

Kit de Banquetes



Tabla de Contenidos

Recepción

Mesas redondas vestidas con mantelería blanca, incluidas las sillas.
Cualquier decoración y/o amenidad adicional están disponibles con un cargo adicional.

EMPLATADO

Crea tu Propio Menú	
Entradas	Pág 2-3
Plato Principal	Pág 4-5
Postre	Pág 6
Menú Preestablecido	
Menú 1	Pág 7
Menú 2	Pág 8
Menú 3	Pág 9
Menú 4	Pág 10

DISPLAY DE ALIMENTOS

BBQ de Lujo	Pág 11
Gourmet Brunch	Pág 12
Petit Gourmet	Pág 13

PARA COMPARTIR

Internacional	Pág 14
Italiano	Pág 15
Mexicano	Pág 16

POSTRES GOURMET

Pasteles de Boda	Pág 17
Pastelitos	Pág 18

Cocktail

Mesas periqueras vestidas con mantelería blanca.

Los alimentos son ofrecidos es servicio charoleado.

Cualquier decoración y/o amenidad adicional están disponibles con un cargo adicional.

MENÚS

Asia	Pág 19
Viva la Roma	Pág 20
Fiesta Mexicana	Pág 21
De Lujo	Pág 22
Barra Mexicana (burro)	Pág 23
Guante Blanco	Pág 24
Fiesta de Bombones	Pág 25
Elementos adicionales	Pág 26
Estaciones de comida	Pág 27

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

Lista de Bebidas	Pág 28
------------------	--------

Diseña tu Propio Menú

El precio del menú se basa de acuerdo al mercado en los platos principales, cada plato principal incluye una elección de entrada, ensalada ó sopa y una elección de postre.

ENTRADAS

Ceviche de camarón con gelatina de mango

Callo de hacha picante con chutney a la mexicana y crujiente de wonton

Carpaccio de portobello con aderezo de queso de cabra

Salpicón de pato con vinagreta de eneldo

Rollos de res teriyaki con sandia al grill

ENSALADAS

Ensalada de berros con mozzarella trufado y salsa de tomate verde

Bouquet de espinaca con panceta crujiente y tártara de aguacate

Tostadas de dedos de atún al cajún con lechuga mixta y relish de chile poblano

Espárragos a la reuniere (mantequilla) con espuma de parmesano

Ensalada de nopal con queso Oaxaca y vinagreta de proscrito

Camarones flameados a la vainilla y ron, bouquet de lechugas mixtas y vinagreta de mango

Mezcla de lechugas, juliana de zanahoria, pepino y rábano largo con aderezo ligero de soya

Ensalada Cesar a la mexicana con jícama salteada y queso cotija

Lechuga sangría y frise con roulade de queso a las hierbas, vinagreta de limón

Diseña tu Propio Menú

El precio del menú se basa de acuerdo al mercado en los platos principales, cada plato principal incluye una elección de entrada, ensalada ó sopa y una elección de postre.

SOPAS

Crema de elote con aceite de albahaca

Crema de tomate rostizado con aceituna kalamata y tomillo

Caldo de ostión y champiñones con crouton de queso panela y cilantro

Velouté de chile poblano y chorizo

Vichyssoise de camote , tamarindo y espuma de coco al ron

Bisque de tomate, croton de queso de cabra al aceite de albahaca

PASTA

Lasagna de mariscos con cardomon salsa

Gnochiss de callo de hacha y salsa de tequila

Entradas Adicionales:

Camarones salteados, risoteo a las hierbas y salsa de gorgonzola

Foie gras, pasta tagliatelle y salsa porcini

Polenta a los tres quesos, vegetales rostizados, ratatouille y espinacas salteadas

