

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT



CANAPÉS

- **Bastón de espárrago con queso crema**
Asparagus stick with cream cheese
- **Espárrago envuelto con jamón serrano y queso parmesano**
Asparagus wrapped in serrano ham and parmesan cheese
- **Pincho de calabaza a la parrilla con queso feta y tomate deshidratado**
Grilled zucchini skewer with feta cheese and sundried tomato
- **Papa cambray rellena de crema de cebollín y salmón ahumado**
Baby potato stuffed with chive cream and smoked salmon
- **Papa cambray rellena de queso crema, caviar y hoja de oro**
Baby potato stuffed with cream cheese, caviar, and gold leaf
- **Copita de tártara de champiñones con mousse de coliflor**
Cup of mushroom tartare with cauliflower mousse
- **Mini taquitos de salmón al pastor**
Al pastor-style salmon mini tacos
- **Tapas de huevos de codorniz con mimosa, mini ratatouille y anchoas**
Quail egg 'tapas' with mimosa, mini ratatouille and anchovies
- **Tulipán de betabel relleno de queso de cabra**
Beet tulip stuffed with goat cheese
- **Elote cambray con queso Cotija y salsa macha**
Baby corn with Cotija cheese and 'macha' sauce
- **Tataki de atún sellado en costra de ajonjolí con salsa ponzu y wakame**
Seared tuna tataki in sesame crust with ponzu sauce and wakame
- **Tartine de salmón ahumado**
Smoked salmon tartine
- **Aguachile negro en vasito**
Black 'aguachile' in a glass
- **Mini taco de atún con cremoso de aguacate**
Tuna mini taco with avocado cream
- **Croquetas de queso de cabra en costra de frutos secos con compota de ciruela**
Goat cheese croquettes in walnut crust with plum compote
- **Tapa de queso brie con prosciutto y reducción de balsámico**
Brie cheese 'tapa' with prosciutto and balsamic reduction
- **Pinchos de salmón gravlax de color**
Color gravlax salmon skewers

ENSALADAS | SALADS

- **Corona de aguacate con camarones, gazpacho andaluz y brotes orgánicos**
Avocado crown with shrimp, Andalusian gazpacho and organic sprouts
- **Ensalada de espárragos con puré de espinacas, jocoque y vinagreta de semillas**
Asparagus salad with spinach purée, jocoque, and seed vinaigrette
- **Ensalada de arúgula, queso burrata, jitomate y prosciutto di Parma con vinagreta balsámica**
Arugula, burrata cheese, tomato and prosciutto di Parma salad with balsamic vinaigrette
- **Profiteroles rellenos de queso de cabra trufado, cubiertos de carpaccio de res con ramillete de hojas tiernas**
Profiteroles stuffed with truffled goat cheese, covered with beef carpaccio with a bouquet of young leaves

CREMAS | CREAMS

- **Crema de elote con callo de hacha, champiñones, esencia de trufa y teja crujiente de parmesano**
Corn cream with scallops, mushrooms, truffle essence and crispy Parmesan cheese
- **Crema de calabaza de Castilla con royal de portobello y foie gras**
Pumpkin cream with royale portobello and foie gras
- **Crema de coliflor en esencia de nuez moscada con pato confitado**
Cauliflower cream in nutmeg essence with duck confit
- **Crema de chile poblano con huitlacoche y granos de elote asados**
Poblano chili cream with 'huitlacoche' and roasted corn kernels

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

- **Short rib a la Borgoña sobre cremoso de ajo, con champiñones glaseados al jugo corto y cebolla cambray**
Short rib Bourguignon on a creamy garlic sauce, with baby onion and mushrooms glazed in short jus
- **Filete de res con puré de col morada, hortalizas orgánicas, gratin dauphinois, y salsa bordalesa**
Beef filet, with red cabbage purée, organic vegetables, gratin dauphinois and Bordeaux sauce
- **Filete de dorado con ragú de pimientos, aceitunas, chorizo y ras el hanout, servido con caviar de berenjena, y salsa de tomate ligeramente picante**
Mahi-mahi filet with pepper, olives, 'chorizo' and 'ras el hanout' ragout, served with aubergine caviar, and slightly spicy tomato sauce
- **Pechuga de pollo rellena de rajas poblanas y elote, con salsa de flor de calabaza, puré rústico y verduras del huerto**
Chicken breast stuffed with poblano chili strips and corn, with zucchini flower sauce, rustic purée, and vegetables from the garden
- **Mar y tierra de filete de res y camarones, con salsa de oporto, pavé de papa y dúo de zanahoria**
Surf & Turf of beef filet and shrimp, with port sauce, potato pavé, and carrot duo

