalupa de frijoles refritos con tocino.

Almuerzo tlaxcalteco. Pechuga asada, servida con tamal de frijol y salsa morita con nopales asados.

Huevos vaqueros. Fritos sobre una cama de cecina de res, bañados en salsa ranchera.

Huarache de arrachera. Servido con frijoles salsa asada y jugosa arrachera.



MENU VEGETARIANO. \$260.00

Descubra nuestras opciones 100% saludables que preparamos para ti y tus invitados “especiales”

Jugos.

Jugo de naranja

Jugo verde (nopal, piña, perejil y naranja)

Jugo de piña (naranja, piña y jengibre).

Frutas.

Plato de fruta tradicional (papaya, melón, piña y sandia) con miel y granola.

Plato de kiwi y plátano con miel y granola.

Copa de pera y ciruelas pasas con yogurt natural.

Platos fuertes.

Descubra nuestras opciones 100% saludables que preparamos para ti y tus invitados “especiales”

Bagel de avena. Con portobello y jitomates cherry, acompañado de una ensaladilla de berros

Calabacitas a la mexicana. Con cubos de queso y servido con frijoles de olla

Crepas primavera. De harina de arroz con salteado de verdura en salsa de espinacas u gratinadas con queso vegano.

Wok de hortalizas. Guiso de setas, calabacín, ejotes, champiñón, y elotitos baby, cocinados en fondo de verduras.

Observaciones:

- La renta de los espacios en fin de semana o días festivos se hará un cargo adicional del 15% sobre el total de la renta de las instalaciones. Serán considerados días festivos los establecidos en el artículo 74 de la Ley Federal de Trabajo.
- Eventos en fin de semana menor a 50 personas, se agrega el 10% adicional del evento.
- Para la elección del menú 1 y 2, a partir de 25 personas, incluye 3 horas de uso de instalación y equipo en cortesía.
- Para la elección del menú 3 y 4, a partir de 25 personas, incluye 4 horas de uso de instalación y equipo en cortesía.

Todos nuestros alimentos cuentan con la calidad y están elaborados con todas las medidas de seguridad e higiene, así como nuestras instalaciones cuentan con todas las medidas necesarias y sanitización previa para brindarle una seguridad a usted y sus invitados.



El horario de servicio de desayuno es únicamente de 8am a 1pm.

BUFFET

DESAYUNO BUFFET

\$335.00

Incluye

Café y té
Frutas mixtas de temporada
Yogurt de cereales
Barra de toppings (cacahuates, granola, arándanos y coco)
Pan de sal y dulce surtido (puede cambiar el pan de dulce por hot cakes dólar)
Jugo (naranja, toronja o verde)
Frijoles refritos o frijoles de la olla o papa hash Brown

4 platillos a elegir:

Chilaquiles. Verdes rojos o pasilla, acompañados de pollo
Huevos al gusto. Huevos ahogados, a la mexicana, revueltos con chorizo o con jamón.
Quiche lorraine. De espinacas con tocino
Croque-Monsieur. Sándwich campesino de jamón de pavo bañado en salsa blanca y gratinado con queso emmental.
Sopecitos de la abuela. Con frijoles refritos, salsa roja y verde con queso fresco.
Enchiladas regias. Rellenas de puntas de arrachera con salteado de papa y cebolla con salsa morita.
Fajitas de pollo a la mexicana.

Observaciones:

- El costo es por persona
- La aportación puede variar sin previo aviso.

El horario de servicio de desayuno es únicamente de 8am a 1pm.

COMIDA TIPO BUFFET

\$410.00

Incluye.

Pan de sal o tortillas, pan de semillas, pan de nuez y uva pasa
Refrescos, agua de sabor y café

Una ensalada para elegir.

Cesar. Mezcla de lechugas, con crotones y jitomate con el aderezo especial de la casa
Nicoise. Mix de lechuga y espinacas con ejotes huevo cocido y atún aderezado con balsámico
Ensalada de espinacas. Mezcla de espinacas y lechuga con arándanos y una croqueta de queso de cabra, aderezada con mil y una noche.

Una crema o sopa para elegir.

Crema poblana, crema de jitomate rostizado, sopa de champiñones o sopa minestrone (de alubias con espinacas)

Una pasta para elegir.

Fettucine fungo. Pasta larga con salsa de hongos, vino blanco y perejil
Spaguetti a la polpettine. Con salsa de tomate y albóndigas.

Tres guisados a elegir.