** Cobro adicional cuando se sustituye uno de los primeros tiempos -\$8.00 USD p.p*

*** Cobro adicional aumentando un tiempo -\$15.00 USD p.p*

Platos Principales

Aves - \$ 19.00 USD p.p

Pechuga de pollo rellena de mariscos con salsa de azafran y elote

Pechuga de pollo al grill con salsa de vino tinto y cous-cous de hongo porcini

Pavo relleno de mozzarella y piña con polenta al grill y salsa de tamarindo

Aves - \$ 23.00 USD p.p

Medio pollo rostizado a las hierbas , papas al hinojo y zanahorias glaseadas en miel y anís

Pechuga de pollo rellena con queso Oaxaca y flor de calabaza, arroz a la mexicana y salsa cremosa de cilantro

Pechuga de pato a la plancha, puré de papa, espárragos y salsa de naranja

Pasta - \$ 20.00 USD p.p

“Cappelacci” cocido en horno relleno de espinaca y queso ricotta, naranja, salsa de tomate

“El Royale” penne pasta con camarones salteados, pimientos y cilantro en salsa de tequila al limón

Platos Principales

Pescado - \$ 22.00 USD p.p

Filete de Mahi-Mahi a la plancha con risoteo al azafrán y gratin de calabaza italiana en salsa de tomate

Filete de salmón en “miso glazed” con espinacas, setas caldo de miso y cebollas verdes

Mousseline de lenguado y callo de hacha con puré de papa y espinaca, chalote crujiente con champagne y salsa de caviar ((*cargo adicional \$ 7 USD)

Salmón al “lemongrass” con rissoto de coco

Mahi mahi pochado acompañado de pasta y calabaza con salsa de tomate deshidratado

Camarones al grill con espinaca frita estilo maya y jalapeños ahumados con salsa de frijol pinto
(*cargo adicional \$ 9 USD)

Vegetariano - \$ 19.00 USD p.p

Strudel de vegetales con queso de cabra y salsa de pimiento rojo

Platos Principales

Cerdo - \$ 25.00 USD p.p

Lomo de cerdo en esencia de hongo shitake y puré de camote dulce

Chuleton de puerco rostizado, pastel de polenta al parmesano y salvia, frijoles estilo "blue lake" y salsa de cerezas

Carnes - \$ 25.00 USD p.p

Filete mignon a la plancha, cebollas caramelizadas, gratin de papa y salsa de Shiraz

Sirloin marinado en salsa de tamarindo, fondant de papas Yukón, mezcla de pimientos y calabaza italiana

Carnes - \$ 35.00 USD p.p

Sirloin al grill con enchilada de langosta y plátanos fritos

Filete de res incrustado con café, vegetales al gratin y salsa de pimiento rojo

New York steak con salsa de hibiscus, cebolla primavera y confit de limón

Platos Principales

Cordero - \$ 36.00 USD p.p

Rack de cordero incrustado con panko y hierbas mexicanas con salsa de shitake y tapioca

Pierna de cordero rostizada con curry de madras acompañada de lasagna de 4 quesos

Rack de cordero ,cous-cous con Vegetales mixtos y turmeric con salsa de cebolla dulce

Mar y Tierra - \$ 28.00 USD p.p

Pequeño filete mignon y filete de lenguado con puré de papa y chícharos, cebollas crujientes y salsa cremosa de elote dulce

Lomo de salmon y pollo horneado en salsa de semilla de mostaza, hongos y puré de papa

Pequeño filete mignon y langosta caribeña, con queso de cabra, gratín de papa y chalote a la miel en salsa de pinot noir
(*cargo adicional \$ 5 USD)

Postres

Por favor seleccione uno

Mousse de chocolate amargo

Macaron de vainilla y crema pastelera ligera, napoleón de fresas con salsa de pistache

Galleta sable con flan de café y salsa de ron oscuro

Pastel de queso de mango con coulis de guayaba

Tartaleta de frutas tropicales con salsa de café al kalhua

Autentico pastel de tres leches con frutas mexicanos

Mouse de chocolate Oaxaca con salsa de uva y pimienta verde

Parfait de 3 chocolates con esencia de café

Pastel de queso con jalea de tomate y praliné de semilla de calabaza

Pastel de coco con salsa de piña al grill

Bavaroise de frutas con coulis de frutos rojos

Tartaleta de pistache y queso de cabra con pera pochadas

Arroz con leche con frutas tropicales

El precio del menú es lo que indica el plato principal.