POSTRES | *DESSERTS*

- **Delicias de frutos rojos con limón y esponja de pistache**
Red fruit delights with lime and fluffy pistachio
- **Piña colada y pastel de coco con ron y piña**
Piña colada and coconut cake with rum and pineapple
- **Crème brûlée de vainilla de Papantla con crujiente de avellana y frutos de temporada**
Papantla vanilla crème brûlée with crispy hazelnut and seasonal fruits
- **Pastel de chocolate con avellanas**
Hazelnut chocolate cake

BUFFET

BUFFET MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN BUFFET

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Tzatziki**
- **Tabulé libanés**
Lebanese tabbouleh
- **Caviar de berenjena**
Eggplant caviar
- **Hummus**
- **Ensalada griega (jitomate, pepino, aceitunas Kalamata y queso feta)**
Greek salad (tomato cucumber, Kalamata olives, and feta cheese)

ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Tajín de pollo al limón**
Lime chicken tajine
- **Ratatouille**
- **Chuletas de cordero con ajo y romero**
Lamb chops with garlic and rosemary
- **Penne arrabbiata**
- **Melanzane alla parmigiana**
- **Paella valenciana**
Valencian paella
- **Crema de tomate rostizado y albahaca**
Roasted tomato and basil cream

POSTRES | *DESSERTS*

- **Tiramisú**
- **Cannolis**
- **Baklava**
- **Tartaleta de frutos secos**
Nut tartlet
- **Panna cotta de limoncello**
Limoncello panna cotta

BUFFET MEXICANO | *MEXICAN BUFFET*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Gazpacho moreliano (piña, jícama y pepino)**
Morelia 'gazpacho' (pineapple, jicama and cucumber)
- **Ensalada de nopal y queso Cotija añejo**
Prickly pear cactus and aged Cotija cheese salad
- **Coctel de mariscos**
Seafood cocktail
- **Guacamole**
- **Ensalada de frijol negro con elote y pico de gallo**
Black bean salad with corn and 'pico de gallo'

ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Sopa de tortilla**
Tortilla soup
- **Pollo en mole (pierna y muslo) con ajonjolí tostado**
Chicken in mole (leg and thigh) with toasted sesame seeds
- **Molcajete de arrachera en salsa roja, con chorizo y queso panela asado**
Skirt steak 'molcajete' in red sauce, with 'chorizo' and grilled panela cheese
- **Filete de dorado a la veracruzana**
Veracruz-style mahi-mahi filet
- **Cochinita pibil**
- **Frijoles charros**
'Charro' beans
- **Arroz a la mexicana**
Mexican-style rice
- **Rodajas de elotes a la parrilla**
Grilled corn slices

POSTRES | *DESSERTS*

- **Pay de elote con crema de tequila**
Corn pie with tequila cream
- **Pastel de chocolate con mole**
Chocolate cake with mole
- **Flan de caramelo**
Caramel flan
- **Arroz con leche**
Milk rice
- **Pastel de 3 leches**
'Tres leches' or three-milk cake
- **Capirotada**
Mexican bread pudding

BUFFET INTERNACIONAL

INTERNACIONAL BUFFET

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Ensalada mixta de lechuga, champiñones, zanahoria, brotes y betabel**
Mixed salad of lettuce, mushrooms, carrots, sprouts, and beets
- **Ensalada de pepino, jitomate y cebolla morada**
Cucumber, tomato, and red onion salad
- **Ensalada de arroz con pimiento morrón, jamón y aceitunas**
Rice salad with bell pepper, ham, and olives
- **Ensalada Niçoise**
Niçoise salad

ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Sopa de hongos con chipotle**
Chipotle mushroom soup
- **Caña de filete de res rostizado en salsa bordelesa**
Roasted beef shank filet in Bordeaux sauce
- **Pollo horneado (pierna y muslo) con salsa cazadora**
Baked chicken (leg and thigh) with casserole sauce
- **Filete de salmón en salsa de champaña con albahaca**
Salmon filet in champagne sauce with basil
- **Navarin de cordero**
Lamb navarin
- **Jardinera de verduras con ajo, echalote y perejil**
Vegetable jardiniere with garlic, shallot, and parsley
- **Puré de papa sedoso**
Silky mashed potatoes
- **Tomate provenzal**
Provençal tomato

POSTRES | *DESSERTS*

- **Flan parisino**
Parisian flan
- **Tartaleta de fresa**
Strawberry tartlet
- **Choux relleno de crema de avellana**
Choux stuffed with hazelnut cream
- **Copa de frutos rojos con queso mascarpone**
Cup of red fruits with mascarpone cheese
- **Tarta de limón con merengue**
Lime tart with meringue

BUFFET TROPICAL | *TROPICAL BUFFET*

ESTACIÓN FRÍA | *COLD STATION*

- **Ceviche de pescado marinado con leche de coco**
Fish 'ceviche' marinated with coconut milk
- **Ensalada de mango con filete de res thai**
Mango salad with Thai beef steak
- **Ensalada de papaya verde con kanikama y tamarindo**
Green papaya salad with kanikama and tamarind
- **Ensalada de camarones con piña, nuez de la India y chile serrano**
Shrimp salad with pineapple, cashews, and serrano chili

ESTACIÓN CALIENTE | *HOT STATION*

- **Pechuga de pollo con curry de Madrás**
Chicken breast with Madras curry
- **Brochetas de filete de res con chile morrón**
Beef filet skewers with bell pepper
- **Camarón con leche de coco y curry verde**
Shrimp with coconut milk and green curry
- **Ejote, chícharos y champiñones sellados con aceite de ajonjolí**
Green beans, peas, and mushrooms sealed with sesame oil
- **Puré de camote**
Mashed sweet potato
- **Arroz al limón**
Lime rice
- **Pulpo zarandeado**
'Zarandeado-style' octopus

POSTRES | *DESSERTS*

- **Pastel de piña**
Pineapple cake
- **Mousse de maracuyá y frambuesa**
Passion fruit and raspberry mousse
- **Panna cotta de coco, mango y tamarindo**
Coconut, mango, and tamarind panna cotta
- **Pastel de plátano flameado**
Banana flambe cake

MENÚ HINDÚ

MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 1*

Pindi chole

Alu chatpata

Dal fry

Pescado o pollo Masala

Masala fish or chicken

Arroz al limón

Lime rice

Kurkuri bhindi

Paneer lababdar

Mangodi mattar

POSTRES | *DESSERTS*

Moong Dal Halwa

Kulfi

Gulab-yamun

MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 2*

Chana masala

Aloo baingan

Peas pulao

Paneer tikka masala

Aloo gobi

Veg kathi rolls

Arroz jeera

Jeera rice

Panipuri

POSTRES | *DESSERTS*

Barfi de pistache y almendra

Pistachio and almond 'barfi'

Halva

MENÚ HINDÚ | *INDIAN MENU - 3*

Arroz frito

Fried rice

Fideos Hakka

Hakka noodles

Papa con chile y miel

Honey-chili potato

Ensalada de papaya verde

Green papaya salad

Vegetales con curry verde en leche de coco

Vegetable with green curry in coconut milk

Vegetales Manchurian

Manchurian vegetables

Coliflor dulce y picante

Sweet-chili cauliflower

Puré de papa a la cúrcuma

Turmeric mashed potatoes

POSTRES | *DESSERTS*

Éclair de chocolate con cardamomo

Chocolate éclair with cardamom

Delicia de mango con tamarindo

Mango-tamarind delicacy