



HACIENDA DE LOS MORALES  
— DESDE 1967 —

**COCINA**

CON

*Clase*

EN LÍNEA



HACIENDA DE LOS MORALES  
DESDE 1967

## INFORMACIÓN



Es un servicio exclusivo para grupos empresariales o sociales.

### Beneficios de este servicio:

- Integración de equipos de trabajo o áreas de una empresa.
- Funciona muy bien para romper el estrés de la rutina durante el Home Office.
- Refuerzo del trabajo en equipo vía On-Line.
- Excelente actividad como parte de una celebración especial entre miembros de la familia.
- Actividad perfecta para disfrutar y compartir con los amigos.

**Grupos de 20 a 29 personas: \$1,600\***

**Grupos de 30 personas en adelante: \$1,450\***

El pago puede ser vía depósito, transferencia o ser liquidado directamente en la Hacienda de los Morales.

\* El costo por persona incluye los insumos necesarios para preparar 4 porciones de la opción de menú seleccionada. Estos serán enviados al domicilio de cada uno de los miembros del grupo. (Válido para CDMX y zona metropolitana). El precio no incluye I.V.A. Precio sujeto a cambios sin previo aviso.



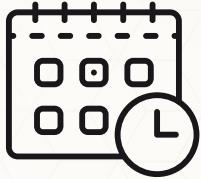


HACIENDA DE LOS MORALES  
DESDE 1967

¿CÓMO FUNCIONA?

1

Seleccione la opción de menú que le gustaría preparar.



2

Seleccione la fecha y horario de su preferencia.

3

Realice el pago correspondiente por el total de personas que forman parte del grupo.



4

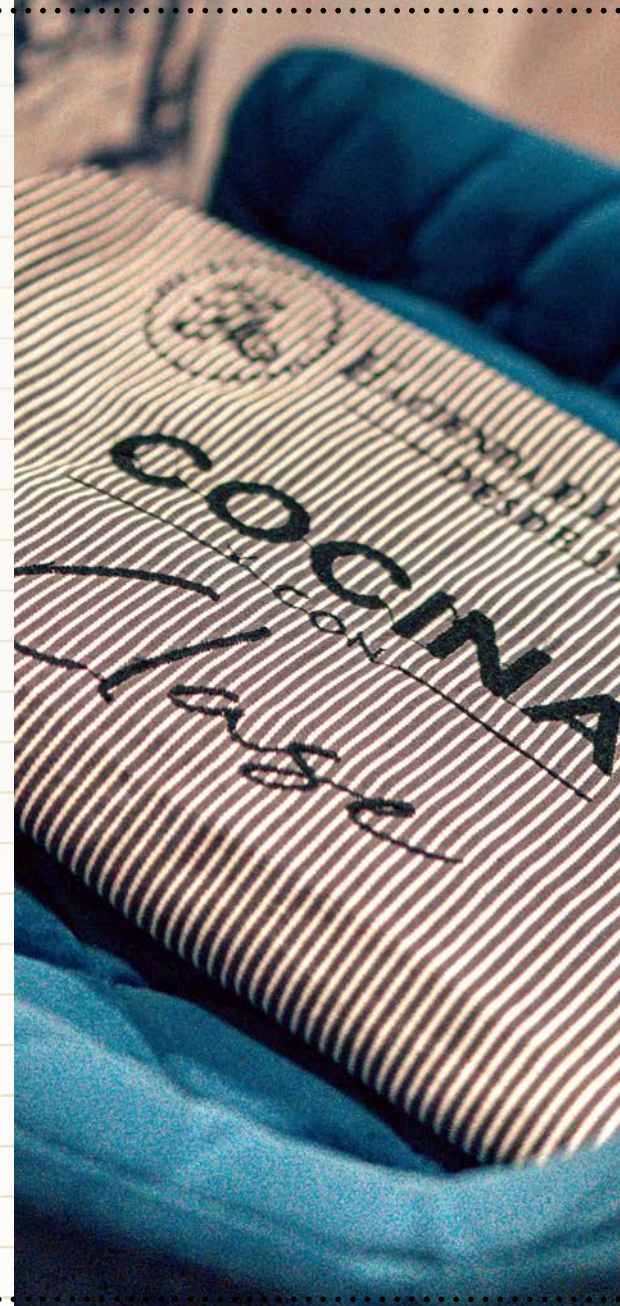
Indíquenos los domicilios a los que enviaremos los ingredientes que van a necesitar.

5

Asegúrese de tener una buena conexión a internet para disfrutar correctamente de la experiencia.



Cualquier duda sobre el servicio, comunicarse con nuestras ejecutivas de venta.





## MENÚ

### OPCIÓN 1

- Crema de 3 chiles.
- Pechuga de pollo rellena de huitlacoche en salsa poblana acompañada de arroz blanco y atadito de ejotes y zanahoria.

### OPCIÓN 2

- Chile en nogada relleno de huauzontle y queso de cabra.
- Filete de res en salsa de mostaza antigua con papa pera y espárragos.

### OPCIÓN 3

- Pechuga de pollo rellena de hongos rostizados con salsa Roquefort al chipotle y avellanas tostadas acompañada de vegetales a la parrilla y papa al horno rellena.
- Pastel de elote estilo Hacienda de los Morales





La clase tiene una duración de 2 horas aproximadamente y consiste en una transmisión en vivo con uno de nuestros Chefs explicando el proceso para preparar un menú de 2 tiempos.

Durante toda la transmisión, el público podrá interactuar en tiempo real con el chef para aclarar cualquier pregunta o comentario sobre la clase.

### **Rodrigo Flores** - *Chef Ejecutivo*



Un cocinero con amplia trayectoria que continúa evolucionando dentro de la gastronomía mexicana. Desde el año 2013 ha llevado la rectoría de la Hacienda de los Morales logrando plasmar su estilo, involucrándose en recetarios nacionales, así como en las tendencias culinarias procedentes de otros países.

### **Benigno Fernández** - *Subchef Ejecutivo*



Ha participado en eventos como el Festival de la Cocina Mexicana en el Hotel Castilla en Madrid, España; Fiesta de celebración del 5 de mayo de la comunidad latina en San Francisco, California; el Festival Montreal en Lumiere en el Hotel Centre Sheraton en Montreal, Canadá; y el Festival de la Cocina Mexicana en el Hotel Minerva, en Florencia, Italia.

### **Victor Ortíz** - *Chef de Desarrollo Culinario*



Inició su gusto por la cocina en 1999 y apartir de ahí recorrió gran variedad de establecimientos de prestigio como: El Lago de Chapultepec, Restaurante Bakea, hoteles como Gran Meliá, Hotel W, Sevilla Palace y Flamingos Plaza, hasta llegar a Los Cabos, en donde empezó a desempeñarse como jefe de cocina en lugares como Esperanza and Auberge, Hotel Cabo Azul, Westin Regina, Marquis Los Cabos y Casa Natalia.



## BANQUETES

55 5283 3029 • 55 5283 3079  
banquetes@haciendadelosmorales.com

**Conoce nuestro Aviso de Privacidad en: [www.haciendadelosmorales.com](http://www.haciendadelosmorales.com)**

[www.haciendadelosmorales.com](http://www.haciendadelosmorales.com)

[f](#) [t](#) HDeLosMorales [@](#) HaciendaDeLosMoralesEventos

Vázquez de Mella #525, Col. del Bosque, C.P. 11510, CDMX.

Todos los derechos reservados Hacienda de los Morales®