*Incluye 4 horas de barra libre internacional, café, descafeinado y tisanas
Requiere un mínimo de 16 invitados*

Menús para Grupos

MENÚ 1

Precio del menú basado en la elección del plato fuerte. Menú de tres tiempos

Primer tiempo

Por favor seleccione uno

Sopa de chicharo con pernod y dumplings de pescado

Ensalada de endivias con parmesano crujiente, tocino y tomate deshidratado

Platos Fuertes

Por favor seleccione uno

Pechuga de pollo rellena con cottage ,tomates deshidratados y olivas acompañado de gratín de papas y vegetales mixtos

\$ 18.00 USD p.p.

Filete de cerdo con pimientos en costra de pesto, endivias rostizadas y pastel de maíz

\$ 18.00 USD p.p.

Postres

Por favor seleccione uno

Flan estilo México con caramelo

Arroz con leche a la mexicana con pasas y nueces

Requiere un mínimo de 16 invitados

Incluye café, descafeinado y tisanas

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Menús para Grupos

MENÚ 2

Precio del menú basado en la elección del plato principal. Menú de tres tiempos

Primer tiempo

Por favor seleccione uno

Carpaccio de res con vinagreta de trufa y espuma de parmesano

Texturas de salmón con ensalada de jicama y chipotle

Platos Fuertes

Por favor seleccione uno - **\$20.00 USD p.p**

Braseado de res a la Burgundy, espárragos verdes y galletas de papa

Mahi-mahi en risotto de manzana al curry con vegetales glaseados

Rib eye de cerdo marinado con hierbas, acompañado de puré de camote, echalotes

Pechuga de pollo rellena de camarones, salsa de champagne, arroz con trufa y espárragos verdes

Opciones adicionales para complementar su menú - **\$8.00 USD p.p**

Mariscos al cajún con gelatina de alcachofa y salsa de balsámico

Sopa de melón fría con ron y brochetas de mariscos

Postre

Por favor seleccione uno

- Flan estilo mexicano con caramelo
- Arroz con leche a la mexicana con pasas y nueces

Requiere un mínimo de 16 invitados

Incluye café, descafeinado y tisanas

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Menús para Grupos

MENÚ 3

Precio del menú basado en la elección del plato principal. Menú de tres tiempos

Primer tiempo

Por favor seleccione uno

Ensalada de pechuga de pato a la oriental, mousse de lytchee y campari

Atún al cajún con textura de coco, hierbas y capullos primavera

Platos Fuertes

Por favor seleccione uno - **\$ 24.00 USD p.p.**

Lomo de salmón con aceite de café, salsa de ajonjolí y arroz al azafrán

Pollo primavera estilo Thai con puré de camote al jengibre y plátano crujiente

Chamorro de cordero rostizado con polenta y vegetales a la mediterránea

Pechuga de pollo rellena de camarones en salsa de champagne

Mahi-mahi con costra de papa, relish de cilantro y manzana en salsa de tequila

Filete de res en mantequilla de vino tinto con risoteo a las hierbas y zanahorias

Opciones adicionales para complementar su menú: - **\$8.00 USD p.p**

Saltimbocca de camarones gigantes con puré de chícharo y menta

Gazpacho de fresa con pimienta verde ,brocheta de jícama y camarón

Postre

Por favor seleccione uno

- Biscuit de nueces con manzanas y espuma de yogurt a la albahaca
- Piece montee individual con avellana caramelizada y sorbete de lytchee

