

weddings

BANQUET MENU





ÍNDICE

INDEX

EMPLATADO	5
Entradas	7
Platos Fuertes	8
Postre	9

MENÚ PARA COMPARTIR	10
Internacional	12
Caribeño	13
Mexicano	14
Medio Oriente	15
Keto	16

MENÚS ESPECIALES	17
Vegano	19
Vegetariano	20
Libre de Gluten	21
Niños	22

FOOD DISPLAY TEMÁTICOS	23
BBQ de Lujo	25
México Lindo	26
Mercado Mexicano	27
Estación de Tacos	29

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET	30
Cocteles y Estaciones Interactivas	32
Recepciones en Estaciones y Food Display	33
Estaciones Interactivas	36
Estación de Postres Gourmet	37

PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES	38
-------------------------------------	----

BARES Y BEBIDAS	43
Estación de Bebidas	45
Barra Básica	52
Barra Premium	51

PLATED	5
Starters	7
Main Course	8
Desserts	9

FAMILY STYLE	10
International	12
Caribbean	13
Mexican	14
Middle East	15
Keto	16

SPECIAL MENUS	17
Vegan	19
Vegetarian	20
Gluten Free	21
Kids	22

THEMED FOOD DISPLAY	23
BBQ de Deluxe	25
México Lindo	26
Mexican Market	27
Taco Station	29

RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS	30
Cocktails & Food Stations	32
Reception Stations & Food Display	33
Live Station	36
Gourmet Desserts Station	37

SPECIAL EVENT CAKES	38
------------------------	----

BAR & DRINKS	43
Drink Stations	45
Basic Bar	52
Premium Bar	51



EMPLATADO PLATED

CENA DE TRES TIEMPOS MENÚ INCLUYE:

- Entrada a elegir
(ensalada, sopa o pasta)
- Plato principal
- Postre

OPCIÓN PARA PERFECCIONAR SUS ENTRADAS

En la temporada de Marzo y Julio, se puede incluir cola de langosta en las opciones de entrada con un cargo adicional.

-

Precio final por persona, basado en la selección del platillo principal e incluye 4 horas de barra libre básica.

Para grupos de entre 16-30 personas se podrá seleccionar 1 entrada. Para grupos de entre 31-60 personas se podrán seleccionar hasta 2 entradas.

THREE COURSE DINNER MENU INCLUDES:

- Choice of one appetizer
(salad or soup or pasta)
- Main course
- Dessert

OPTIONAL ITEM TO ENHANCE YOUR STARTER

Additional charge. Option to add tail lobster season from march 1 to july 1 ask for pricing.

-

Price is per person based on the main course selection and includes basic open bar for up to 4 hours.

16-30 people must select only 1 entrée.
31-60 people can select up to 2 entrées.



EMPLATADO PLATED

ENTRADAS / STARTERS

ENTRADA

- Tartar de trucha ahumada, aguacate, aderezo de mango y habanero
- Callo de hacha, puré de chícharo chino, espuma de cardamomo y miel
- Carpaccio de hongo portobello confitado, compota de tomate deshidratado, crema de anchoas

ENSALADAS

- Lechuga romana, tocino crujiente, aderezo de queso azul
- Espinaca baby, naranja, nuez con maple, arándanos, vinagreta de frutos rojos
- Betabel rostizado, arúgula, queso de cabra, emulsión de cítricos

SOPAS

- Sopa de tomate rostizado, albahaca, pistaches tostados
- Crema de hongos silvestres, jerez, aceite de trufa
- Sopa de papa y poro, tocino crujiente, crotones de ajo

PASTA

- Risotto de camarón con azafrán, espárragos, aceite de paprika
- Ravioles de queso, espinaca salteada, ajo rostizado, salsa gorgonzola
- Pasta penne a la Pugliese, brócoli, tomate fresco y ajo

STARTER

- Smoke trout tartar, avocado, mango and habanero dressing
- Scallops, pea pure, snow pea, cardamom honey foam
- Confit portobello mushrooms carpaccio, sun dried tomato compote, anchovy cream

SALADS

- Iceberg wedges, crispy bacon, blue cheese dressing
- Baby spinach, orange, maple pecans, cranberries, berries vinaigrette
- Roasted beets, arugula, goat cheese, citrus emulsion

SOUP

- Roasted tomato soup, basil, toasted pistachio
- Wild mushrooms cream, sherry, truffle oil
- Potato leek chowder, bacon bites, garlic croutons

PASTA

- Shrimp saffron risotto, asparagus, paprika oil
- Cheese ravioli, sautéed spinach, roasted garlic, gorgonzola sauce
- Penne pasta a la Pugliese, broccoli, fresh tomato and garlic

EMPLATADO PLATED

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

AVES - \$36 USD p/p

- Pechuga de pollo rellena con camarones, polenta, velouté de tomate
- Pato confitado, puré de camote, chalotas caramelizadas
- Pechuga de pollo a la parrilla, queso Oaxaca, flor de calabaza, arroz a la mexicana, crema de cilantro

PESCADOS Y MARISCOS - \$36 USD p/p

- Mahi ennegrecido, ejotes a la mantequilla, puré de camote, chutney de piña
- Salmón rostizado, setas salteadas, arroz jazmín, salsa de miso
- Camarones a la parrilla, risotto de azafrán, vegetales baby

CERDO - \$32 USD p/p

- Filete de cerdo envuelto con tocino, papa Rosti, chutney de manzanas
- Lomo de cerdo, relleno de dátiles, compota de cebollas picantes, puré de berenjena
- Panceta de cerdo crujiente, puré de plátano, zanahoria a la parrilla, cebollas glaseadas

RES - \$40 USD p/p

- Arrachera, guacamole, quesadilla, plátano frito, salsa molcajete
- Costilla de res braseada en su jugo, puré de papa trufada, zanahorias baby
- Filete de res y camarones, gratín de papa, salsa de vino tinto con echalotes

POULTRY - \$36 USD p/p

- Chicken breast stuffed with shrimp, polenta, tomato velouté
- Duck confit, sweet potato pure, caramelized shallots
- Grilled chicken breast, Oaxaca cheese, zucchini blossom, Mexican rice, coriander cream

FISH & SEAFOOD - \$36 USD p/p

- Blackened mahi, buttered green beans, sweet potato pure, pineapple chutney
- Roasted salmon, sautéed oyster mushroom, Jasmin rice, miso sauce
- Grilled shrimp, saffron risotto, baby vegetables

PORK - \$32 USD p/p

- Bacon wrapped pork tenderloin, Rosti potato, sautéed apples
- Roast pork loin stuffed with dates, spicy onion compote, eggplant pure
- Crispy pork belly, plantain pure, grilled carrot, glazed onions

BEEF - \$40 USD p/p

- Flank steak, guacamole, cheese quesadilla, fried plantain, "Molcajete" sauce
- Braised Short Rib, truffle mashed potato, roasted baby carrots
- Beef tenderloin and shrimp, potato gratin, red wine shallots sauce

EMPLATADO PLATED

POSTRES / DESSERTS

- Pastel de queso New York, salsa de fresa
 - Pie de limón, merengue Italiano
 - Pastel de chocolate sin harina, salsa de frambuesa
 - Tarta de manzana, almendras tostadas, helado de vainilla
 - Pastel de coco, chutney de piña miel
 - Perlas de tapioca, chía, leche de coco
 - Pastel de 3 leches
- New York cheesecake, strawberry sauce
 - Key lime pie, Italian meringue
 - Dark chocolate flourless cake, raspberry sauce
 - Apple crumble, toasted almonds, vanilla ice cream
 - Coconut cake, sweet pineapple chutney
 - Tapioca pearls, chia, coconut milk
 - Three milk cake



MENÚ PARA COMPARTIR

FAMILY STYLE

Internacional - International \$ 62 USD p/p

Caribeño - Caribbean \$ 65 USD p/p

Mexicano - Mexican \$ 63 USD p/p

Medio Oriente - Middle East \$ 60 USD p/p

Keto \$ 88 USD p/p

Ensaladas, guarniciones y postres servidos al centro de la mesa para compartir. Todos los platos principales son presentados y servidos en charolas.