Pechuga de pollo rellena de hongos y queso con salsa de flor de calabaza
Lomo de cerdo en adobo
Cerdo con verdolagas
Picadillo
Puntas de filete en guajillo
Tinga de pollo
Alambre de res o pollo.

Dos guarniciones para elegir:

Verduras al gratín
Arroz a la mexicana o a la poblana
Papas a la campesina
Pure de papa
Ensalada de nopales
Frijoles refritos o de la olla.

Dos postres para elegir:

Pastel de yogurt de manzana
Budín de pan
Pay de limón
Gelatina de mosaico.

Observaciones:

- El costo es por persona
- La aportación puede variar sin previo aviso.
- El servicio de desayuno y comida buffet es a partir de 30 personas, e incluye 4 horas de uso de instalación y equipo.

El horario de comida es únicamente de 2pm a 7pm.

COMIDAS

Arme su menú seleccionando una entrada, un plato fuerte y un postre. Todas las comidas y cenas incluyen un refresco.

MENUS TIPO A. \$340.00

Principios.

Cremas: champiñón, zanahoria, poblano o jitomate rostizado, (con croton de queso parmesano).

Ensaladilla mom. Mix de lechugas y espinacas con gajos de toronja nuez caramelizada y vinagreta de Jamaica.

Espagueti Alfredo. Acompañado con jamón, champiñones y parmesano.

Sopa de hongos marquesa. Caldo de hongos y Chile ancho.

Fuertes.

Pechuga adobada. Acompañada de vegetales asados

Pollo Poblano. Acompañado de arroz a la mexicana salseado con mole poblano.

Pechuga cordón blue. Empanizada, con jamón y queso acompañado de verduras y salsa de morrón.

Suprema de pollo a las finas hiervas. Servido con papa al gratín sobre casse de tomate.

Milanesa de pollo. Acompañada de papas francesas y salsa asada.

Carne asada con sopes. Con salsa verde y roja

Puntas de filete a los tres chiles. Con pasilla, salsa roja y verde, servida con frijoles refritos.

Medallones de lomo. A la mostaza, al limón, en adobo o al oporto; servido con pure de papa o pure de camote o verduras asadas.

Pechuga de pollo al oporto. Con salsa de champiñones y ensalada de lechuga radicchio.

Mole verde. Lomo de cerdo en mole verde de pepita de calabaza servido con arroz a la mexicana.

Puntas de pollo a la mexicana. Servidas con frijoles refritos y guacamole.

Postres.

Pastel. Trufa, 3 leches, chocolate, o arroz con leche.

Paris Brest. Choux relleno de crema de café.

Gelatina de frutas. Servida con rompopo.

Budín de pan. Sabor vainilla y caramelo.

Pay de limón. De galleta con crema de limón.

MENUS TIPO B . \$360.00

Principios.

Ceviche Nayarit de coliflor. Acompañado de pepino, cebolla morada y zanahoria sobre mousse de aguacate.

Sopa azteca. Con queso, aguacate y tortilla.

Caldo tlalpeño. Acompañado de verduras, garbanzo y pollo desmenuzado.

Ensalada de espinacas. Mezcla de espinacas y lechuga con arándanos y una croqueta de queso de cabra, aderezada con mil y una noche.

Canelones. De queso de cabra y salsa italiana, gratinados con parmesano.

Penne rigatte al ajillo. Con setas rostizadas al ajillo, queso Cotija y perejil.

Fuertes.

Pollo a la cacciatora. Pechuga de pollo horneada a las finas hierbas sobre salsa pomodoro y champiñones acompañada de brócolis al limón.

Roulette de pollo. Relleno de jamón serrano y epazote, quesillo bañado en gravy de ave al romero y servido con pure de papa.

Albondigón Napoli. Relleno de verduras y bañado en salsa italiana, sobre espejo de pure de papa.

Filete Mignon. Medallón de filete de res, en salsa de vino tinto, acompañado con pure de coliflor y champiñones

Filete chemita. Con salsa pasilla, queso de hebra y calabacitas a las brasas.

Mixiote de cerdo al pibil. Servido con salsa xnipec y acompañado de frijoles de la olla o refritos.

Pollo asado en penca. Marinado con mantequilla, ajo chile quebrado, servido con papas francesas.

Postres.

Tarta de manzana. Con salsa de guayaba y piloncillo.

Crepas dulces. Zarzamora con queso, durazno con crema o cajeta con nuez.

Flan. Horneado o napolitano con cajeta y caramelo.

Mousse. Cremoso de mango o fresa y con crocante de vainilla.