Requiere un mínimo de 16 invitados

Incluye café, descafeinado y tisanas

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Menús para Grupos

MENÚ 4

Precio del menú basado en la elección del plato principal. Menú de tres tiempos

Primer tiempo

Por favor seleccione uno

Carpacho de filete de res con foie gras, dumplings de queso y vinagreta de trufa

Trio de ceviches, salmón, callo de hacha y camarones

Platos Fuertes

Por favor seleccione uno

Rack de cordero en costra de tapenade acompañado de risoteo al vino tinto y aceite de albahaca **\$ 36.00 USD p.p.**

Mar y tierra tournado de res y cola de langosta acompañado de puré de frijoles y vegetales **\$ 36.00 USD p.p.**

Canelones de salmón y callo de hacha, jitomate confitado con albahaca y salsa de champagne **\$ 33.00 USD p.p.**

Langosta al horno con relish de mango verde, tagliatelle y alcachofas baby **\$ 37.00 USD p.p.**

Prime Rib de puerco acompañado de puré de camote, vegetales caramelizados y salsa de cerveza oscura **\$ 31.00 USD p.p.**

Rollo de res relleno de langosta pochada, sabayón de champagne y áspic caliente de trufa con jícama **\$ 33.00 USD p.p.**

Opciones adicionales para complementar su menú:

Atún tempura con cappuccino de portobello **\$ 8.00 USD p.p.**

Postre

Por favor seleccione uno

- Trilogía de chocolate con frambuesas
- Sinfonía de postres y chocolates

Requiere un mínimo de 16 invitados
Incluye café, descafeinado y tisanas
Incluye 4 horas de barra libre internacional

BBQ de Lujo

Ensaladas

Ensalada de espinaca con tocino y queso fresco
Ensalada de lechugas mixtas
Coctel de camarón
Ensalada de jícama
Ensalada de pasta
Ensalada de pepino con maíz dulce

Aderezos

Ranch
Mil islas
Italiano y crotones

Guarnición

Puré de papa
Vegetales mixtos
Papa al horno
Espinacas a la florentina
Ensalada de portobello \$ 6.00 USD p.p.

\$ 32.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional
Incluye café, descafeinado y tisanas
Requiere un mínimo de 30 invitados

Platos Fuertes

Filete de pescado caribeño
Costillas BBQ
Pechuga de pollo
Brochetas de camarón
Sirloin
Chorizo

Postres

Pastel de queso
Frutas servidas en canasta de chocolate
Tartaleta de frutas
Tartaleta de almendras
Flan de cajeta
Pie de limón
Strudel de manzana

Opciones adicionales para complementar su BBQ:

Ensalada de portobello -----	\$ 6.00 USD p.p.
Ensalada de cangrejo -----	\$ 10.00 USD p.p.
Cola de langosta -----	\$ 14.00 USD p.p.
Rack de cordero -----	\$ 8.00 USD p.p.
Medallones de filete -----	\$ 10.00 USD p.p.
New York -----	\$ 9.00 USD p.p.
Filete de Salmón -----	\$ 8.00 USD p.p.

.

Brunch Gourmet

Ensaladas

Ensalada mixta con vinagreta tradicional
Ensalada cesar con queso parmesano y pan de anchoas
Ensalada de betabel y naranja
Endivias rostizadas y marinadas

Platos Principales

Filete de res rostizado con shiitake
Pollo empanizado con coco
Gratín de papas
Vegetales de temporada

Postres

Mousse de mango
Pastel de tres leches
Frutas tropicales

\$26.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional
Incluye café, descafeinado y tisanas
Requiere un mínimo de 30 invitados

Opciones adicionales para complementar su Brunch:

