

TOUR POST – ENCUENTRO

FECHA: 09 DE JUNIO DEL 2018

TOUR 1. CAÑÓN DEL SUMIDERO / CHIAPA DE CORZO / ZINACANTAN / SAN CRISTÓBAL / TUXTLA



08:00 hrs. Recepción en el lobby del hotel (Tuxtla) y traslado al Restaurante Jardines de Chiapa, para desayuno Bufette en el restaurante jardines de Chiapa.

08:30 Llegada y desayuno

10:00 Salida a pie al embarcadero para tomar las lanchas con motor fuera de borda para realizar el recorrido de 2 horas por el Cañón del Sumidero.

12:00 hrs. Descenso y caminando iremos a la plaza de armas para admirar su fuente de estilo Mudéjar.

12:30 hrs. Traslado a la comunidad indígena de Zinacantán, para visita de la casa de un grupo de mujeres artesanas.

13:40 hrs. Llegada y visita

14:40 hrs. Salida hacia San Cristóbal de las Casas.

14:30 hrs. Llegada y descenso en la parada de la Merced y caminando los llevaremos al restaurante Plaza Real ubicado en el andador de Guadalupe

16:30 hrs. continuación al restaurante Plaza Real, comida.

16:30 hrs. City Tour por la ciudad y tiempo libre para disfrutar de San Cristóbal de las Casas.

20:00 hrs. Regreso a Tuxtla Llegada al hotel.

Incluye:

- Desayuno bufete en Jardines de Chiapa
- Transportación terrestre en autobús de 45 lugares
- Guía Certificado
- Recorrido en lancha con brazalete de la CONAM
- Comida tipo bufete con aguas frescas incluidas

No incluye: Alimentos y servicios no descritos anteriormente, gastos o propinas extras.

COSTO POR PERSONA \$ 1,450.00

Para reservaciones pagos:

Correo electrónico:

Xanballreservaciones@gmail.com

patriciacongresos@gmail.com

Telefonos: **961 612 1130**

Proporcionar como clave: Congreso de Contadores Públicos.

BANCO: SCOTIABANK

Razón social: XANBALL TRANSPORTADORA TURISTICA S.A. DE C.V.

Cuenta: 08506319424

CLABE: 044100085063194245

FOTOS AUTOBUS.



EMBARCADERO CAHUARE



RESTAURANTE PLAZA REAL





MENU BUFETTE

Buffet principal:

- Ensalada Primavera, con arándanos y nuez acaramelada con bolitas de queso de cabra.
- Arroz a la jardinera.
- Sopa de chipilin
- Frijoles refritos con chile de simojovel
- Medallones de cerdo en salsa de 3 chiles.
- Asado Coletto
- Filete de res con crema de champiñones y un toque de vino blanco.
- Pechuga de pollo en salsa de frutos rojos y chile Simojovel.
- Mousse de tascalate
- Pastel de zanahoria.
- Gelatina tricolor.
- Agua frescas (Jamaica y horchata)
- Café