- Mínimo 25 invitados
- Incluye café, descafeinado y té herbales
- Incluye barra libre básica de 4 horas
- El precio es por persona en los artículos de la lista

Salads, side dishes and desserts served on the center of the table to share. All main courses are tray passed.

- Minimum 25 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 4 hours of basic open bar
- Price is per person based on the listed items



INTERNACIONAL

INTERNATIONAL

MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

ENSALADAS

- Ensalada de pepino con miel y tequila
- Coctel de camarón
- Ensalada de papa con jamón ahumado
- Caprese, queso mozzarella, tomate, albahaca

DE LA PARILLA

- Brochetas de camarón
- Filete de salmón
- Picaña
- Arrachera
- Pechuga de pollo
- Costilla de cerdo a la BBQ

GUARNICIONES

- Papas horneadas
- Mazorca de elote con mantequilla clarificada
- Vegetales a la parrilla

POSTRES

- Flan
- Tartaleta de frutas
- Pastel de chocolate blanco y oscuro
- Pastel de queso

SALADS

- Cucumber salad with honey and tequila
- Shrimp Cocktail
- Potato salad with smoked ham
- Caprese, mozzarella cheese, tomatoes, basil

FROM THE GRILL

- Shrimp skewers
- Salmon fillet
- Coulotte steak
- Flank steak
- Chicken breast
- BBQ spareribs

SIDE DISHES

- Baked potatoes
- Corn on the cob with melted butter
- Grilled vegetables

DESSERTS

- Egg custard
- Fruit tartlet
- White and dark chocolate cake
- Cheesecake

CARIBEÑO

CARIBBEAN

MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

ENSALADAS

- Ensalada de papa, chícharos, zanahoria
- Ensalada de lechugas mixtas, aguacate, vinagreta de limón y miel
- Ensalada de pollo, lechuga, aderezo de naranja y jengibre
- Ensalada de frijol negro con mango

DE LA PARRILLA JAMAQUINA

- Pollo y cerdo estilo Jerk
- Pesca del día

PLATOS FUERTES

- Mahi estilo "Escovitch"
- Curry de pollo
- Empanadas de res y pollo
- Empanadas de vegetales
- Camarones picantes
- Estofado de res estilo Jamaquino

GUARNICIONES

- Arroz y frijoles
- Pure de camote rostizado
- Plátanos fritos
- Polenta con okra

POSTRES

- Pastel de coco y chocolate blanco
- Volteado de piña
- Pie de mango
- Pudín de camote

SALADS

- Potato salad, peas, carrots
- Mixed green salad, avocado, lemon honey vinaigrette
- Chicken salad, lettuce, orange and ginger dressing
- Mango and black bean salad

FROM THE JAMAICAN GRILL

- Chicken and pork Jerk style
- Whole grilled catch of the day

MAIN COURSES

- Mahi "Escovitch" sauce
- Curried chicken
- Beef and chicken turnovers
- Vegetables turnovers
- Spicy pepper shrimp
- Jamaican beef stew

SIDE DISHES

- Rice and beans
- Roasted sweet potato puree
- Fried plantains
- "Cou Cou"-Polenta with okra

DESSERTS

- Coconut and white chocolate cake
- Pineapple upside down cake
- Mango pie
- Sweet potato pudding

MEXICANO

MEXICAN

MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

ENSALADAS

- Botonero, salsas mexicanas, totopos (Guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, salsa verde y Sikil pak)
- Aguachile de camarón, limón, cilantro, pepino
- Ensalada de jícama, naranja, limón, polvo de chile
- Ensalada de garbanzo y elote dulce
- Ensalada de invernadero, arándanos, aderezo de mango y habanero

PLATO FUERTE

- Albóndigas de pollo en salsa de tomate verde
- Taco de barbacoa de costilla de res
- Filete de Mahi a la talla
- Camarón al chipotle
- Arrachera a la parrilla
- Taco de canitas de cerdo

GUARNICIONES

- Tortilla de maíz
- Arroz mexicano
- Rajas de chile poblano
- Cebollas cambray asadas

POSTRES

- Pastel de tres leches
- Flan de chocolate y caramelo
- Pastel de queso y guayaba
- Churros, salsa de chocolate

SALADS

- "Botonero" Mexican dips, tortilla chips, (Guacamole, pico de gallo, refried beans, green salsa and Sikil pak sauce)
- Shrimp "Aguachile", lime, coriander, cucumber
- Jicama salad, orange, lime, chili powder
- Chickpea and sweet corn salad
- Our Greenhouse salad, cranberries, mango and habanero dressing

MAIN COURSES

- Chicken meatballs with green tomato sauce
- BBQ braised short ribs Taco
- Mahi filet "Talla style"
- Shrimp in chipotle pepper sauce
- Grilled flank steak
- Mexican slow cook pulled pork taco

SIDE DISHES

- Corn tortilla
- Mexican rice
- Poblano pepper and corn creamy stew
- Grilled scallions

DESSERTS

- Three milk cake
- Chocolate caramel custard
- Guava cheesecake
- Churros, chocolate sauce

MEDIO ORIENTE

MIDDLE EAST

MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

ENTRADAS

- Rollos primavera de vegetales y pollo
- Rollos vietnamitas, salsa de cacahuete y hoisin
- Camarones tempura, salsa de mostaza picante
- Edamame, chips de camarón, salsa de ciruela

PLATOS FUERTES

- Pescado agridulce
- Tofu frito con bok choy
- Pollo "kung pao"
- "Phad thai" de camarón
- Fajitas de res con brócoli
- Cerdo en salsa de ciruela

GUARNICIONES

- Arroz al vapor
- Arroz frito
- Espinacas salteadas con ajonjolí

POSTRES

- Plátano frito, ajonjolí, miel
- Tapioca con leche de coco
- Mango con arroz y leche de coco
- Pudín de lychees

APPETIZERS

- Chicken and vegetable spring rolls
- Vietnamese spring roll, hoisin peanut butter sauce
- Shrimp tempura, spicy mustard sauce
- Edamame, shrimp crackers, plum sauce

MAIN COURSES

- Sweet and sour fish
- Fried tofu with bok choy
- Chicken "kung pao"
- Shrimp "Phad thai"
- Stir fried beef with broccoli
- Pork in plum sauce

SIDE DISHES

- Steamed Rice
- Fried Rice
- Sautéed spinach with sesame seeds

DESSERTS

- Fried banana, sesame seeds, honey
- Tapioca with coconut milk
- Mango sticky rice
- Lychees pudding

KETO

MENÚ PARA COMPARTIR / FAMILY STYLE

ENTRADA

- Ensalada de espárragos con crujiente de jamón serrano, vinagreta de pimienta
- Alitas de pollo tandoori, salsa de yogurt y ajo
- Dip de alcachofa con espinacas, queso feta, galletas de queso
- Huevos rellenos con mousse de aguacate, salmón ahumado
- Ensalada de tomate, brócoli, tocino, aderezo de crema de cacahuete