Chesscake. Pay de queso crema, sobre una base de galleta crujiente cubierto de fresa.



MENUS TIPO C. \$385.00

Principios.

Caldo de camarón. Servido con camarones y vegetales.

Ensalada cítrica. Mezcla de lechuga radicchio, con supremas de toronja, naranja y mandarina, aderezada con aceite de pepita de uva y queso mascarpone.

Fusilli a la Raviatta. Con jamón serrano y chile de árbol.

Fetuccini a la bolognesa. Con jitomate y carne molida.

Sopa de huitlacoche y elote. Guisado con chiles secos, jitomate y cebolla perfumado con epazote y servida con juliana de tortilla.

Fuertes.

Hamburguesa del chef. De pan brioche, con mezcla de carne selecta, aderezo de yogurt y papas gajo.

Brocheta de camarón. Con arroz perfumado al coco y salsa de mango.

Filete de pescado con costra de manie. Espejo de casse y servido con verduras.

Filete de pescado. Al mojo de ajo o al ajillo, acompañado de arroz.

Filete de pescado empanizado. Con ensalada de col y salsa tártara.

Alambre de res. Con pimientos, tocino, champiñones, acompañado de tomatillo tatemado, servido con tortillas de harina.

Pollo en mole de higo. Rellena de queso de cabra y manzana verde con mole de higo.

Lasagna a la bolognesa. La tradicional con carne y salsa casse de jitomate.

Chile hojaldrado. Relleno de 3 quesos (chihuahua, manchego y parmesano), calabacitas y elote, sobre salsa de pimiento y pimientos.

Postres.

Capricho de verano. Mousse de limón con base de galleta de cardamomo y jengibre.

Napoleón. Pastel de mil hojas relleno de crema pastelera.

Brownie. Con helado, nuez y salsa de chocolate.

Strudel. De manzana con canela.

Manzana al vino blanco. Suculenta manzana Golden confitada en vino blanco, naranja y canela.



MENUS TIPO D. \$405.00

Principios.

Ensalada de melón y jamón serrano. Mezcla de lechugas selectas, con perlas de melón y jamón serrano, con aderezo de la casa y balsámico.

Crema de cilantro y quelites. Con queso crema, polvo de chiles y gel de chipotle acompañado de grissinis de finas hierbas.

Crema de berros. Perfumada con habanero, servida con queso gouda, poro y zanahorias.

Sopa del chef. Fondo de camarón con fideos de arroz, alubias y espinacas perfumadas al curry.

Pasta trentina. Pasta corta acompañado de champiñón, tocino, cebolla y un toque de chile de árbol, con queso parmesano fresco

Fuertes.

Hamburguesa vegetariana. De portobello, quesillo y nuez acompañada de chips de plátano.

Camarones empanizados. Con mayonesa de morita y vegetales.

Salmon con mousse de aguacate. Acompañado de espárragos a la maniere.

Filete a la tampiqueña. Acompañado de rajas, enchilada de mole, arroz y guacamole.

Arrachera. Con papas cambray y chiles toreados.

Rib-eye a la parrilla. Servido con papas a la francesa y guacamole.

Salmon catalán. Sellado con especias, servido con pure de papa y bañado en salsa de jitomate alcaparra y aceituna verde.

Postres.

Bombillas de chocolate. Con helado y salsa de naranja.

Tiramisú. Pastel frío de queso mascarpone y cocoa.

Tarta Medovik. De miel y crema, una receta de la repostería rusa.

Pera al vino tinto. Pera macerada y glaseada en vino tinto.

MENU VEGETARIANO. \$385.00

Descubra nuestras opciones 100% saludables que preparamos para ti y tus invitados” especiales”

Principios.

Tostaditas de Jamaica. Servidas con cremoso de aguacate.

Sopa de espinacas y poro. Cocinada con leche de coco y granos de elote.

Pasta y setas. Finos fideos de arroz servidos con setas, zanahorias y polvo de chiles

Fuertes.

Rollitos primavera. Acompañados de ensalada de la casa.

Curry de vegetales. Guiso de ejotes, papas y zanahoria con curry y leche de coco.

Brochetas veganas. Verduras a la parrilla, acompañado de arroz salvaje. **Albóndigas vegetales.** De garbanzo sobre salsa india.

Postres.

Manzana al vino blanco

Panque de naranja

Mousse de fresa y chocolate blanco.

