



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

INTRODUCCIÓN

Cualquiera que sea el tamaño o tema de su reunión, utilizamos nuestros conocimientos culinarios para crear comidas, recesos y cenas de forma auténtica y sin pretensiones.

Nuestros platillos de Orígenes Locales, por ejemplo, ofrecen recetas inspiradas en el destino, incluyendo platillos que destacan algunos de los mejores ingredientes de temporada de la zona.

Asimismo, nuestras recetas de Cocina Internacional se basan en nuestro conocimiento global, así como en la experiencia de nuestros chefs, para ofrecer una colección de platillos auténticos, clásicos y contemporáneos de alrededor del mundo.

Para todos nuestros menús, utilizamos los mejores y más frescos ingredientes, además de crear menús personalizados para brindarle una experiencia realmente memorable.

PUNTOS CLAVES



Orígenes Locales

Platos claves con recetas provinciales que están inspirados en México, incluidos platos que contienen unos de los mejores ingredientes de temporada del área.



Cocina Internacional

Platos auténticos, preparados al estilo clásico y contemporáneos de todo el mundo, que demuestran nuestro conocimiento mundial.



Light



Vegetariano



SUIZO

\$171.00*

Bicher muesli con espresso

Papa rösti con huevo frito, queso gruyere y tomate asado



MANTENIENDO LA FIGURA

\$132.00*

Tostadas de pan integral gratinadas con queso panela y fresas

Aro de papaya con queso cottage y abanico de frutas exóticas

✓ Jugo verde



MOTULEÑO

\$171.00*

Plato de fruta fresca

Huevos fritos al estilo de "Motul":

Dos huevos fritos sobre tortilla frita con frijoles fritos, queso y chícharos

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

✓ DESAYUNO BUFFET MEXICANO

ESTACIÓN FRÍA

Jugos de frutas frescas: Naranja, toronja, piña, papaya y verde (2 jugos a escoger)

Platón de fruta fresca

Queso panela, crema, totopos y guacamole

Variedad de yogurt y cereales

Leche y chocolate

ESTACIÓN CALIENTE

Puntas de res al albañil

Huevos revueltos a la mexicana

Rajas poblanas

Frijoles refritos

Chilaquiles verdes o rojos

PANADERÍA

Pan de elote

Pan dulce mexicano

Tortillas de maíz y harina

Mantequilla y mermelada

Café americano, té y chocolate caliente

\$258.00*

Mínimo 30 Pax

Todos los desayunos incluyen café, té, leche y una opción de jugo de frutas

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

DESAYUNO BUFFET INTERNACIONAL

ESTACIÓN FRÍA

Jugo de frutas de temporada

✓ Platón de fruta mixta

Queso camembert, queso panela

Crema y queso cottage

Salmón ahumado con sus guarniciones

Variedad de yogurt, cereal y leche

ESTACIÓN CALIENTE

Quiche de tomate y queso de cabra

Huevos revueltos con espárragos

Plátano frito

Frijoles refritos

PANADERÍA

Panadería mixta de hojaldre, danés, croissant y baguette

Café, té y leche

Mantequilla y mermelada

\$258.00*

Mínimo 30 Pax

Todos los desayunos incluyen café, té, leche y una opción de jugo de frutas

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



DESAYUNO BUFFET SALUDABLE

✓ Barra de jugos energéticos

Elija 6 frutas y 4 fibras para combinar:

Papaya, sandía, melón, piña, betabel, plátano, naranja y fresa
Granola, avena, fruta seca, pasas, ciruelas y amaranto

Macedonia de frutas

Queso cottage

Yogurt light

Omelette de claras con espárragos y champiñones

✓ Tomates asados

✓ Ensalada de espinacas

Panadería integral dulce y salada

\$179.00*

Mínimo 30 Pax

Todos los desayunos incluyen café, té, leche y una opción de jugo de frutas

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

Elija su propio menú en base al plato fuerte

ENSALADAS

✓ Ensalada de verduras asadas con vinagreta balsámica

Ensalada Caprese

ENTRADAS

Ensalada de salmón ahumado con guarniciones

Ceviche de pescado con leche de habanero y guarnición de puré de camote

SOPAS

Crema dubarry: Crema de coliflor con queso

✓ Sopa de lima

El precio se fija de acuerdo al platillo fuerte que se elija

PESCADOS

Filete de mero a la lima

\$226.00*

POLLO

Pollo al vino tinto con vegetales glaseados

\$208.00*

RES

Picaña de res a la parrilla con chimichurri

\$247.00*

POSTRES

Panna cotta de jamaica

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO



ENTRADAS

Ensalada de arúgula con ravioli de queso de cabra, cuitlacoche y pesto de hoja de chaya

PLATO FUERTE

Filete de res con jugo de achiote y pimienta rosa, con guarnición de papa con almendras y soufflé de vegetales

POSTRE

Pastel de elote con queso y helado de vainilla

\$268.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO

ENTRADAS

Ensalada de pulpo a la yucateca

Cóctel de cangrejo y aguacate

Ceviches de pescado al aroma de habanero

Cóctel de camarones

✓ Barra de ensaladas frescas

SOPAS

Sopa de mariscos al Pernod

PLATOS FUERTES

Filete de mero a la sal

Calamares salteados a las finas hierbas

Medallones de res a la pimienta

Fettuccine con frutos de mar



GUARNICIONES

Papas cambray

Arroz al azafrán

Vegetales mixtos

POSTRES

Crepas con dulce de avellanas y mousse de cítricos

Pastel hojaldrado de chocolate y nueces

Tiramisú

\$286.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO

✓ ENTRADAS

- ✓ Ensalada de esquites
- Salpicón de res
- ✓ Barra de ensaladas del parque:
Jícama, zanahoria, pepino, cebollitas, mango y betabel
- Aderezo de chamoy y Miguelito
- ✓ Guacamole con totopos