PLATOS FUERTES

- Salmón con costra de pistache
- Filete de res con compota de cebolla morada
- Camarón al ajo con limón
- Pechuga de pollo rellena con queso suizo y espinacas

GUARNICIONES

- Calabaza local rellena con ratatouille
- Betabel con queso de cabra y nueces
- Risotto de coliflor
- Calabaza a la parrilla con romero y orégano

POSTRES

- Gelatina de fresas con duraznos
- Pudín de coco y chía con bayas azules
- Panacota de almendra
- Pastel de zanahoria con queso mascarpone

APPETIZERS

- Asparagus salad with crispy serrano ham, peppercorn vinaigrette
- Tandoori chicken wings, yogurt garlic sauce
- Feta spinach artichoke dip, cheese crackers
- Stuffed eggs with avocado mousse, smoked salmon
- Tomato and broccoli salad, bacon bites, peanut butter dressing

MAIN COURSES

- Pistachio crusted salmon filet
- Beef tenderloin with red onion compote
- Garlic lemon shrimp
- Stuffed chicken breast with Swiss cheese and spinach

SIDE DISHES

- Stuffed local squash with ratatouille
- Red beet with goat cheese and pecans
- Cauliflower risotto
- Grilled zucchini with rosemary and oregano

DESSERTS

- Strawberry jelly with peach
- Coconut pudding with chia and blueberries
- Almond panna cotta
- Carrot cake with mascarpone cheese

MENÚS ESPECIALES

SPECIAL MENUS

Vegano - Vegan \$32 USD p/p

Vegetariano - Vegetarian \$33 USD p/p

Libre de Gluten - Gluten Free \$42 USD p/p

Niños - Kids \$27 USD p/p

Menú de tres tiempos incluye:

- Entrada a elegir (ensalada, sopa o pasta)
- Plato principal
- Postre

Precio final por persona, basado en la selección del platillo principal e incluye 4 horas de barra libre básica.

- Cargo adicional al sustituir uno de los entradas anteriores: \$8.00 USD p/p
- Cargo por ordenar como un platillo adicional: \$15.00 USD p/p

Three course dinner menu includes:

- One starter, one main course
- One dessert
- Basic open bar

Price is per person based on the main course selection and includes basic open bar for up to 4 hours. (Choice of starter, main course and dessert).

Optional items to enhance your meal

- Additional charge when substituting one of the above starters: \$8.00 USD p/p
- Charge for ordering as an additional course: \$15.00 USD p/p



VEGANO

VEGAN

MENÚ ESPECIALES / SPECIAL MENUS

ENTRADAS

- Ensalada de quinoa, vegetales rostizados, puré de edámame, salsa de pimiento ahumado
- Ensalada de lechugas verdes, piña a la parrilla, aguacate, nueces caramelizadas, aderezo de mango y habanero
- Carpaccio de betabel, naranja, chícharo chino, piñones, queso parmesano, vinagreta de cítricos

PLATOS FUERTES

- Curry de camote amarillo, garbanzo, espinaca, arroz pilaf, chutney de mango
- Risotto de espárragos y champiñones, nueces de la india
- Tacos de coliflor con ensalada de col, jícama, guacamole, salsa de chipotle con mango

POSTRES

- Pastel de mousse de chocolate y nueces caramelizadas
- Tarta de limón y coco
- Coulant de té matcha, helado de pistache vegano

STARTERS

- Quinoa salad, roasted vegetables, edamame pure, smoky bell pepper sauce
- Garden green salad, grilled pineapple, avocado, maple pecans, mango and habanero dressing
- Beet carpaccio, orange, snow pea, pine nuts, parmesan cheese, citrus vinaigrette

MAIN COURSE

- Sweet potato curry, chickpeas, spinach, rice pilaf, mango chutney
- Asparagus and mushroom risotto, toasted cashews
- Cauliflower tacos, cabbage jicama slaw, guacamole, mango and chipotle sauce

DESSERT

- Chocolate mousse cake, caramelized nuts
- Lemon coconut tart
- Matcha lava cake, vegan pistachio ice cream

VEGETARIANO

VEGETARIAN

MENÚ ESPECIALES / SPECIAL MENUS

ENTRADAS

- Enchiladas de frijoles negros, queso fresco, salsa verde y cilantro
- Ensalada verde del invernadero, pepino, tomate cherry, aguacate, chía, aderezo de yogurt y menta
- Carpaccio de portobello, tomate deshidratado, arúgula, queso parmesano, vinagreta de balsámico

PLATOS FUERTES

- Curry verde de coco, calabaza mantequilla, edamame, elote baby, arroz al vapor
- Strudel de champiñones, pimientos, queso de cabra, salsa de tomate rostizado
- Berenjena rellena de chana masala de garbanzo

POSTRES

- Tarta de moras, mantequilla de cacahuete, helado de coco
- Tapioca de mango
- Pudín con arroz, canela y almendra

STARTERS

- Veggie black bean enchilada, fresh cheese, green sauce and coriander
- Our Greenhouse salad, cucumber, cherry tomato, avocado, chia, mint and yogurt dressing
- Portobello carpaccio, sun dried tomato, arugula, balsamic vinaigrette

MAIN COURSE

- Thai green coconut curry, butternut squash, edamame, baby corn, steamed rice
- Mushroom strudel, peppers, goat cheese, roasted tomato sauce
- Roasted eggplant stuffed with chana masala chickpeas

DESSERT

- Blueberry and peanut butter tarts, coconut ice cream
- Mango tapioca
- Rice, cinnamon and almond pudding

LIBRE DE GLUTEN

GLUTEN FREE

MENÚ ESPECIALES / SPECIAL MENUS

ENTRADAS

- Carpaccio de salmón, berros, mousse de aguacate, salsa ponzu
- Espárragos tiernos, ensalada de arúgula, queso de cabra, vinagreta de cítricos
- Atún en costra de ajonjolí, ensalada de jícama y naranja, salsa de soya

PLATOS FUERTES

- Filete de res, papas al romero, calabaza amarilla baby, salsa de setas
- Salmón en costra de cangrejo, risotto de espinaca, salsa de mantequilla y limón
- Pasta picante (gluten free) con mariscos camarón, mejillones, calamar, salsa de tomate con ajo

POSTRES

- Brownie de chocolate sin harina, salsa de chocolate caliente
- Flan de coco, salsa de caramelo
- Panna cotta, frutos rojos

STARTERS

- Salmon carpaccio, watercress, avocado mousse, ponzu sauce
- Organic asparagus, arugula salad, goat cheese, citrus vinaigrette
- Sesame seeds crusted tuna, jicama orange slaw, gluten free soy sauce

MAIN COURSE

- Beef tenderloin, rosemary potatoes, baby zucchini, oyster mushrooms sauce
- Grilled salmon with crusted crab meat, spinach risotto, lemon butter sauce
- Spicy seafood pasta (Gluten free), shrimp, mussels, squid, tomato garlic sauce

DESSERT

- Flourless chocolate brownie, warm chocolate sauce
- Coconut flan, caramel sauce
- Panna cotta, berries



MENÚ ESPECIALES / SPECIAL MENUS

SOPA

- Crema de tomate y queso al grill

PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo, puré de papa y chícharos
- Filete de pescado a la parrilla, arroz al vapor con vegetales
- Pizza Margarita
- Quesadilla de queso
- Quesadillas de queso con arrachera
- Pasta con albóndigas y salsa de tomate
- Hamburguesa