Observaciones:

- La renta de los espacios en fin de semana o días festivos se hará un cargo adicional del 15% sobre el total de la renta de las instalaciones. Serán considerados días festivos los establecidos en el artículo 74 de la Ley Federal de Trabajo.
- Eventos en fin de semana menor a 50 personas, se agrega el 10% adicional del evento.
- Para la elección del menú A y B, a partir de 25 personas, incluye 3 horas de uso de instalación y equipo en cortesía.
- Para la elección del menú C y D, a partir de 25 personas, incluye 4 horas de uso de instalación y equipo en cortesía.



Todos nuestros alimentos cuentan con la calidad y están elaborados con todas las medidas de seguridad e higiene, así como nuestras instalaciones cuentan con todas las medidas necesarias y sanitización previa para brindarle una seguridad a usted y sus invitados

El servicio de comida, únicamente es de 2pm a 7pm.

TAQUIZA

Para evento empresarial \$285.00

Para evento social \$399.00

Tacos sudados \$99.00

Chile en Nogada \$410.00

Chicharrón en salsa verde o roja

Mole poblano con pollo

Papas con chorizo

Rajas con crema

Pollo en mole verde

Salpicón de res

Tinga de res o pollo

Albóndigas al chipotle

Bistec en pasilla

Picadillo

Chilitos rellenos de queso

Carne al pastor

Bistec a la mexicana

Salchichas a la mexicana

Huevo al gusto

Alambre de res

Incluye.

A elegir 5 guisados

Incluye: Frijoles refritos, arroz a la jardinera o a la poblana, salsa verde y roja, ensalada de nopales.

Postre: gelatina o flan o arroz con leche.

Observaciones:

- **La renta de los espacios en fin de semana o días festivos se hará un cargo adicional del 15% sobre el total de la renta de las instalaciones. Serán considerados días festivos los establecidos en el artículo 74 de la Ley Federal de Trabajo.**

- **Eventos en fin de semana menor a 30 personas, se agrega el 10% adicional del evento.**
- **Para evento empresarial, incluye 4 horas de uso de instalación y equipo en cortesía**
- **Para evento social, incluye 5 horas de uso de instalación, descorche y centro de mesa**

**Aplican restricciones*

COCTEL

Bocadillos \$330.00

Rollo de jamón y queso
Mini sándwich
Vol- au - vent de rajas con crema
Taquitos dorados de pollo
Chalupas de tinga
Burritos de res
Banderillas de salchicha
Hamburguesitas
Mini pizza
Cuernitos
Chapatitas de pechuga de pavo
Hojaldras de pollo con mole
Jalapeños rellenos de chilorio
Brocheta de res a los tres chiles
Quesadillas de champiñón, huitlacoche o chicharrón
Rollos primavera
Tlacoyos
Choux con mousse de chile poblano
Sopecitos de tinga de pollo
Pambacitos de chorizo con papas

Gourmet. \$400.00

Tartaletita de mousse de Salmon
Camarones empanizados en coco con salsa de mango
Empanaditas de carne molida
Queso de cabra con uva
Brocheta Capresse
Pan de queso
Focaccia tres quesos
Brocheta de pastor
Filete rasurado



Bocaditos de hojaldre
Buñuelo de pulpo
Tostadita de salpicón
Tártara de atún natural
Tapa de Salmon ahumado

Pinchos de jamón, melón y mozzarella.
Croquetas de queso Cotija y quinua con mayonesa de morita
Coctel de camarón
Pincho de queso provoletta, jamón serrano y chimichurri

Dulces.

Pastelito
Rollo de chocolate y piña
Fresas con chocolate
Profiteroles
Brownies
Bagel de queso con zarzamora
Chocolatín
Tartaleta de frutas
Crocante de manzana
Pay de nuez
Brocheta de uva con fresa.
Tartaleta de higos caramelizados

Se sirven 4 canapés salados y 2 dulces por persona, incluye 2 copas por persona (ron, whisky, vodka, o tequila) o vino de mesa (vino blanco o vino tinto)

Observaciones:

- Incluye montaje tipo coctel con mesas de bar al 30% de asistentes, 3 horas de uso de instalación a partir de 30 personas.
- La renta de los espacios en fin de semana o días festivos se hará un cargo adicional del 15% sobre el total de la renta de las instalaciones. Serán considerados días festivos los establecidos en el artículo 74 de la Ley Federal de Trabajo.
- Eventos en fin de semana menor a 30 personas, se agrega el 10% adicional del evento.



CARTA BAR

Precio por botella.

