

JS
HOTEL



Hospedaje.



Eventos Sociales.

JS
HOTEL



Un lugar paradisiaco,
con clima cálido
para disfrutar.



El Hotel Cocoyoc. Lugar ideal para disfrutar de un gran fin de semana soleado con familia, amigos o en pareja.

Dispone de 50 habitaciones, albercas climatizadas, cascada, bar en alberca, un extenso jardín de 4000 m², palapas con techo de paja, zona de juegos infantiles, salón climatizado para eventos sociales y amplio estacionamiento.

Las habitaciones cuentan con excelente iluminación natural y artificial, incluyen TV por cable, terraza, ventilador, baño privado con ducha, línea telefónica y conexión Wi-Fi.

El Hotel Cocoyoc alberga un restaurante de estilo mexicano con comida tradicional.



Pet Friendly.



Suits y Habitaciones Familiares.



Atracciones Turísticas
Tepoztlán, Tlayacapan y Yecapixtla.



735 170 4901

@hoteles.js.cocoyoc



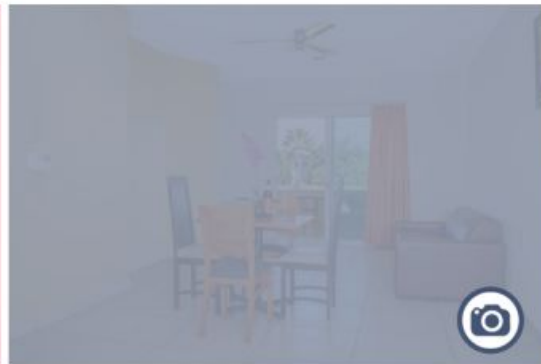
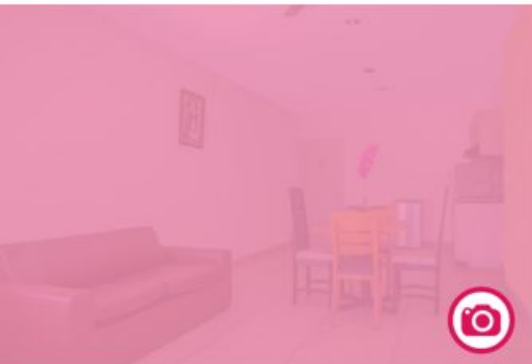
Carretera Federal,
Cuernavaca-Cuatla Km. 35,
Lucio Moreno, 62736 Cocoyoc, Mor.



Suite

Para que el tiempo de descanso sea placentero, contamos con suites amuebladas con aspectos coloniales y mexicanos. Cada una de las Suites del Hotel JS Cocoyoc cuenta con:

- 🏡 Terraza con vista al jardín y alberca.
- 🏡 Cocina totalmente equipada.
- 🏡 Comedor para 4 personas.
- 🏡 2 Camas matrimoniales.
- 🏡 Aire acondicionado.
- 🏡 Baño con tina.
- 🏡 Un frigobar.
- 🏡 T.V. / Wi-fi.
- 🏡 Sala.