GUARNICIÓN

1 guarnición a elegir

- Pasta con queso
- Dedos de pollo
- Guacamole
- Papas a la francesa

POSTRE

1 postre a elegir

- Helado de fresa y vainilla
- Gelatina
- Chocolate mousse
- Helado
- Frutas frescas

SOUP

- Tomato cream and grilled cheese

MAIN COURSE

- Chicken breast, mashed potato and green peas
- Grilled catch of the day, steamed rice and vegetables
- Margherita pizza
- Cheese quesadilla
- Cheese quesadilla with flank steak
- Pasta with meat balls and tomato sauce
- Burgers

SIDE DISH

1 side dish at your choice

- Mac & cheese
- Chicken tenders
- Guacamole
- French fries

DESSERT

1 dessert at your choice

- Strawberry and vanilla ice cream
- Jelly
- Chocolate mousse
- Ice cream
- Fresh fruit

FOOD DISPLAY

TEMÁTICO - THEMED

BBQ de Lujo - BBQ de Deluxe \$ 74 USD p/p

México Lindo \$ 70 USD p/p

Mercado Mexicano - Mexican Market \$ 86 USD p/p

Estación de Tacos - Taco Station \$ 55 USD p/p

Ensaladas, guarniciones, platos principales y postres servidos en food display (buffet).

El precio es por persona según la lista de artículos e incluye barra libre básica.

- Mínimo 25 invitados
- Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- Incluye 4 horas de barra libre básica

Salads, side dishes, main courses and desserts served in a food display.

Price is per person based on the listed items and includes basic open bar for up to 4 hours.

- Minimum 25 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 4 hours of basic open bar



BBQ DE LUJO

BBQ DE LUXE

FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

ENSALADAS

- Ensalada de tomate bola, vinagreta de hierbas
- Ensalada de col con manzana y coco
- Ensalada de papa cremosa con chorizo
- Ensalada romana, huevo de codorniz y aderezo ranch

DE LA PARRILLA

- Camarones enteros
- Pesca del día ennegrecido
- Arrachera
- Pierna de pollo con mostaza y miel
- Pechuga de pollo cajún
- Costillas de cerdo BBQ

SALSAS

- Salsa BBQ ó Tamarindo ahumado y mango
- Mantequilla de limón
- Salsa de pimienta con whiskey

GUARNICIONES

- Pure de papa
- Elote entero con mantequilla clarificada
- Vegetales a la parrilla

POSTRES

- Pie de naranja
- Pie de pera
- Crumble de manzana
- Pastel de chocolate
- Pastel de queso

SALADS

- Heirloom tomato salad, herb vinaigrette
- Apple and coconut coleslaw
- Creamy potato salad with chorizo
- Wedge salad, quail eggs, Ranch dressing

FROM DE GRILL

- Whole shrimp
- Blackened Catch of the day
- Arrachera
- Honey mustard chicken legs
- Cajun chicken breast
- BBQ spareribs

SAUCES

- BBQ sauce or smoky tamarind and mango sauce
- Lemon butter
- Whiskey peppercorn sauce

SIDE DISHES

- Yukon potato puree
- Corn on the cob, melted butter
- Grilled vegetables

DESSERTS

- Orange pie
- Pear pie
- Apple crumble
- Chocolate cake
- Cheesecake

MÉXICO LINDO

FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

ENSALADAS

- Ensalada de nopal y tomate, vinagreta de manzana
- Ensalada de frijoles negros y piña rostizada
- Guacamole, pico de gallo, totopos
- Ensalada de elote dulce y pimiento, queso fresco

CEVICHES

- Camarón estilo Acapulco
- Pesca del día estilo Aguachile

SABORES MEXICANOS

- Mahi a la plancha, estilo veracruzano
- Arrachera a la parrilla, cebolla cambray asada
- Camarones flameados al tequila
- Carnitas de cerdo estilo Michoacán
- Pechuga de pollo en salsa verde
- Chile poblano relleno con queso Oaxaca

MOLCAJETE

- Salsa verde con jalapeño
- Salsa de tomate rostizado con chipotle
- Salsa de habanero cremosa

GUARNICIONES

- Arroz mexicano
- Frijoles refritos con chorizo
- Calabaza y elote

POSTRES

- Flan de coco
- Pan de elote
- Mousse de chocolate mexicano
- Churros con cajeta en salsa de chocolate

SALADS

- Cactus and tomato salad, apple vinaigrette
- Black bean and roasted pineapple salad
- Guacamole, pico de gallo, tortilla chips
- Sweet corn salad and red pepper, fresh cheese

CEVICHES

- Acapulco style shrimp
- Catfish of the day Aguachile style

MEXICAN FLAVORES

- Pan fried mahi, "Veracruzana" style
- Grilled flank steak, grilled scallions
- Tequila flamed shrimp
- "Michoacán" style pork (carnitas)
- Chicken breast, with green sauce
- Green poblano pepper stuffed with Oaxaca cheese

MOLCAJETE

- Green tomato jalapeño sauce
- Roasted tomato chipotle sauce
- Creamy habanero sauce

SIDE DISHES

- Mexican Rice
- Refried beans with chorizo
- Zucchini and corn

DESSERTS

- Coconut flan
- Corn bread
- Mexican chocolate mousse
- Churros with caramel and chocolate sauce

MERCADO MEXICANO

MEXICAN MARKET

FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

TOTOPOS Y SALSA

- Guacamole
- Salsa de tomate rostizado y chile
- Dip cremoso de frijoles con chipotle
- Pico de Gallo
- Totopos

AGUACHILE

- Aguachile negro con mariscos
- Aguachile verde con pesca de día

QUESADILLAS

- Camarón
- Champiñones con epazote
- Flor de calabaza

COMAL

- Variedad de diferentes tacos
- Huaraches, tlacoyos
- Guisados de tinga de pollo y res
- Lechuga, cebolla, queso fresco y crema agria

FAJITAS

- Res, camarón y pollo con vegetales
- Fajitas de hongos portobello
- Tortillas de maíz y harina

GUARNICIONES

- Elote en mazorca
- Esquites
- Limón, polvo de chile, mayonesa
- Salsa de tomatillo y chile morita
- Salsa de mango y chile de árbol

TOTOPOS Y SALSA

- Guacamole
- Roasted tomato chili sauce
- Creamy bean dip and chipotle
- Pico de Gallo
- Tortilla chips

AGUACHILE

- Blackened seafood Aguachile
- Catch of the day green Aguachile

QUESADILLAS

- Shrimp
- Mushroom with epazote
- Zucchini blossom

COMAL

- Assortment of Mexican tacos
- Huaraches, tlacoyos
- Shredded chicken and beef stew
- Lettuces, fresh cheese, sour cream

FAJITAS

- Beef, shrimp and chicken with vegetables
- Portobello mushrooms fajitas
- Corn and flour tortilla

SIDE DISHES

- Corn on the cob
- Cooked sweet corn kernels
- Lime, chili powder, mayonnaise
- Tomatillo and morita chilli sauce
- Mango and arbol chili sauce

MERCADO MEXICANO

MEXICAN MARKET

FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

DULCES MEXICANOS

- Tradicionales dulces mexicanos de frutas diferentes, nueces y semillas
- Cocadas
- Pepitorias
- Dulce de leche
- Borrachitos
- Palanqueta de cacahuete
- Obleas de cajeta
- Algodones de azúcar
- Tamarindos
- Mango enchilado
- Piña enchilada

