



INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS Y CENAS | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS

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



MEXICANO

Su elección de dos jugos de temporada: naranja, toronja, papaya, mango

✓ Rebanadas de papaya con moras, granola y miel

Su elección de puntas de res salteadas con tocino, chile, champiñón y cebolla, o a la mexicana con tomate, chile y cebolla, servidos con frijoles refritos

Canasta de pan hecho en casa

Café y selección de té internacionales

\$ 310.00*

*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.



AMERICANO

Su elección de dos jugos de temporada: naranja, toronja, papaya

Macedonia de mango con yogurt de fruta

Huevos revueltos con jamón, tocino o salchicha

✓ Papas salteadas y jitomate a la parrilla

Canasta de pan hecho en casa

Café y selección de té internacionales

\$ 275.00*

CREPAS SALADAS

Timbal de frutas con yogurt

Su elección de 3 crepas rellenas de: cuitlacoche, champiñones, pollo, tomatillo con elote, espinacas salteadas o queso

Todas servidas con jitomate a la parrilla y frijoles refritos

\$ 300.00*

Máximo 300 personas

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



MENÚ 1

\$ 395.00*

Ensalada de palmitos, aguacate y alcachofa

🍷 Canelón de queso ricota y calabacitas

Mousse de chocolate de leche, caramelo y crujiente de avellana

MENÚ 2

\$ 500.00*

Tres tipos de salmón: fresco, ahumado o marinado con caviar de arenque

Suprema de pollo rellena de flor de calabaza con salsa poblana

Tarta tibia de manzana, salsa de caramelo y helado de vainilla

MENÚ 3

\$ 590.00*

Sopa de tortilla

Medallones de res con salsa de champiñones

Mil hojas de frambuesa y frutas rojas

*Aplica para todas las tarifas de este documento.



MENÚ 4 TIEMPOS

Timbal de aguacate con langosta y salsa de citroneta

 Crema de poro con langostinos

Camarones salteados

Sinfonía de chocolate (3 mini postres)

\$ 610.00*

*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.

✓ ENTRADAS

- ✓ Guacamole con totopos
- Ensalada de nopales con queso fresco
- Ceviche de camarón, pulpo o pescado
- Ensalada de manitas de cerdo con orégano
- Caldo Xóchitl o caldo de camarón (elegir 1)

✓ ESTACIÓN CALIENTE

- Barbacoa de carnero
- Chicharrón en salsa verde o roja (elegir 1)
- Punta de res en salsa de chipotle
- Sopecitos y quesadillas
- Frijoles borrachos
- Arroz a la mexicana
- Papas con chorizo



ESTACIÓN DE POSTRES

- Pastel de chocolate con trufa
- Pastel de tres leches
- Pastel de mamey
- Mousse de arroz

Café y selección de té internacionales

\$ 390.00*

De 20 a 49 personas, elegir 3 entradas, 2 platos fuertes, 2 guarniciones y 3 postres

A partir de 50 personas, se servirá buffet con todas las opciones

*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 Y CENAS | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS

TAQUIZA | BUFFET LIGERO | BUFFET ITALIANO

ESTACIÓN FRÍA

✓ Platón con fruta de temporada

✓ Barra de ensaladas con variedad de aderezos

Ensalada Arlequín (arroz, atún, pimientos, aceitunas, jitomate, perejil y vinagreta de la casa)

Platón con quesos nacionales rebanados

Nuestra selección de pan: campesino, integral, multigrano, nuez y finas hierbas

ESTACIÓN CALIENTE

Pechuga de pollo en salsa de estragón

Brocheta de pescado con salsa virgen

✓ Verduras parrilladas y marinadas con aceite de oliva extra virgen

Arroz pilaf



POSTRES

Tarta de fruta fresca

Pastel de queso con salsa de frutas rojas

Tarta de chocolate

Café y selección de tés internacionales

\$ 340.00*

De 20 a 49 personas, elegir 3 entradas, 2 platos fuertes, 2 guarniciones y 3 postres

A partir de 50 personas, se servirá buffet con todas las opciones

*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 Y CENAS | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS

TAQUIZA | BUFFET LIGERO | BUFFET ITALIANO

ANTIPASTI

✓ Barra de ensaladas naturales con 3 tipos de aderezo

Ensalada de pulpo y papa

Ensalada caprese

Ensalada de pasta al pesto

Sopa minestrone

Platones con carnes frías importadas

PRIMI

Lasaña boloñesa

Fusilli pomodoro

SECONDI

Pollo con champiñones

Filete de pescado con piñones y aceitunas negras

Espinacas a la crema

✓ Papa rostizada al romero

Pasta corta en salsa de tomate

Estación de focacci y grissini

DOLCI

Tiramisú

Tarta de fruta

Profiteroles con cremoso de vainilla y salsa de chocolate

Panacotta con salsa de caramelo

Café y selección de té internacionales

\$ 520.00*

Complementos

Estación de pastas al gusto \$ 95.00*

Estación de gelati (helados) \$ 95.00*

De 20 a 49 personas, elegir 3 entradas, 2 platos fuertes, 2 guarniciones y 3 postres