Champiñones al pesto -----	\$ 3.00 USD p.p
Ensalada de corazón de alcachofa y palmito -----	\$ 3.00 USD p.p
Ensalada de aguacate y surimi -----	\$ 3.00 USD p.p
Crema de hongos silvestres -----	\$ 4.00 USD p.p
Estación de pastas, dos pastas/dos salsas -----	\$ 6.00 USD p.p
Salmón fresco en mantequilla de uvas -----	\$ 7.00 USD p.p
Pierna de cordero rostizada en jugo de romero -----	\$ 8.00 USD p.p
Paella de mariscos -----	\$ 7.00 USD p.p
Pastel de selva negra -----	\$ 3.00 USD p.p
Profiteroles -----	\$ 2.00 USD p.p

Petit Gourmet

Ensaladas

Ensalada de frutas tropicales
Ensalada de lechugas mixtas
Ensalada de jitomate y queso fresco
Ensalada de papa estilo alemán
Ensalada de pepino y yogurt

Aderezos

Ranch
Mil islas
Cesar
Crutones

Guarnición

Elote amarillo
Papa horneada
Vegetales mixtos

Platos Principales

Brocheta de filete de res
Pechuga de pollo
Costillas BBQ
Filete de pescado
Sirloin

Postres

Pastel de queso
Pie de limón
Flan de caramelo
Pie de manzana
Variedad de tartaleta de frutas

\$26.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Incluye café , descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 30 invitados

Estilo Familiar- Internacional

Las ensaladas, guarniciones y postres son servidos en el centro de la mesa para compartir, todos los platillos principales son ofrecidos en charolas por meseros

Ensaladas

Ensalada de pepino con miel y tequila
Ensalada de cangrejo y espinaca
Ensalada de camarón con piña
Ensalada de papa y jamón curado
Ensalada “capresse” queso mozzarella fresco y jitomate

Guarniciones

Papa al horno
Elote ala mantequilla
Vegetales mixtos

Platos principales

Brochetas de camarón
Filete de salmón
Filete de res
Carne asada estilo arrachera
New York
Pechuga de pollo
Costillas BBQ
Brochetas de pollo y res
Cola de Langosta

Postres

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

\$ 44.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Incluye café , descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 16 invitados

Estilo Familiar Italiano

Ensaladas guarniciones y postres son servidos en el centro de la mesa para compartir, todos los platos principales son ofrecidos por meseros en charolas

Antipasto

Pimientos rostizados,
Prosciutto,
Berenjena rellena de queso de cabra,
Salami,
Ensalada cesar con queso parmesano y
cotonos de ficcia

Primo Piatto / Penne pasta Forestiere

Servido con pollo,
Salsa hongo portobello
Salsa cremosa

Secondo / Mixed Grill

Asado mixto, sirloin, filete de salmón,
pechuga de pollo y camarones

Contorni

Espinacas salteadas con aceite de oliva
extra virgen y ajo,
Papas rostizadas al romero

Dolce

Tiramisú,
Panna cotta
Tartaleta de fruta

38.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Incluye café , descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 16 invitados

Opciones para complementar su comida o cena:

Ensalada capresse -----	\$ 3.00 USD p.p.
Ensalada de arrúgala, naranjas y olivas -----	\$ 3.00 USD p.p.
Bresaola y coppa -----	\$ 4.00 USD p.p.
Camarones scampi -----	\$ 6.00 USD p.p.
Almejas con vino blanco -----	\$ 6.00 USD p.p.
Albóndigas sicilianas -----	\$ 4.00 USD p.p.
Filete de res -----	\$ 4.00 USD p.p.
Langosta -----	\$ 12.00 USD p.p.
Rack de cordero -----	\$ 11.00 USD p.p.
Pez espada -----	\$ 4.00 USD p.p.
Polenta a la parrilla -----	\$ 3.00 USD p.p.
Espárragos -----	\$ 3.00 USD p.p.
Jitomate rostizado -----	\$ 3.00 USD p.p.