MEXICAN CANDY BAR

- Traditional mexican candies from different fruits, nuts and seeds
- Cocadas
- Pepitorias
- Dulce de leche
- Borrachitos
- Peanut "palanqueta"
- Wafer with milk candy
- Cotton sugar
- Tamarind
- Spicy mango
- Spicy pineapple



ESTACIÓN DE TACOS

TACOS STATION

FOOD DISPLAY / TEMÁTICO - THEMED

TACOS CON TORTILLAS A MANO

- Tacos recién hechos con tortillas azules y amarillas

TACOS DE CANASTA

- Papas con chorizo
- Frijoles refritos
- Pollo con salsa de chile poblano
- Chicharrón prensado

TACOS FRITOS

- Tacos dorados de pollo y res
- Tacos de pescados a la mexicana
- Tacos fritos de camarón

TACOS VEGETARIANOS

- Flor de calabaza
- Huitlacoche y epazote
- Espinacas y elote

TACOS DE GUIADOS

- Barbacoa de res
- Cochinita pibil
- Tinga de pollo en salsa de tomate

GUARNICIONES

- Arroz a la Mexicana
- Frijoles charros
- Champiñones salteadas

HANDMADE FRESH TACOS

- Freshly prepared tacos with, blue and yellow corn tortilla

BASKET TACOS

- Potato and chorizo
- Refried beans
- Chicken with poblano chilli sauce
- Chicharrón prensado (Pork Rind)

CRISPY FRIED TACOS

- Fried chicken and beef tacos
- Mexican style fish tacos
- Fried shrimp tacos

VEGETARIAN TACOS

- Zucchini blossom
- Huitlacoche and epazote
- Spinach and corn

MEXICAN STEWS TACOS

- Shredded beef barbacoa style
- Pulled pork Yucatan style
- Shredded chicken in tomato sauce

GARNISH

- Mexican rice
- Beans "Charros"
- Sautéed mushrooms

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION / STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

Cócteles y estaciones de comida con chef en vivo.

Disponibles un chef por cada 50 comensales.

La barra básica incluida en la estación no se puede reembolsar, acreditar ni cambiar por ningún otro artículo, servicio o estación de comida.

- Mínimo 16 invitados
- Incluye café, descafeinado y té de hierbas
- Incluye 2 horas de barra libre básica
- \$100 USD por chef.

Cocktails & food stations required live cook.

One cook for every 50 guests.

In case of adding a food station to an existing event. The basic bar of said station cannot be refunded, credited or exchanged for any other item or service.

- Minimum 16 guests
- Includes coffee, decaffeinated and herbal teas
- Includes 2 hours basic open bar
- Price \$100 USD per cook



COCTELES Y ESTACIONES INTERACTIVAS / RECEPTION STATIONS & FOOD DISPLAY

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

PAELLA DE LA CASA - \$15 USD p/p

- Pollo, costillas de cerdo, chorizo, camarones, calamares, mejillones, arroz con azafrán, pimienta, chícharos

PIZZA - \$10 USD p/p

- Cuatro quesos y ajo
- Jamón serrano, aceite de trufa, arúgula, tomate cherry
- Pollo Jerk, elote, pimienta verde
- Salami, queso de cabra, alcachofa, espinaca

MINI BURGERS - \$12 USD p/p

3 por persona

- Pastel de cangrejo, relish de mango picante
- Carne de res, tocino, cebolla crujiente, chutney de tomate rostizado
- Pollo al cajún, queso suizo, crema de chipotle
- Cerdo desmenuzado a la barbacoa, ensalada de col con piña

BAR DE MARISCOS - \$30 USD p/p

Elegir cantidad por persona

- Ostiones en su concha y mignonette
- Cóctel de camarón
- Tenazas de cangrejos, salsa de mostaza y miel
- Almejas chocolateadas, salsa de jengibre y soya
- Shoot de ceviche de salmón, salsa ponzu y naranja

HOME MADE PAELLA - \$15 USD p/p

- Chicken, pork ribs, chorizo, shrimp, squid, shell mussels, saffron rice, bell pepper, green peas

PIZZA - \$10 USD p/p

- Four cheese and garlic
- Serrano ham, truffle oil, arugula, cherry tomato
- Jerk chicken, corn, green pepper
- Salami, goat cheese, artichoke, spinach

MINI BURGERS - \$12 USD p/p

3 per person

- Crab cake, spicy mango relish
- Beef patty, bacon, crispy onions, roasted tomato chutney
- Cajun chicken, Swiss cheese, creamy chipotle sauce
- BBQ pulled pork, pineapple cole slaw

SEAFOOD RAW BAR - \$30 USD p/p

Choose amount per person

- Oysters on the half shell and mignonette
- Shrimp cocktail
- Snow crab claws, honey mustard sauce
- Giant clams on the half shell, ginger soy sauce
- Salmon ceviche shooters, orange and ponzu sauce

COCTELES Y ESTACIONES INTERACTIVAS / RECEPTION STATIONS & FOOD DISPLAY

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

ESTACIÓN DE CHILAQUILES - \$10 USD p/p

- A su elección; naturales, pollo o arrachera
- Tortilla de maíz, crema agria, queso fresco, cebolla
- Salsa de tomate verde o salsa de tomate rojo

CRUDITÉ DE INVERNADERO - \$7 USD p/p

Zanahorias, jícama, pimientos, pepino, apio, tomates cherry, coliflor, piña, hummus de garbanzo

CHILAQUILES STATIONS - \$10 USD p/p

- Your selection; plain, chicken or flank steak
- Corn tortilla, sour cream, fresh cheese, onion
- Green tomato sauce or red tomato sauce

GREEN HOUSE FRESH CRUDITE - \$7 USD p/p

Carrots, jicama, bell peppers, cucumber, celery, cherry tomatoes, cauliflower, pineapple, chickpeas hummus

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y FOOD DISPLAY / RECEPTION STATIONS & FOOD DISPLAY

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

PLATÓN DE QUESO ARTESANALES \$12 USD p/p

Gouda, brie, camembert, queso azul, queso suizo, queso provolone, mermeladas, nueces variadas, frutos secos, grissini y galletas

ANTIPASTO - \$9 USD p/p

Verduras asadas, champiñones marinados, aceitunas variadas, verduras en escabeche, tomates deshidratado, alcachofas, mozzarella, salami, jamón serrano

SUSHI - \$15 USD p/p

Rollos de sushi variados, atún, salmón, camarones, tofu, vegetariano, salsa de soya, mayonesa picante, Sriracha, jengibre encurtido y wasabi

SASHIMI - \$8 USD p/p

Pesca del día, salmón, atún, pulpo, camarones. Algas de wakame, jengibre, salsa ponzu, wasabi, crujientes de camarón, edámame

SAMOSAS - \$8 USD p/p 4 por persona

- Samosas de papa, samosas de cordero
- Tamarindo, raita, chutney de menta y coco

ARTISAN CHEESE BOARD

\$12 USD p/p

Gouda, brie, camembert, blue cheese, Swiss cheese, provolone cheese, marmalades, assorted nuts, dried fruits, grissini and crackers

ANTIPASTO - \$9 USD p/p

Char grilled vegetables, marinated mushrooms, assorted olives, pickled vegetables, sun dried tomatoes, artichokes, mozzarella, salami, serrano ham

SUSHI - \$15 USD p/p

Assorted sushi rolls, tuna, salmon, shrimp, tofu, vegetarian, soy sauce, spicy mayo, Sriracha, pickle ginger and wasabi

SASHIMI - \$8 USD p/p

Catch of the day, salmon, tuna, octopus, shrimp. Wakame seaweed, ginger, ponzu sauce, wasabi, shrimp cracker, edamame