TEQUILA CUERVO TRADICIONAL PLATA 695 ML	\$460.00
VINO TINTO XA CAVERNET SUAVIGNON DE 750 ML	\$305.00
WHISKY BUSH MILL DE 750 ML	\$845.00
RON MATUSALEN CLASICO (PLATA) DE 750 ML	\$395.00
VODKA OSO NEGRO 1L	\$269.00

Precio por copa

TEQUILA CUERVO TRADICIONAL PLATA (2oz)	\$90.00
VINO TINTO XA CAVERNET SUAVIGNON (108ml)	\$80.00
WHISKY BUSH MILL (2oz)	\$100.00
RON MATUSALEN CLASICO (PLATA) 2oz	\$80.00
VODKA OSO NEGRO (2oz)	\$70.00

Precios por descorche.

- Nacional e internacional \$286.00
- Vino de mesa \$165.00
- Barra libre silver 5 hrs (50 a 1,000 pax) \$334.95
- Incluye mezcladores, hielo y cristalería.

PLATON DE CARNES FRIAS Y QUESOS

Platón imperial \$2,035.00 (20 pax)

Servido con producto de calidad, salami, jamón serrano, jamón de pechuga de pavo, lomo canadiense, queso cabra, queso mozzarella, manchego, camembert, bree, holandés, emmental, salpicado con aceitunas, acompañado de uvas y crotones.

Platón económico \$1,155.00 (20 pax)

Servido con producto de calidad, salami, jamón de pechuga de pavo, lomo canadiense, queso de cabra, manchego, camembert, queso panela, acompañado con uvas y salpicado con aceitunas.

Añade una botella de vino tinto para acompañar por solo \$165.00



CUADRO DE CAPACIDADES

AREAS Y CAPACIDADES 2026

PISO	SALON	M2	CAPACIDAD MONTAJE TIPO					
			Auditorio	Herradura	Escuela	Cóctel	Ruso	Banquete mesas 1.50 Mts.
								
P.B.	AUDITORIO	180	180	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	PATIO CENTRAL	190	N/A	N/A	N/A	100	N/A	120
1	SALON DE USOS MULTIPLES	220	120	42	60-76	100	50	120-130
	CANDILES		N/A	N/A	N/A	N/A	22	N/A
2	MEXICO 1	37	N/A	14	N/A	N/A	N/A	N/A
	MEXICO 1 Y 2	74	N/A	27	N/A	N/A	N/A	N/A
3	CEFEN	75	N/A	27	N/A	N/A	N/A	N/A
4	SALÓN REFORMA	90	50	30	28	50	32	50
5	SALA "1 Y 2"	58	30	20	24	30	22	40
	SALA "BICENTENARIO"	66	40	30	26	50	32	50
	TERRAZA	85	30	26	28	60	30	50

NOTA EN SALON SUM: MONTAJE ESCUELA 76 CON MEDIOS TABLONES/60 CON TABLON COMPLETO

NOTA EN SALON SUM: MONTAJE BANQUETE 120 CON 10 PERSONAS C/MESA CON PROYECCION/ SIN PROYECCION 150 CON 10 PERSONAS C/MESA

TARIFAS ESTACIONAMIENTO EXPO REFORMA

TARIFA PUBLICO GENERAL

TIEMPO LIBRE	\$80.00
--------------	----------------

Estacionamiento Administrado por la empresa PASE, S.A., Ubicado en la Esquina de Donato Guerra y Abraham González. Tel. 55 52861302. Horario de 07:30 a 22:00 horas.

X

En la recepción de Cámara de comercio le pondrán un sello en los boletos de estacionamiento para que sea acreedor a la tarifa preferencia.



Gerencia de Eventos,
Paseo de la Reforma No. 42, Col Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX, CP. 06040
Tel. 5536852269 Ext. 1260, 1234, 1233
E-mail. Espacioscanaco3@ccmexico.com.mx
www.camaradecomerciodemexico.com.mx



CENA FIN DE AÑO

MENÚ 1

100 Pax o más \$660.00

50 Pax a 99 Pax \$715.00

20 Pax a 49 Pax \$770.00

MENÚ 2

100 Pax o más \$660.00

50 Pax a 99 Pax \$715.00

20 Pax a 49 Pax \$770.00

- EN AMBOS INCLUYE ARREGLO FLORAL Y DESCORCHE EN 3 BOTELLAS DE (750 ML O 1LT) USO DE SALON POR 5 HRS.

DESAYUNO NAVIDEÑO (POR PERSONA) \$330.00

MENÚ CENA (MAS DE 100 PAX) \$660.00

MENÚ CENA (50 A 99 PAX) \$715.00

MENÚ CENA (20 A 49 PAX) \$770.00