Estilo Familiar Mexicano

Ensaladas

Mezcla de ensalada verde con aderezo
Tradicional ceviche de mariscos con totopos
Ensalada fresca de jícama, naranja y cilantro
Ensalada de pepino con elote a la brasa
Salsas tradicionales, Roja y Verde

Guarnición

Papas salteadas en romero
Vegetales mixtos al vapor con aceite de olivo
Frijoles refritos estilo "Yucatán"
Gratin de chayote ligeramente condimentado

Plato Principal

Filete de boquerón caribeño
Estofado de lomo de cerdo estilo "Cochinita Pibil"
Fajitas de pollo con tortilla de harina
Camarones salteados en ajo y verduras en juliana
Arrachera marinada en Achiote
Chuleta de Puerco "Poc-chuc"

Postres

Tartaleta de camote
Mousse de zapote negro
Crema Brulee de guayaba
Buñuelos & Churros
Galletas con fruta seca

\$ 38.00 USD p.p.

Incluye 4 horas de barra libre internacional

Incluye café, descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 30 invitados

Pasteles para eventos especiales

Pastel	6 Personas	\$ 60.00 USD
Pastel 1 Piso	10-20 Personas	\$ 250.00 USD
Pastel 2 Piso	20-30 Personas	\$ 340.00 USD
Pastel 2 Piso	30-40 Personas	\$ 440.00 USD
Pastel 3 Piso	30-40 Personas	\$ 530.00 USD
Pastel 3 Piso	40-50 Personas	\$ 620.00 USD
Pastel 4 Piso	50-60 Personas	\$ 730.00 USD
Pastel 4 Piso	60-70 Personas	\$ 870.00 USD

Sabores para el pastel

- Red velvet
- Oreo
- Vanilla rum
- Coconut
- Amaretto
- Dulce de leche
- Champagne
- Hazelnut
- Vanilla
- Chocolate
- Strawberry
- Lemon
- Carrot cake
- Funfetti

Los diseños de los pasteles de “Momentos Memorables” solo están disponibles en pasteles de de 2 o más pisos por pastel.

Sweet Treats

Cake pops	\$ 6.00 USD
Cupcakes	\$ 7.00 USD
Mini pastelito	\$11.00 USD

Fuente de Chocolate Oscuro

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

Amenidad Nocturna

Que mejor forma de desearles a sus invitados "Dulces Sueños" que con una increíble amenidad nocturna dulce. La amenidad que usted elija será entregada directamente en la habitación de su invitado acompañada de un mensaje impreso de nuestra selección de notas de momentos memorables.

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

Asia Pacifico (Coctel)

Variedad de Sushi (2 piezas p.p)

California roll
Atún roll
Camarón roll
Mahi Mahi roll
Salmon roll
Gengibre, wasabi y salsa de soya baja en sodio

Variedad de sushi calientes (2 piezas p.p)

Brocheta de pollo
Vegetales "spring roll"
Camarón "shao mai"
Esto es servido con salsa agri dulce

\$38.00 USD p.p.

Incluye 2 horas de barra libre internacional
Incluye café, descafeinado, y tisanas
Requiere un mínimo de 16 invitados

Opciones adicionales para complementar su coctel:

SAKE FRIO

Sake Momokawa Silver
Sake Momokawa Ruby
Oseki Seco
\$ 38.00 USD p.p.

Viva La Roma (Coctel)

Trio Italiano

Pera envuelta con prosciutto, mascarpone y gorgonzola

Crostini

Pimientos morrones rostizados y marinados con vinagre balsámico y queso de cabra

Croqueta de Risotto

Risotto de hongo porcini empanizado

Mini Pizza Gourmet

Mozzarella y jitomate-Pesto y tomate deshidratado-queso de cabra y Hongos

Bresaola y Arúgula

Rollo de ensalada de arúgula con bresaola Italiana

Mini brocheta capresse

Tomate cherry, queso mozzarella y albahaca

Involtini de Melanzane

Berenjena asada rellena de queso de cabra

Camarón Spiedini

Mini brocheta de camarón con ajo y limón

\$38.00 USD p.p.