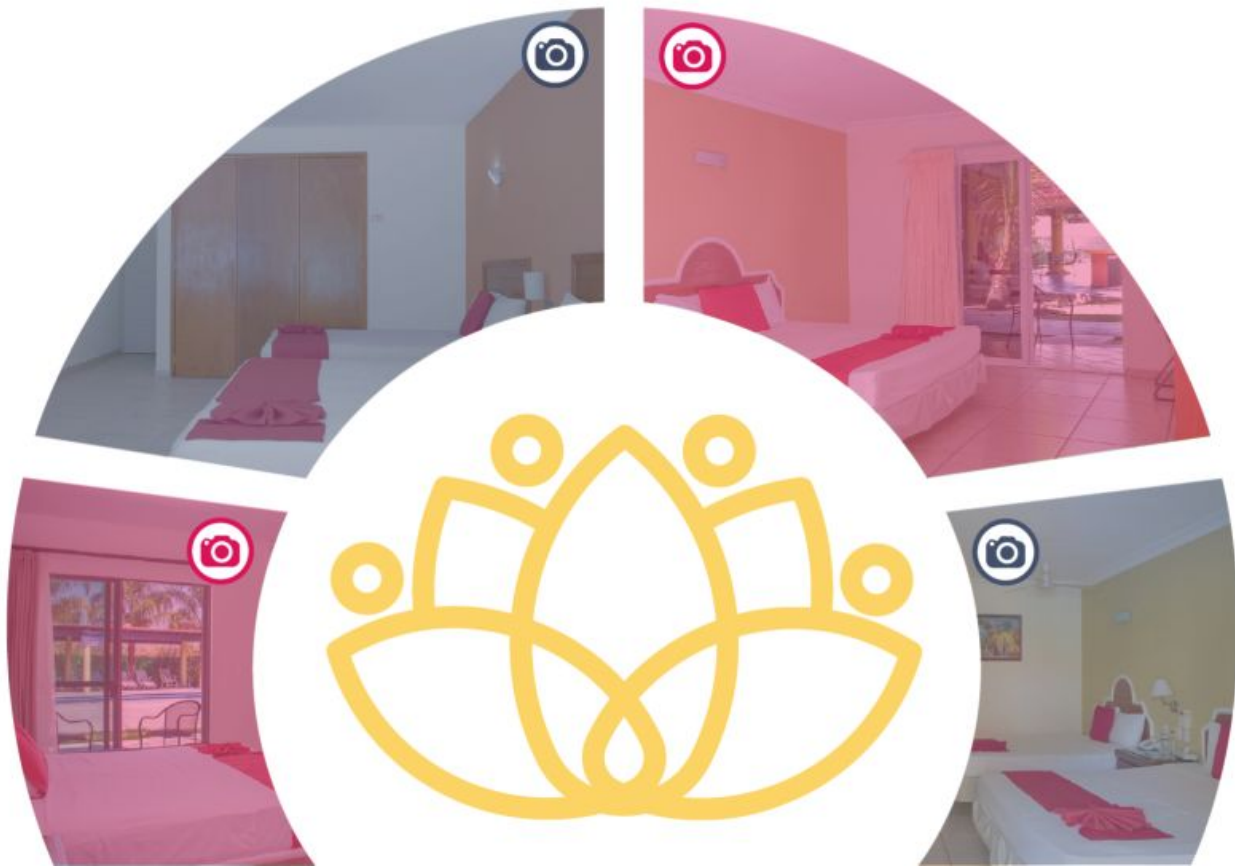


Doble



Confortables habitaciones cuádruples, concepto colonial con acceso directo a la alberca y áreas verdes. La habitaciones dobles cuentan con:

-  2 Camas matrimoniales.
-  1 Baño completo con regadera.
-  Terraza.
-  Tocado.
-  T.V. / Wi-fi.
-  Closet.