SAMOSAS - \$8 USD p/p 4 per person

- Potato samosas, lamb samosas
- Tamarind, raita, mint and coconut chutney

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y FOOD DISPLAY / RECEPTION STATIONS & FOOD DISPLAY

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

KEBAB / BROCHETAS - \$15 USD p/p

- Cerdo, res o cordero
- Ensalada de col, tomates, cebolla morada, salsa tzatziki, salsa picante
- Pan pita

TACO AL PASTOR - \$10 USD p/p

- Cerdo marinado con naranja y achiote
- Piña rostizada, salsa verde, salsa roja, guacamole
- Tortillas de maíz

KEBAB / BROCHETAS - \$15 USD p/p

- Chicken, beef or lamb
- Cabbage salad, tomatoes, red onions, tzatziki sauce, spicy sauce
- Pita bread

TACOS AL PASTOR - \$10 USD p/p

- Pork meat marinated with sour orange and annatto
- Roasted pineapple, green sauce, red sauce, guacamole
- Corn Tortillas

ESTACIONES INTERACTIVAS

LIVE STATION

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

PASTA - \$18 USD p/p

- Espagueti, penne, fusilli
- Salsa de tomate, salsa Alfredo y salsa de pesto
- Guarniciones; Espinaca, champiñones, chícharos, ajo rostizado, cebolla cambray, pimientos, aceitunas verdes y negras, albahaca fresca, queso parmesano
- Pollo, camarones, pulpo

SATAY A LA PARRILLA - \$15 USD p/p

- Curry de pollo
- Res con salsa de cacahuete
- Camarones con zacate de limón y jengibre
- Cerdo al cajún
- Calamar con chimichurri

ROUTE 66 - \$15 USD p/p

- Totopos, salsa de queso cheddar, pollo desmenuzado y frijoles con carne y chile
- Pico de gallo, jalapeños en rajas
- Guacamole, crema agria
- Jalapeños rellenos de queso, aros de cebolla frita, dedos de queso mozzarella
- Pollo y costillas de cerdo BBQ
- Ensalada de col y ensalada de papa

Mejore su evento especial con una estación de alimentos o bebidas. Las opciones a continuación (postres) u opciones anteriores (pasta, satya, etc.) deben agregarse a un cóctel o evento de cena existente; no se ofrece solo.

PASTA - \$18 USD p/p

- Spaghetti, penne, fusilli
- Tomato sauce, alfredo sauce and pesto sauce
- Accompaniments; Spinach, mushrooms, green pea, roasted garlic, scallions, bell pepper, black and green olives, fresh basil, parmesan cheese
- Chicken, shrimp, octopus

SATAY GRILL - \$15 USD p/p

- Curried chicken
- Beef with peanut sauce
- Lemongrass ginger shrimp
- Cajun pork
- Chimichurri squid

ROUTE 66 - \$15 USD p/p

- Nacho chips, cheddar cheese sauce, shredded chicken and chili beans
- Pico de gallo, pickled jalapeños
- Guacamole, sour cream
- Jalapeño poppers, fried onion rings, mozzarella cheese sticks
- Chicken and BBQ spareribs
- Coleslaw and potato salad

Enhance your special event with a food or beverage station. Options below (desserts) or above (pasta, satay, etc.) must be added to an existing cocktail or dinner event; not offered alone.

POSTRES GOURMET

GOURMET DESSERTS

RECEPCIONES EN ESTACIONES Y BUFFET RECEPTION STATIONS & BUFFET ENHANCEMENTS

EL SUEÑO DE HELADO - \$7 USD p/p

- Helados variados
- Surtido de nueces tostadas, oreos triturados, chispas de chocolate
- Salsa de chocolate, salsa de caramelo, salsa de fresa
- Conos de helado

FIESTA DE BOMBONES - \$11 USD p/p

- Fondue de chocolate blanco y chocolate oscuro
- Fresas, piña, manzanas, plátanos
- Bombones y barras de chocolate
- Galletas María, pretzels
- Nutella, crema de cacahuete

PLÁTANOS FLAMEADOS - \$9 USD p/p

- Plátanos flameados con Grand Marnier
- Helado de vainilla, chocolate y salsa de caramelo

CHURROS - \$8 USD p/p

- Azúcar de canela, chocolate mexicano, café maya
- Salsa de fresa, chocolate y caramelo

BAR DE DULCES - \$16 USD p/p

- Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gomitas
- Trufas de chocolate, Twix, variedad de minis de chocolate de Hershey's
- Algodón de azúcar

THE ICE CREAM DREAM - \$7 USD p/p

- Assorted ice cream
- Assorted toasted nuts, crushed oreo, chocolate sprinkles
- Chocolate sauce, caramel sauce, strawberry sauce
- Ice cream cones

S'MORES PARTY - \$11 USD p/p

- White and dark chocolate fondue
- Strawberries, pineapple, apples, bananas
- Marshmallow and milk chocolate bars
- Graham crackers, pretzels
- Nutella, peanut butter

BANANAS FOSTER - \$9 USD p/p

- Bananas flambéed with grand Marnier
- Vanilla ice cream, chocolate and caramel sauce

CHURROS - \$8 USD p/p

- Cinnamon sugar, hot Mexican chocolate, Mayan style coffee
- Strawberry, chocolate and caramel sauce

CANDY BAR - \$16 USD p/p

- Snickers, M&M, Milky Way, jellybeans, gummies
- Chocolate truffles, Twix, assorted Hershey's chocolate minis
- Sugar cotton

PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES SPECIAL EVENT CAKES

SABORES DE PASTEL CAKE FLAVORS

- Red Velvet
- Oreo
- Ron de Vainilla / Vanilla Rum
- Coco / Coconut
- Amaretto
- Dulce de Leche
- Champagne
- Avellana / Hazelnut
- Vainilla / Vanilla
- Chocolate
- Fresa / Strawberry
- Limón / Lemon
- Funfetti
- Pastel de Zanahoria / Carrot Cake

TAMAÑO SIZE	# PERSONAS # PEOPLE	# PRECIO # PRICE
Pastel Grande Large Cake	6	\$60 USD
1 Piso / Tier	10-20	\$250 USD
2 Pisos / Tiers	20-30	\$340 USD
2 Pisos / Tiers	30-40	\$440 USD
3 Pisos / Tiers	30-40	\$530 USD
3 Pisos / Tiers	40-50	\$620 USD
4 Pisos / Tiers	50-60	\$730 USD
4 Pisos / Tiers	60-70	\$870 USD

El precio indicado se basa en los diseños seleccionados con flores de azúcar. Las flores frescas están disponibles bajo pedido y con cargo adicional. Los diseños de Memorable Moments solo están disponibles a partir de pasteles de 2 pisos o más grandes.

Pricing listed is based on the designs below using sugar flowers. Fresh flowers are available upon request at an additional fee. Memorable Moments designs only available starting in 2 tiered size or larger.



PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES

SPECIAL EVENT CAKES



***Precio del pastel con flores de azúcar.**
Flores frescas disponibles por un cargo adicional.
Los diseños de Memorable Moments solo están disponibles a partir de 2 niveles o más grandes.
Por favor, consulte con su diseñador de bodas.

***Cake priced with sugar flowers.**
Fresh flowers available for an additional fee.
Memorable Moments designs only available starting in 2 tiered size or larger.
Please inquire with your wedding designer.

SERVICIO E IMPUESTOS INCLUIDOS, TODOS LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIO Y NO PUEDEN SER GARANTIZADOS HASTA QUE EL TOTAL DEL DEPÓSITO SEA RECIBIDO.