Incluye 2 horas de barra libre internacional

Incluye café, descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 16 invitados

Fiesta Mexicana (Coctel)

Para su coctel se lleva al burro Filemón vestido a la mexicana y con un gran sombrero, al que se le monta a los costados dos cubetas de cerveza en hielo.

Tacos de canasta
Papa con chorizo
Chicharrón
Frijoles refritos
Carnitas en salsa verde

\$ 18.00 USD p.p.

Incluye 2 horas de barra libre internacional

Burro Filemón 1 hora*

Incluye café, descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 16 invitados

Opciones adicionales para complementar su coctel:

Tacos al pastor -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Tacos de pez espada al carbón -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Tacos de mahi mahi con chile verde -----	\$ 6.00 USD 2 piezas
Tacos de camarón empanizado -----	\$ 7.00 USD 2 piezas
Tacos de res -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Tacos de cerdo -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Tacos de queso fresco y flor de calabaza -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Tacos de tinga -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Tacos de barbacoa de borrego -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Tacos de langosta -----	\$ 10.00 USD 2 piezas

Disponible solo en El Dorado Royale a Spa Resort y Generations Resorts



Servicio e impuestos incluidos, todos los precios están sujetos a cambio y no pueden ser garantizados hasta que el total del depósito sea recibido. Precios validos durante 2018

De Lujo (Coctel)

Caballitos

Camarón empanizado a la naranja con puré de pimiento rojo y coulis de hierbas

Gazpacho a la Catalana con brocheta de aguacate y mango

Crema de chícharo a la "St. German" con crema de betabel

"Vichyssoise" de zanahoria y jengibre con juliana de pechuga de pato

Hors D'Oeuvres

Rillete de salmón ahumado en croton de bagel

Salpicón de langosta con relish de hinojo

Atún Ahí con relish de kiwi y vainilla

Parfait de foie gras sobre brioche con mermelada de durazno

Brochetas

Pollo picante con salsa de cacahuete

Pato con salsa de ciruela

Camarón con reducción de mango y piña

\$ 41.00 USD p.p.

Incluye 2 horas de barra libre internacional

Incluye café, descafeinado y tisanas

Requiere un mínimo de 16 invitados

Barra Mexicana (Coctel)

Para su coctel se lleva al burro Filemón vestido a la mexicana y con un gran sombrero, al que se le monta a los costados dos cubetas de cerveza en hielo.

Antojitos típicos mexicanos:

Tacos dorados de res angus -----	\$ 3.00 USD 2 piezas
Tacos dorados de pechuga de pollo -----	\$ 3.00 USD 2 piezas
Tacos dorados de mariscos caribeños -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Empanadas de queso -----	\$ 3.00 USD 2 piezas
Empanadas de cangrejo -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Empanadas de queso y hongos -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Quesadillas de pollo con salsa cruda -----	\$ 3.00 USD 2 piezas
Brochetas de pollo con mole -----	\$ 2.00 USD 2 piezas
Mini croquetas de cangrejo con salsa chipotle -----	\$ 5.00 USD 2 piezas
Jalapeños rellenos de queso " Monterrey Jack" -----	\$ 4.00 USD 2 piezas
Chimichangas de pollo y vegetales -----	\$ 3.00 USD 2 piezas
Guacamole y totopos -----	\$ 3.00 USD

Todos los tacos van servidos con salsa molcajeteadada.

Mínimo 5 canapés p.p
Incluye 2 horas de barra libre internacional
Incluye café, descafeinado y tisanas
Requiere un mínimo de 16 invitados
Burro Filemón 1 hora*

* Disponible solo en El Dorado Royale a Spa Resort y Generations Resorts

Guante Blanco (Coctel)

Un toque de elegancia en un marco tropical, charolas de canapés servidos con impecables guantes blancos que aseguran un inolvidable coctel en servicio charoleado.