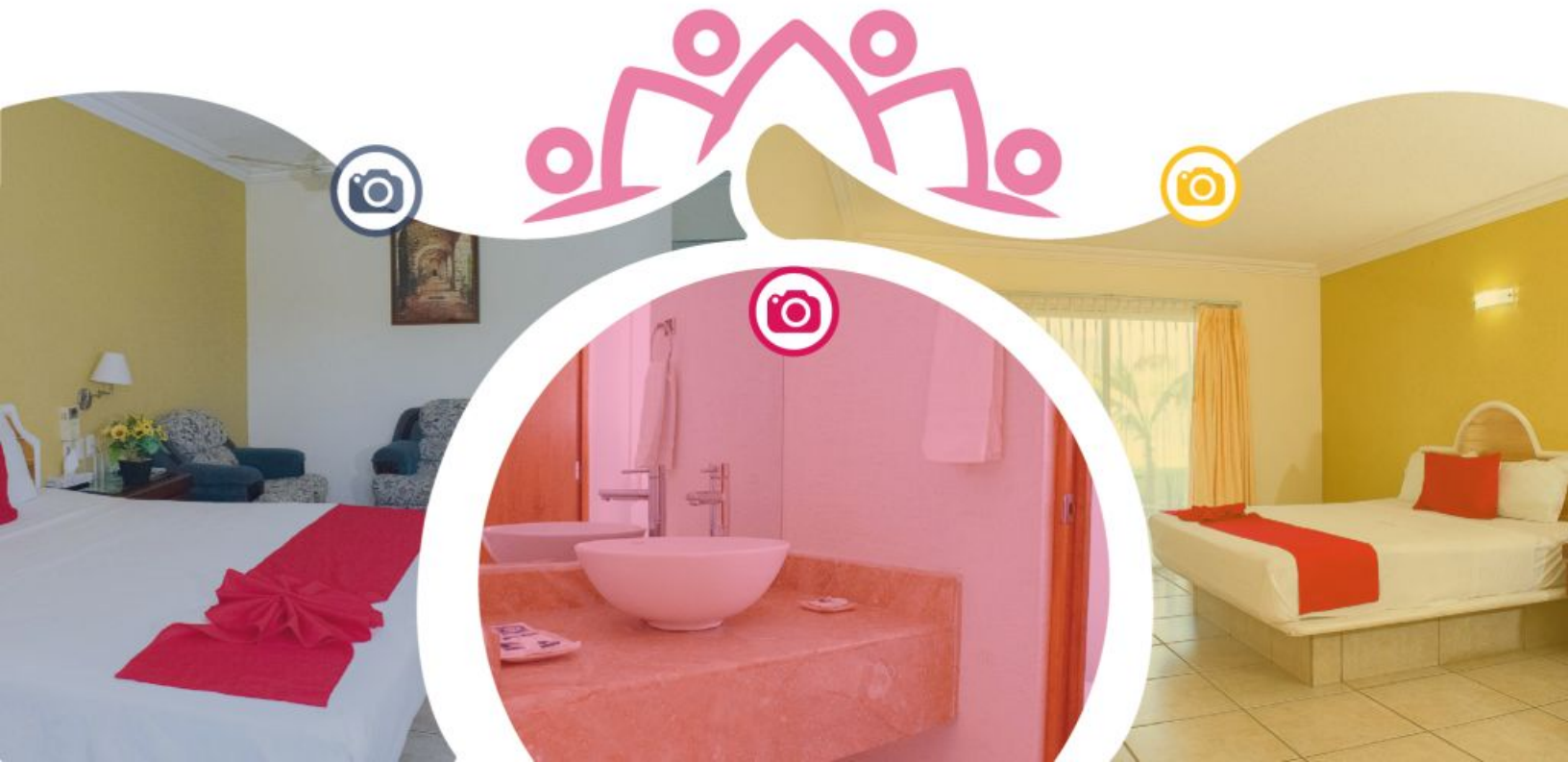


Individual



Confortable habitación, concepto colonial con acceso directo a la alberca y áreas verdes.
Las habitaciones individuales cuentan con:

-  1 Cama king size.
-  1 Sofá.
-  1 Baño completo con regadera.
-  Terraza.
-  Tocado.
-  T.V. / Wi-fi.
-  Closet.





Áreas

Verdes





JS 
HOTEL


Eventos Sociales.

 El servicio incluye:

- Loza semiredonda blanca (tazón o arrocerero y plato trinche).
- Plaque (tenedor, cuchara o cuchillo, ya sea el caso).
- Vaso de cristal old fashion (Para el 100 % de los comensales más el 50% para cambio de vaso).
- Saleros (si se necesitan).
- Ceniceros (si se necesitan).
- Paneras o Tortilleros.

 Servicio de catering a 2 tiempos.

- 1 TIEMPO: Ensalada, pasta o crema a escoger.
2 TIEMPO: Proteína a base de pollo o cerdo con guarnición a escoger del menú.
Chiles en vinagre (1tazón por mesa).
Pan o tortilla ya sea el caso.

 Mezcladores durante el evento
(la bebida sale de barra).

- Hielo en bolsa.
- Agua natural.
- Coca-Cola.
- Squirt.
- Manzanita.
- 1 vitrolero con agua de sabor Jamaica.



 Mesa principal:

- Mesa nupcial o de quinceañera o a elegir en base a la temática y disponibilidad.
- Decoración floral básica.

 Mobiliario Mixto:

- Mesa redonda.
- Silla plegable negra.
- Monja.
- Listones para sillas de color a elegir (intercalados).
- Mantelería de color a elegir.
- Cubre mantel o camino de mesa a elegir.
- Servilleta de lienzo.

 Personal de Servicios:

- 1 Capitán de mesero (Revisando cada detalle dentro del evento en atención y servicio).
- 1 Mesero por cada 20 personas.
- Galopines.
- Chef certificado en alimentos.
- Personal de cocina.
- Personal de montaje y desmontaje.
- Personal de coordinación y planeación (1 coordinador por evento).





Extras:

- Equipo de audio básico tipo lounge con luz arquitectónica y dj mezclando música en vivo.



Proyecto del Evento:

- Plano de ubicación de mesas.
- Número de mesa en opalina.
- Coordinación y planeación del evento (minuto a minuto con base al programa).
- Citas programadas en el lugar del evento.
- Asesoría con proveedores adicionales.

Mínimo 100 comensales.



Solicita tu cotización



 El servicio incluye:

- Loza semiredonda blanca (tazón o arrocerero y plato trinche).
- Plaque (tenedor, cuchara o cuchillo, ya sea el caso).
- Vaso de cristal old fashion,
(Pará el 100 % de los Comensales más el 50% para cambio de vaso).
- Saleros (si se necesitan).
- Ceniceros (si se necesitan).
- Paneras o Tortilleros.

 Servicio de catering a 2 tiempos.


Nota: Tiempo adicional \$30 pesos (Ensalada, pasta, sopa o crema)

1 TIEMPO: Ensalada, pasta o crema a escoger.

2 TIEMPO: Proteína a base de pollo o cerdo con dos guarniciones a escoger del menú.

Chiles en vinagre (1 tazón por mesa).