ADEREZOS MEXICANOS

Salsa de guacamole, salsa molcajete, salsa roja y habanero

SOPA

Sopa de tortilla

PLATO FUERTE

- Filete de pescado a la veracruzana
- Pollo pibil
- Fajitas de res a la mexicana
- Mixiote de puerco
- Arroz bandera
- ✓ Nopales guisados

POSTRES

- Churros con cajeta
- Gaznates
- Crema de tequila
- Arroz con leche

\$268.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO

✓ ENTRADAS

- ✓ Sopa de lima
- Dzic de res
- Xec de frutas
- ✓ Papa en escabeche
- Chicharra yucateca
- ✓ Guacamole con totopos
- Aderezos yucatecos

PLATOS FUERTES

- Lomitos de Valladolid o Poc Chuc
- Pescado Tikin Xic
- Queso relleno
- Arroz blanco con plátano frito
- Frijoles refritos
- ✓ Calabaza frita

POSTRES

- Nancee en almíbar
- Dulce de papaya con queso
- Palanquetas de pepita
- Flan de queso

\$269.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO



MENÚ EJECUTIVO

- ✓ Ensalada de ejotes y pimiento morrón al vapor
- Pechuga de pollo al pesto con pasta primavera
- Tartaleta de frutas

\$174.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS | CENAS | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ

MENÚ 3 TIEMPOS | SUGERENCIAS DEL CHEF | BUFFET FRUTOS DEL MAR | BUFFET MEXICANO | BUFFET YUCATECO | COMIDAS DE TRABAJO

✓ OPCIÓN YUCATECA

ENTRADAS

Degustación de botana regional

✓ Sopa de lima

PLATO FUERTE

Pollo pibil, servido con arroz y jugo de achiote

POSTRE

Dulce de papaya con queso

\$234.00*



COCINA MUNDIAL

ENTRADAS

Ensalada de jamón serrano con peras al balsámico y queso de cabra

✓ Crema de espárragos con pistaches

PLATO FUERTE

Pollo a las finas hierbas con salsa de ajo rostizado, papas rissolet y vegetales

POSTRE

Fondant de chocolate

\$234.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.



OPCIONES LIGHT Y VEGETARIANA

ENTRADAS

Rollito de espárragos al vapor con salsa holandesa y vinagreta de fresas

Sopa miso con tofu y fideos de arroz

PLATO FUERTE

Filete de pescado a la parrilla y salsa de romero, acompañado de quenel de yuca y camote con ejotes

POSTRE

Pastel de zanahoria y sorbete de betabel

\$234.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento. Precios en pesos mexicanos, sujetos a un incremento de 16% IVA y 15% servicio. Precios por persona, válidos al 31 de diciembre de 2012. Sujetos al precio del mercado.

✓ CANAPÉS MEXICANOS

Papitas cambray rellenas de chorizo

✓ Taquitos de jícama con chamoy

✓ CANAPÉS YUCATECOS

Panuchos de pavo

Salbutes de pollo

✓ Kibis con col

Polcanes con Xnipeç

Brazo de reina

Empanadas de cazón

Conito de Dzic de res

Conito de Dzikilpac

Codzitos

(7 piezas por orden)

\$174.00*



CANAPÉS FRÍOS ESTÁNDAR

Canapé de rosa de carpaccio de salmón

Carpaccio de res con salsa de mostaza y miel

\$17.00* por pieza

CANAPÉS CALIENTES ESTÁNDAR

Mini pizza margarita

✓ Portobello y humus

✓ Tartaleta de espinaca

Brocheta de vegetales fríos

\$19.00* por pieza

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



CANAPÉS DULCES

Mini ópera

Trufas de coco

Macarrones

\$19.00* por pieza



MAR Y TIERRA

Paella mixta, jamón serrano, tomata, entrecot a la pimienta y pato laqueado

Salmón ahumado con su guarnición

Camarón al natural

Aderezo cóctel, alioli, balsámico y vinagreta de mostaza con miel

Vino tinto y blanco mexicano incluido en el paquete

\$431.00* por persona, por hora

Mínimo 30 Pax

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

OPCIONES FRÍAS Y CALIENTES

✓ Fruta de temporada

Jamón serrano: Con melón, peras confitadas, manzana asada

✓ OPCIONES TÍPICAS

Panuchos: Cochinita, pollo y pavo

OPCIONES DULCES

Mini óperas

Pastel de higos

1 pieza \$21.00*

2 piezas \$39.00*

3 piezas \$56.00*

PEPITA BREAK

BEBIDAS

Aguas de chaya y cebada

PANADERÍA

Tutis y zaramullos

INSERTOS

Brazo de reina (dzotobichay)

✓ Dip de semilla de calabaza (dzikilpak) con totopos

Polcanes

Palanquetas de pepita

Mazapán de pepita

\$155.00* por receso

*Aplica para todas las tarifas de este documento.