SERVICE CHARGE & SALES TAX INCLUDED.
ALL RATES ARE SUBJECT TO CHANGE AND CANNOT BE GUARANTEED UNTIL A FULL DEPOSIT IS RECEIVED.

POSTRES GOURMET

SWEET TREATS

Seleccione una opción dulce para usar en cualquier evento privado o servicio de cobertura especial para invitados.

Select a sweet treat of your choice to use at any private event or special turn down service for guests.

SABORES DE PASTEL CAKE FLAVORS

- Red Velvet
- Oreo
- Ron de Vainilla / Vanilla Rum
- Coco / Coconut
- Amaretto
- Dulce de Leche
- Champagne
- Avellana / Hazelnut
- Vainilla / Vanilla
- Chocolate
- Fresa / Strawberry
- Limón / Lemon
- Funfetti
- Pastel de Zanahoria / Carrot Cake

POSTRES DESSERTS

PRECIO POR PIEZA # PRICE PER UNIT

Cake Pops	\$6 USD
Cupcakes	\$7 USD
Mini Cakes	\$11 USD



AMENIDAD NOCTURNA

\$6.00 USD por habitación + Adicional el precio de la amenidad nocturna seleccionada

INCREDIBLE EDIBLE NIGHTLY TURN DOWN

\$6 Usd Per Room + Cost Of Sweet Treat

FUENTE DE CHOCOLATE OSCURO

- \$18.00 USD por persona
- Requiere un mínimo de 16 invitados
- Acompañada con fruta de temporada y bombones

DARK CHOCOLATE FONDUE

- \$18.00 USD P.P.
- Minimum 16 guests
- With seasonal fruit and marshmallows



BARES Y BEBIDAS

BARS & DRINKS

CARGO POR SERVICIO E IMPUESTOS SOBRE VENTAS INCLUIDOS.
TODAS LAS TARIFAS ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS Y NO PUEDEN SER
GARANTIZADAS HASTA QUE SE RECIBA EL DEPÓSITO COMPLETO.
LOS PRECIOS SON VÁLIDOS PARA 2022-2023.

SERVICE CHARGE & SALES TAX INCLUDED. ALL RATES ARE SUBJECT
TO CHANGE AND CANNOT BE GUARANTEED UNTIL A FULL DEPOSIT
IS RECEIVED. PRICES ARE VALID FOR 2022-2023



ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE MARGARITAS Y MEZCAL

Por hora por persona cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$15 USD

Por hora por persona cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$30 USD

Estamos en México, por qué no tener una barra con diferentes tequilas, mezcales y sus diferentes preparaciones

Esta barra será asistida por un mixólogo para preparar las mejores margaritas y mezcalitas

Las botellas que se ofrecen son:

- Herradura Blanco
- Herradura Reposado
- Espolon Blanco
- Espolon Reposado
- Espolon Añejo
- Mezcal 400 Conejos
- Mezcal Unión Blanco

MARGARITAS & MEZCAL BAR

Per hour per person when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$15 USD

Per hour per person when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$30 USD

We are in Mexico, why not a bar with different tequilas, mezcales and their different preparations.

This bar can be self-service or assisted with a mixologist so that he is preparing the best margaritas and mezcalitas

The bottles that will be offered are:

- Herradura Blanco
- Herradura Reposado
- Espolon Blanco
- Espolon Reposado
- Espolon Añejo
- Mezcal 400 Conejos
- Mezcal Union Blanco

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE ESPUMANTES

Toda celebración especial necesita un buen brindis, para ello ofrecemos una barra exclusiva de champagne. En esta barra podrás preparar tus mimosas, copas de espumosos a tu gusto ya sea solas, con fruta o mezclarla con el jugo de tu preferencia

- Prosecco Il Follo: \$50 USD
- Möet Chandon Brut Imperial: \$135 USD
- Taittinger Brut: \$135 USD
- Möet Rose: \$200 USD

BARRA DE MOJITOS Y CAIPIRINHAS

Por hora por persona cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$12 USD

Por hora por persona cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$22 USD

Aquí en el Caribe no hay nada mejor que disfrutar de un refrescante mojito o caipirinha en un día caluroso, por eso, es una de las mejores opciones para las celebraciones al aire libre. En esta barra, asistida por un bartender, se podrán preparar los mojitos tradicionales o con tu fruta favorita

Las botellas que se ofrecen son:

- Habana Club 7 años
- Flor de Caña Cristalino Gran Reserva
- Bacardi Blanco
- Bacardi Carta Oro
- Kraken Spiced

BUBBLE BAR

Every special celebration needs a good toast, for this we offer an exclusive bar with champagne. In this bar you can prepare your mimosas, glasses of sparkling to your liking either alone, with fruit or mix it with the juice of your preference

- Prosecco Il Follo: \$50 USD
- Möet Chandon Brut Imperial: \$135 USD
- Taittinger Brut: \$135 USD
- Möet Rose: \$200 USD

MOJITOS & CAIPIRINHA BAR

Per hour per person when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$12 USD

Per hour per person when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$22 USD

Here in the Caribbean there is nothing better than enjoying a refreshing mojito on a hot day, which is why it is one of the best options for outdoor celebrations. In this bar assisted by a bartender you can prepare the mojitos either in the traditional way or with your favorite fruit

The bottles that will be offered are:

- Habana Club 7 Years
- Flor de Caña Cristalino Gran Reserva
- Bacardi Blanco
- Bacardi Carta Oro
- Kraken Spiced

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE HIDRATACIÓN

Por hora por persona cuando se
contrate menú de cena privado
o menú de cocteles - \$8 USD

Por hora por persona cuando no se
contrate menú de cena privado
o menú de cocteles - \$10 USD

Por eso tenemos esta propuesta que es tener una barra de hidratación fuera de lo cotidiano (una hielera con botellas de agua), tener opciones de agua infusionada o simple, pero dejar a un lado el uso de las botellas de plástico y hacerlo un poco más chic, dándole más elegancia a este momento

- Infusión de cítricos
- Infusión de limón, pepino y chía
- Infusión de jamaica con mandarina anís
- Infusión de té negro con mango y cardamomo

HYDRATION BAR

Per hour per person
when a private dinner menu
or cocktail menu is hired - \$8 USD

Per hour per person when a private
dinner menu or cocktail menu
is not hired - \$10 USD

So, we have this proposal which is to have a hydration bar out of the ordinary (an ice chest with bottles of water), have options of infused or simple water, but leave aside the use of bottles plastic and make it a little more chic, giving more elegance to this moment

- Citrus infusion
- Lemon, cucumber and chia infusion
- Jamaica with mandarin anise infusion
- Black tea, mango and cardamom infusion

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE VINOS \$735 USD

Para todos los amantes del buen vino, no hay mejor forma de celebrar este día tan especial que teniendo una barra de vinos Premium.

Los novios podrán elegir entre diferentes paquetes de vinos para poder armar su barra de vino. Y de esta selección se les estará sirviendo a los invitados durante el evento, ya sea que el mesero se los sirva en la mesa o que los invitados puedan rellenar su propia copa.