Pan o tortilla ya sea el caso.

 Mezcladores durante el evento
(la bebida sale de barra).

- Hielo en bolsa.
- Agua natural.
- Coca-Cola.
- Squirt.
- Manzanita.
- 1 vitrolero con agua de sabor Jamaica.





Mesa principal:

- Mesa nupcial o de quinceañera o a elegir en base a la temática y disponibilidad.
- Decoración floral intermedia.



Mobiliario Mixto:

- Mesa redonda.
- Silla tifanny blanca.
- Cojín.
- Listones para sillas de color a elegir (intercalados).
- Mantelería de color a elegir.
- Cubre mantel o camino de mesa a elegir.
- Servilleta de lienzo.



Personal de Servicios:

- 1 Capitán de mesero (Revisando cada detalle dentro del evento en atención y servicio).
- 1 Mesero por cada 20 personas.
- Galopines.
- Chef certificado en alimentos.
- Personal de cocina.
- Personal de montaje y desmontaje.
- Personal de coordinación y planeación (1 coordinador por evento).



 Opción al contratar con costo adicional:

- Mesa cuadrada \$70 c/u.
- Sombrilla \$50 c/u.
- Pista de cristal con iluminación led y biombo \$280 por modulo cuadrado 1.20 * 1.20

 Extras:

- Equipo de audio básico tipo lounge con luz arquitectónica y dj mezclando música en vivo.

 Proyecto del Evento:

- Plano de ubicación de mesas.
- Número de mesa en opalina.
- Coordinación y planeación del evento (minuto a minuto con base al programa).
- Citas programadas en el lugar del evento.
- Asesoría con proveedores adicionales.

Mínimo 100 comensales.



Solicita tu cotización



El servicio incluye:

- Loza semi redonda blanca (tazón, arrocero y plato trinche).
- Plaquedanes (tenedor, cuchara o cuchillo).
- Vaso de cristal old fashion
(Pará el 100 % de los Comensales más el 50% para cambio de vaso).
- Cristalería (copa flauta o copa vino tinto).
- Saleros (si se necesitan).
- Ceniceros (si se necesitan).
- Paneras o Tortilleros.



Servicio de catering a 2 tiempos.

1 TIEMPO: Ensalada, a escoger.

2 TIEMPO: Pasta, sopa o crema a escoger.

3 TIEMPO: Proteína a base de pollo o cerdo con dos guarniciones a escoger del menú de línea.

Chiles en vinagre o salsa (1 tazón por mesa).

Pan o tortilla ya sea el caso.

Nota: Postre Mono porción de línea \$35 pesos (incluye loza y tenedor).



Mezcladores durante el evento (la bebida sale de barra).

- Hielo en bolsa.
- Agua natural.
- Coca-Cola.
- Squirt.
- Manzanita.
- 2 vitrolero con agua
sabor de temporada.



Mesa principal:

- Mesa nupcial o de quinceañera o a elegir en base a la temática y disponibilidad.
- Decoración floral.



Mobiliario Mixto:

- Mesa cuadrada o redonda.
- Silla tiffany blanca, chocolateo versalles blanca.
- Cojín.
- Listones para sillas de color a elegir (intercalados).
- Mantelería fina a elegir.
- Cubre mantel o camino de mesa a elegir.
- Servilleta de lienzo de color.



Personal de Servicios:

- 1 Capitán de mesero (Revisando cada detalle dentro del evento en atención y servicio).
- 1 Mesero por cada 20 personas.
- Galopines.
- Chef certificado en alimentos.
- Personal de cocina.
- Personal de montaje y desmontaje.
- Personal de coordinación y planeación (1 coordinador por evento).





Extras:

- Equipo de audio tipo lounge con luz arquitectónica con, batucada (globos, antifaces, corbatas, letreros, pulseras neón, show chénelo) y dj mezclando música en vivo.
- Pista de cristal con iluminación led y biombo (Depende los invitados es el tamaño)
- Carpa blanca tipo cielo con iluminación y cortinas.



Proyecto del Evento:

- Plano de ubicación de mesas.
- Número de mesa en opalina.
- Coordinación y planeación del evento (minuto a minuto con base al programa).
- Citas programadas en el lugar del evento.
- Asesoría con proveedores adicionales.

Mínimo 100 comensales.



Solicita tu cotización



JS HOTEL



Contáctanos:

 735 170 4901



 @hoteles.js.cocoyoc

 contacto@hotelesjs.com



Carretera Federal, Cuernavaca-Cuatla Km. 35,
Lucio Moreno, 62736 Cocoyoc, Mor.