A partir de 50 personas, se servirá buffet con todas las opciones

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

INTRODUCCIÓN | DESAYUNOS | COMIDAS Y CENAS | BUFFET | CANAPÉS | RECESOS DE CAFÉ | BEBIDAS

TAQUIZA | BUFFET LIGERO | BUFFET ITALIANO



MEXICANOS

Gorditas de chicharrón

Chilapas de mariscos marinados con achiote y cebolla morada

Tostaditas de salpicón

Pambacitos con papa y chorizo

Taquitos dorados

Hojaldritas de pollo con mole poblano

Sopecitos de tinga de res

Quesadillas con flor de calabaza y queso

Acompañados de guacamole, salsa mexicana, salsa de molcajete y salsa pasilla

(8 piezas por persona)

\$ 195.00*

*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.

FRÍOS

- Blinis de salmón ahumado a la crema de raíz fuerte
- Perlas de melón con jamón de pato
- Tostada de parmesano con tártara de atún
- Rollos de crepas y jamón a las finas hierbas
- Grissini de jamón serrano
- Canapés de foie gras con higos y piñones
- Gazpacho de jitomate y apio
- Carpaccio de res sobre pan de nuez con albahaca y parmesano

CALIENTES

- Callo de hacha empanado a las hierbas finas
- Hojaldre de caracoles en mantequilla de perejil
- Crujiente de gambas con albahaca

- Rollos primavera de bogavante y cangrejo
- Tarta de jitomate y queso de cabra
- Mejillones con mantequilla de almendra
- Samosa de robalo al curry y verduras

DULCES

- Tarta de limón con merengue
- Choux de vainilla con caramelo
- Calisson Provençal
- Macarrón de frambuesas
- Gomita de pera
- Fondant de chocolate
- (12 piezas por persona)

\$ 335.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

	Recesos		Continuo	
	2horas	4horas	4horas	8horas
Café, té y refrescos	\$ 105.00*	\$ 135.00*	\$ 185.00*	\$ 220.00*
Café, té, refrescos y pastas	\$ 145.00*	\$ 175.00*	\$ 220.00*	\$ 325.00*
Café, té, refrescos y pan danés	\$ 150.00*	\$ 180.00*	\$ 230.00*	\$ 335.00*
Café, té, refrescos y mini sándwiches	\$ 175.00*	\$ 205.00*	\$ 240.00*	\$ 365.00*
	2 piezas	4 piezas	6 piezas	8 piezas

TROPICAL MANGO

(MAYO A AGOSTO)

Agua de mango
 Copa de mango con limón y chile piquín
 Ceviche de callo de hacha con mango
 Copa de mango marinada al romero
 Buñuelos de mango con jarabe de anís
\$ 210.00* (por receso de 30 minutos)

EL REVOLUCIONARIO

Agua de mango
 Agua de naranja
 Tlayudas, quesadillas y tostaditas de pescado
 Salsa verde, salsa roja y guarniciones
 Café de olla, chocolate oaxaqueño
 Pan dulce mexicano surtido
\$ 275.00* (por receso de 30 minutos)

QUESO, PAN Y VINO

Platón de queso Brie, Camembert, Reblochon, de cabra, Roquefort y Port Salut
 Canasta de pan surtido
 Aceitunas
\$ 275.00* (por receso de 30 minutos)

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

BARRA SIN ALCOHOL

Refrescos y agua

Naranjadas y limonadas

Conga

1 hora \$ 95.00*

2 horas \$ 150.00*

BARRA CON VINOS Y CERVEZA

Refrescos, naranjadas y limonadas

Cervezas

Vino blanco y vino tinto de la casa

1 hora \$ 180.00*

2 horas \$ 270.00*

3 horas \$ 360.00*

4 horas \$ 450.00*

*Aplica para todas las tarifas de este documento.

RON

Bacardi Blanco

Bacardi Añejo

VODKA

Smirnoff y Wyborowa

WHISKY

Johnnie Walker Red Label y J&B

BRANDY

Torres 10

TEQUILA

Cuervo Tradicional y Centenario

DIGESTIVOS

Bailey's

Cognac Martell Medallion

Anís Chinchón Dulce / Seco

Cerveza nacional

Jugos y refrescos

1 hora \$ 190.00*

2 horas \$ 285.00*

3 horas \$ 380.00*

4 horas \$ 430.00*

5 horas \$ 480.00*

6 horas \$ 570.00*

*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.