Selección del Chef (fríos):

Salmón ahumado y queso crema -----	\$ 5.00 USD por pieza
Callo de hacha asado y espinaca -----	\$ 5.00 USD por pieza
Atún sellado a la cajún y ensalada de col -----	\$ 5.50 USD por pieza
Pechuga de pato rostizada y chutney de mango -----	\$ 6.00 USD por pieza
Huevo de codorniz pochado en nido de jamon de parma -----	\$ 4.00 USD por pieza
Medallón de langosta sobre brioche tostado -----	\$ 6.00 USD por pieza
Mini brochetas de pollo marinadas en salsa de soya -----	\$ 4.00 USD por pieza
Envueltos de espinaca y ricotta -----	\$ 3.00 USD por pieza
Colitas de camarón -----	\$ 3.00 USD por pieza
Ceviche de mariscos en canastita de maíz-----	\$ 4.00 USD por pieza

Mínimo 5 canapés p.p

Incluye 2 horas de barra libre internacional

Requiere un mínimo de 16 invitados

Fiesta de Bombones (coctel)

Si lo que necesitas es algo emocionante y divertido al mismo tiempo, reúne a tus amigos y familiares en torno a una fogata y deja que comiencen los momentos mágicos. Incluye asado de malvavisco en la playa.

Fogata de bombones:

- Bombones
- Fondue de chocolate blanco, oscuro y cajeta
- Coberturas: fresa, mora azul, mango, manzana, papaya, plátano dulce y peras

\$ 18.00 usd pp

Requiere un mínimo de 16 invitados

Máximo de invitados por fogata 40 personas

Evento de 2 horas

Incluye barra libre de bebidas

- Solo disponible en Hoteles Azul Beach y Generations

Estación de Churros:

- Mini churros
- Cajeta, chocolate, leche condensada

\$ 10.00 usd pp

Requiere un mínimo de 16 invitados

Barra libre internacional

HOUSE WINES

SPARKLING WINE

WHITE WINE

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

RED WINE

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

BEER

BEER BARREL

DARK BEER BARREL

SOL CERO

COORS LIGHT

WHISKYS

RED LABEL

BLACK LABEL

CHIVAS 12

JACK DANIELS

CROWN ROYAL

CANADIAN MIST

JIM BEAM

VODKA

SMIRNOFF

STOLICHNAYA

SVEDKA CLEMENTINA

SVEDKA CITRON

SVEDKA RASPBERRY

SVEDKA VAINILLA

SVEDKA NATURAL

GREY GOOSE

KETEL ONE

LIQUOR 43

AGAVERO

GIN

TANQUERAY

BEEFEATER

BOMBAY

RUM

APPLETON BLANCO

APPLETON ESPECIAL

BACARDI BLANCO

BACARDI AÑEJO

MALIBU

CAPITAN MORGAN

HAVANA RESERVA

TEQUILAS

MEZCAL GUSANO ROJO

CUERVO ESPECIAL

GRAN CENTENARIO REPOSADO

JIMADOR BLANCO

JIMADOR REPOSADO

ORENDAIN ALMENDRADO

TRADICIONAL

DON JULIO BLANCO

DON JULIO REPOSADO

1800

MARTINI

MARTINI BIANCO

MARTINI ROSSO

MARTINI EXTRA DRY

BRANDY

BRANDY FUNDADOR

COGNAC

MARTELL VS

AMARETTO DISARONNO
FRANGELICO
DRY SEC JEREZ
SAMBUCA DIAMORE
XTABENTUN DARISTI
Oporto FERREIRA
CREAM WHISKY FITZ PATRICK
GRAND MARNIER
COINTREAU

Paquetes:

Hora extra de servicio de bebidas
\$ 15.00 USD p.p (esto a partir del
termino de su paquete de cena o
coctel)

Para contratar solo servicio de
bebidas:se requiere un mínimo
de 2 horas de servicio.
2 primeras horas \$ 20.00 USD
p.p.