Paquete de vinos para 30 invitados:

- Vinos El Cielo
- Botellas de Chenin Blanc
- "Andromeda" El Cielo
- "Eclipse", El Cielo
- 6 botellas de Red Blend
- Por un precio especial de: \$12,000 mxn + 3 botellas de Champagne Taittinger gratis

WINE BAR \$735 USD

For all lovers of good wine, there is no better way to celebrate this special day than having a Premium wine bar

The bride and groom will be able to choose between different wine packages to put together their wine bar. And from this selection it will be given to guests during the event, whether it is served by the waiter at the table or guests can fill their own glass

Wine package for 30 guests:

- El Cielo Winery
- Bottles of Chenin Blanc,
- "Andromeda" El Cielo
- "Eclipse", El Cielo
- 6 Bottles of Red Blend,
- For Special Price: \$12,000 mxn + 3 Bottles of Champagne Taittinger for free

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE CAFÉ, TÉ Y CARAJILLOS \$12 USD

Aquí te podrán preparar el café en todas sus formas y habrá una selección de té muy especial o te podrás deleitar con un rico carajillo, puede ser una barra especial o un carrito móvil

- Licor 43
- Corajito
- Baileys
- Kahlua

BARRA DE CERVEZA

Por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$9 USD

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$12 USD

La barra puede ser de cerveza nacional o internacional, de lata, botella, barril o artesanal. Esta barra puede ser asistida por un bartender o puede ser auto servicio

La variedad de cerveza que se ofrece es:

- Pescadores Amber Ale
- Pescadores Blonde Ale
- Pescadores IPA
- Pescadores Pale Ale

COFFEE, TEA AND CARAJILLOS BAR \$12 USD

Here you can prepare coffee in all its forms and there will be a very special selection of tea or you can delight yourself with a delicious carajillo, it can be a special bar or a mobile cart

- Licor 43
- Corajito
- Baileys
- Kahlua

BEER BAR

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$9 USD

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$12 USD

The bar can be of national or international beer, be it can, bottle, barrel or craft.

Which can be assisted by a bartender who is serving them, preparing to your liking or it can be self-service

The beers that will be offered are;

- Pescadores Amber Ale
- Pescadores Blonde Ale
- Pescadores IPA
- Pescadores Pale Ale

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE COCOS \$12 USD POR PIEZA

¡Esta barra es te invita a estar en la playa! ¿Quién viene a la playa y no se le antoja un coco?

La presentación de los cocos depende del gustos de los novios; pueden ser servidos verdes, pelados, pelados y grabados o cocos cafés. Haz de esta barra un buen recuerdo para tu boda

BARRA DE GINS

Por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$14 USD

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$20 USD

Una de las barras más solicitadas es la de ginebras, ya que son bebidas muy frescas y se ha convertido en una bebida muy de moda

En esta barra es asistida por mixólogo que te consentirá a los invitados con sus creaciones

Los ginebras que se ofrecen son:

- Bulldog
- Tanqueray
- Bombay Sapphire
- Beefeater
- Roku

COCONUT BAR \$12 USD PER PIECE

This bar is the most representative that you are on the beach!! Who comes to the beach and doesn't feel like a coconut?

The presentation of the coconuts is depending on the tastes of the couple whether they are: green, peeled, peeled and engraved or brown coconuts. Make this bar a good memory for your wedding

GIN BAR

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$14 USD

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$20 USD

One of the most requested bars is the gin bar, since they are very fresh drinks and It has become a very fashionable drink

In these bars we lean on a menu to give guests an idea which to ask for and a mixologist who will be pampering the guests with their creations.

The gins that will be offered are:

- Bulldog
- Tanqueray
- Bombay Sapphire
- Beefeater
- Roku

ESTACIÓN DE BEBIDAS

DRINK STATION

BARES Y BEBIDAS / BARS & DRINKS

BARRA DE WHISKEY

Por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$25 USD

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$30 USD

Esta barra puede ser self service o asistida por un mixólogo para deleitar a los invitados con bebidas especiales

Los Whiskey y Bourbon que se ofrecen son:

- Glenmorangie
- JW Etiqueta Negra
- Single Barrel Jack Daniel's
- Monkey Shoulder
- Maker's Mark
- Buchanan's 12 Años

WHISKEY BAR

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$25USD

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$30 USD

This bar can be self-service or assisted by a mixologist so that he is delighting the guests with special drinks

The Whiskey and Bourbon that will be offered are:

- Glenmorangie
- JW Etiqueta Negra
- Single Barrel Jack Daniel's
- Monkey Shoulder
- Maker's Mark
- Buchanan's 12 Years

BARRA BÁSICA

BASIC BAR

Por hora adicional, ya que va incluido en los menú de cena privado o menú de cocteles - \$19 USD

Por hora adicional, ya que va incluido en los menú de cena privado o menú de cocteles - \$22 USD

Per additional hour, since it's included in the menus or cocktail menu is hired - \$19USD

Per additional hour, since it's included in the menus or cocktail menu is not hired - \$22 USD

VINO DE LA CASA HOUSE WINES

Cabernet
Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Rose
Sparkling

VODKA

Skyy
Smirnoff
Stolichnaya
Absolut

GINEBRA GIN

Beefeater
Tanqueray
Gin Blat

WHISKEYS

J&B
Canadian Club
Jim Bean
Johnnie Walker Red Label
Clan MacGregor
Jack Daniel's
Jack Daniel's Honey Tennessee

TEQUILA

Jimador Reposado
Hornitos
100 Años Reposado
José Cuervo Especial
José Cuervo Tradicional
1800 Blanco
1800 Reposado
Centinela Clásico Blanco
Centinela Clásico Reposado

MEZCAL

Gusano Rojo
400 Conejos
Herradero con Gusano

RON

RUM

Appleton Special
Bacardi Blanco
Malibu
Bacardi Añejo
Bacardi Spiced
Capitan Morgan

COGNAC

Hennessy V.S

CERVEZA BEER

Tecate light
Coors Light
Heineken
Sol

LICORES LIQUEURS

Baileys
Campari
Martini Blanco
Martini Rosso
Kahlua

BARRA PREMIUM

PREMIUM BAR

Por hora cuando se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$30 USD

Por hora cuando no se contrate menú de cena privado o menú de cocteles - \$35 U

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is hired - \$30USD

Per hour when a private dinner menu or cocktail menu is not hired - \$35 USD

VINO DE LA CASA HOUSE WINES

Cabernet
Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Rose
Sparkling

VODKA

Skyy
Smirnoff
Stolichnaya
Absolut
Grey Goose
Ketel One

GINEBRA GIN

Beefeater
Tanqueray
Bombay
Shapphire
Gin Blat
Hendricks

WHISKEYS

J&B
Canadian Club
Jim Bean
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Clan MacGregor
Jack Daniel's
Jack Daniel's Honey Tennessee
Chivas Regal 12 años
Bourbon Maker 'S Mark

TEQUILA

Jimador Reposado
Hornitos
100 años Reposado
José Cuervo Especial
José Cuervo Tradicional
1800 Blanco
1800 Reposado
Patron Reposado
Patron Silver
Teramana Blanco
Teramana Reposado
Centinela Clásico Blanco
Centinela Clásico Reposado

MEZCAL

Gusano Rojo
400 Conejos
Bruxo No 1 Espadin (Joven)
Herradero con Gusano
Mezcal Union

RON RUM

Appleton Special
Bacardi Blanco
Malibu
Bacardi Añejo
Bacardi Spiced
Appleton Estate
Flor de Caña Cristalino Gran Reserva
Capitan Morgan
Havana Club 7 Años

COGNAC

Henessy V.S
Cognac Martell V.S.

CERVEZA BEER

Coors light
Heineken
Sol

LICORES LIQUEURS

Baylies
Campari
Martini Blanco
Martini Rosso
Kahlua
Jägermeister
Amaretto Disaronno
Grand Marnier E.Roja

weddings
BANQUET MENU